
2001 **Ausgegeben zu Bonn am 29. Dezember 2001** **Nr. 76**

Tag	Inhalt	Seite
20. 12. 2001	Anordnung über die Bundestagswahl 2002 FNA: neu: 111-1/8	4049
20. 12. 2001	Erste Verordnung zur Änderung der Sozialhilfedatenabgleichsverordnung FNA: 2170-1-21	4050
20. 12. 2001	Erste Verordnung zur Änderung der Insolvenzgeld-Kosten-Verordnung FNA: 860-3-15	4078
20. 12. 2001	Neunundfünfzigste Verordnung zur Änderung der Verordnung über die automatische Verschreibungspflicht FNA: 2121-51-7	4079
20. 12. 2001	Kostenverordnung für Amtshandlungen des Bundesamtes für Seeschifffahrt und Hydrographie (BSHKostV) FNA: neu: 9510-26; 9510-22	4081
21. 12. 2001	Neufassung der Geflügelfleischhygiene-Verordnung FNA: 7832-6-1	4098

Anordnung über die Bundestagswahl 2002

Vom 20. Dezember 2001

Auf Grund des § 16 des Bundeswahlgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. Juli 1993 (BGBl. I S. 1288, 1594), das zuletzt durch Artikel 12 des Gesetzes vom 3. Dezember 2001 (BGBl. I S. 3306) geändert worden ist, ordne ich an:

Die Wahl zum Deutschen Bundestag findet am

22. September 2002

statt.

Berlin, den 20. Dezember 2001

Der Bundespräsident
Johannes Rau

Der Bundeskanzler
Gerhard Schröder

Der Bundesminister des Innern
Schily

Erste Verordnung zur Änderung der Sozialhilfedatenabgleichsverordnung

Vom 20. Dezember 2001

Auf Grund des § 117 Abs. 1 und 2 des Bundessozialhilfegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. März 1994 (BGBl. I S. 646, 2975), der zuletzt durch Artikel 5 des Gesetzes vom 6. Dezember 2000 (BGBl. I S. 1676) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Arbeit und Sozialordnung:

Artikel 1 Änderung der Sozialhilfedatenabgleichsverordnung (2170-1-21)

Die Sozialhilfedatenabgleichsverordnung vom 21. Januar 1998 (BGBl. I S. 103), geändert durch Artikel 316 der Verordnung vom 29. Oktober 2001 (BGBl. I S. 2785), wird wie folgt geändert:

1. § 2 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) Satz 1 wird wie folgt gefasst:

„In den Abgleich nach § 117 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und 2 des Bundessozialhilfegesetzes beziehen die Träger der Sozialhilfe alle Personen ein, die innerhalb des dem Abgleich vorangehenden Kalendervierteljahres Sozialhilfeleistungen erhalten haben (Abgleichszeitraum).“

bb) Der bisherige Absatz 2 wird Absatz 1 Satz 3 und wie folgt gefasst:

„Der Abgleich wird viermal jährlich jeweils für das vorangegangene Kalendervierteljahr durchgeführt.“

b) Nach Absatz 1 wird folgender neuer Absatz 2 angefügt:

„(2) In den Abgleich nach § 117 Abs. 1 Satz 1 Nr. 3 des Bundessozialhilfegesetzes werden einbezogen

1. im ersten Kalendervierteljahr des Jahres 2002 sowie im dritten Kalendervierteljahr eines Jahres alle nach Absatz 1 einbezogenen Personen,
2. in den anderen Kalendervierteljahren eines Jahres alle nach Absatz 1 einbezogenen Personen, die im vorangegangenen Kalendervierteljahr erstmals oder erneut Sozialhilfeleistungen erhalten haben.

Der Abgleich im ersten und zweiten Kalendervierteljahr wird für das vorvergangene, der Abgleich im dritten und vierten Kalendervierteljahr für das vergangene Kalenderjahr durchgeführt.“

2. In § 3 Abs. 2 Satz 2 werden die Wörter „die Staatsangehörigkeiten und die Anschrift“ durch die Wörter „die Nationalitäten, die Anschrift und die Dauer des Sozialleistungsbezugs (Leistungszeitraum)“ ersetzt.

3. § 4 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 1 Satz 1 werden die Wörter „und“ nach dem Wort „Arbeit“ und „sowie“ jeweils durch ein Komma ersetzt und nach dem Wort „Unfallversicherung)“ die Wörter „und das Bundesamt für Finanzen“ angefügt.

b) Absatz 2 wird wie folgt geändert:

aa) Nach Satz 1 wird folgender Satz eingefügt:

„Davon abweichend wird dem Bundesamt für Finanzen ein um die Daten „zugehörige Rentenversicherungsnummer“, „Geburtsort“, „Nationalität“ und „Geschlecht“ vermindertes Anfragedatensatz (Anlage 1) der nach § 2 Abs. 2 einzubeziehenden Sozialhilfeempfänger übermittelt.“

bb) Der bisherige Satz 2 wird Satz 3. Im neuen Satz 3 wird nach dem Wort „Kann“ die Wörter „im Falle des Satzes 1“ eingefügt.

4. In § 5 Abs. 1 Satz 2 wird die Zahl „2000“ durch die Zahl „2002“ ersetzt und das Wort „Diskette“ gestrichen.

5. § 9 wird aufgehoben.

6. § 10 wird wie folgt geändert:

a) Nach Satz 1 werden folgende Sätze 2 und 3 eingefügt:

„Die Daten sind vor dem Versand mit dem von der Vermittlungsstelle zur Verfügung gestellten Verschlüsselungsprogramm zu verschlüsseln und zu signieren. Die Träger der Sozialhilfe haben dafür Sorge zu tragen, dass nur verschlüsselte Daten übertragen werden.“

b) Die bisherigen Sätze 2, 3 und 4 werden Sätze 4, 5 und 6.

7. § 11 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt gefasst:

„(1) Die Bundesanstalt für Arbeit gleicht die ihr übermittelten Daten mit den bei ihr gespeicherten Daten ab zur Feststellung

1. der Dauer des Bezugs und der monatlichen Höhe von Arbeitslosengeld, Arbeitslosenhilfe, Eingliederungshilfe, Altersübergangsgeld, Unterhaltsgeld und Übergangsgeld,
2. des jeweiligen Arbeitsamtes und des Arbeitsamt-Ordnungsbegriffes

im Abgleichszeitraum. Das Bundesministerium für Arbeit und Sozialordnung kann auf Verlangen der Bundesanstalt für Arbeit zulassen, dass die Daten

abweichend von Satz 1 Nr. 1 zur Feststellung der wöchentlichen Höhe der Leistungen abgeglichen werden.“

b) Nach Absatz 4 wird folgender Absatz 5 angefügt:

„(5) Das Bundesamt für Finanzen gleicht die ihm übermittelten Daten mit den bei ihm gespeicherten Daten ab zur Feststellung der Höhe der Kapitalerträge, bei denen auf Grund des Freistellungsauftrags vom Steuerabzug Abstand genommen worden ist. Es stellt zusätzlich Namen und Anschrift des Empfängers des Freistellungsauftrags fest.“

8. In § 12 Satz 2 werden das Wort „oder“ durch ein Komma ersetzt und nach dem Wort „Beschäftigung“ die Wörter „oder einen oder mehrere ausgeführte Freistellungsaufträge“ eingefügt.

10. Die Anlagen 1, 2, 4 und 5 werden wie folgt gefasst:

9. § 16 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 2 wird wie folgt geändert:

aa) Satz 2 wird wie folgt gefasst:

„Es sind Kosten zu erstatten für die Jahre 1998, 1999 sowie 2000 in Höhe von 650 Deutsche Mark, für das Jahr 2001 in Höhe von 970 Deutsche Mark und für das Jahr 2002 in Höhe von 500 Euro pro Träger der Sozialhilfe und Jahr.“

bb) In Satz 3 wird die Angabe „650 Deutsche Mark“ durch die Angabe „500 Euro“ ersetzt.

b) In Absatz 3 werden die Wörter „für Gesundheit“ durch die Wörter „für Arbeit und Sozialordnung“ ersetzt.

„Anlage 1

Datensatzbeschreibung für Sozialhilfeträger

Vorlaufsatz

	Satzbeschreibung	Stand 01.01.2002
Dateiname SOZHIANF	Satzbezeichnung Leistungsanfrage	Satzart SOZHI

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
1	1	4	4	C	Kennung (KE)	VOSZ
2	5	9	5	C	Verfahrensmerkmal (VFMM)	SZTDS/DSTSZ DSTPO/POTDS DSTKN/KNTDS DSTBA/BATDS DSTBF/BFTDS
3	10	24	15	C	Physikalischer Absender der Datei (ADNR)	Betriebsnummer/Kreisschlüssel/ Gemeindeschlüssel (linksbündig, restliche Stellen leer)
4	25	39	15	C	Physikalischer Empfänger der Datei (EPNR)	Betriebsnummer/Kreisschlüssel/ Gemeindeschlüssel (linksbündig, restliche Stellen leer)
5	40	47	8	N	Erstellungsdatum der Datei (ED)	Format „TTMMJJJJ“
6	48	53	6	N	Dateinummer	Ziffern 000001 bis 999999
7	54	103	50	C	Absender-Kurzbezeichnung	Name und Anschrift des Absenders in freier Form
8	104	105	2	N	Versions-Nummer	Versionsnummer des Datensatzes: 01 entspricht Stand 01.98 02 entspricht Stand 01.02

Grundaufbau
Anfragedatensatz vom Sozialhilfeträger

Zeichendarstellung:

C = linksbündig mit nachfolgenden Leerstellen

N = linksbündig mit nachfolgenden Leerstellen

Grundstellung numerischer Felder (Typ N) = Null

Grundstellung alphanumerischer Felder (Typ C) = Leerstellen

	Satzbeschreibung	Stand 01.01.2002
Dateiname SOZHIANF	Satzbezeichnung Leistungsanfrage	Satzart SOZHI

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
Steuerungsteil						
01	1	4	4	C	Kennung (KE)	Melderichtung SZ = Sozialhilfestelle DS = DSRV PO = Post KN = Knappschaft BA = Bundesanstalt für Arbeit BF = Bundesamt für Finanzen Stellen 1–2 Absender Stellen 3–4 Empfänger
02	5	9	5	C	Verfahrensmerkmal (VFMM)	SOZHI (Sozialhilfe)
03	10	17	8	N	Absender (ADNR)	SZ = Gemeindeschlüssel oder Kreisschlüssel mit nachge- stellten Nullen DS-BA-BF = Betriebsnummer
04	18	25	8	N	Empfänger (EPNR)	Inhalt analog Feld 03
05	26	33	8	N	Erstellungsdatum (ED)	Erstellungsdatum des Datensatzes in der Form TTMMJJJJ
06	34		1	N	Fehlerkennzeichen (FEKZ)	0 = kein Fehler
07	35		1	N	Anzahl der Fehlernummern	0
Identifikationsteil						
08	36	47	12	C	Sortiermerkmal 1: Interimsversicherungsnummer (ITVSNR)	Interimsversicherungsnummer in der Form 71 TTMMJJ Alpha 000–499 männliche Vers. 71 TTMMJJ Alpha 500–999 weibliche Vers. TTMMJJ = Tag, Monat, Jahr des Geburts- datums 2stellig Alpha = Anfangsbuchstabe des Ge- burtsnamens

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
09	48	55	8	N	Sortiermerkmal 2: Gemeinde-/Kreisschlüssel (GEMSC/KRSC)	Gemeindeschlüssel oder Kreisschlüssel um Nullen ergänzt der Sozialhilfestelle
10	56	67	12	C	zugehörige Rentenversicherungs- nummer (VSNRZH)	Feld enthält Leerstellen, wenn der Daten- satz vom Sozialhilfeträger geliefert wird. Soweit in der DSRV eine aktuelle Renten- versicherungsnummer zugeordnet werden kann, wird diese in das Feld übertragen. Hinweis: Dieses Feld enthält Blanks, wenn der An- fragedatensatz an das BFF weitergeleitet wird.
11	68	70	3	N	Nationalität (SA)	Schlüssel des Stat. Bundesamtes Hinweis: Dieses Feld enthält Blanks, wenn der An- fragedatensatz an das BFF weitergeleitet wird.
12	71	78	8	N	Geburtsdatum (GBDT)	Geburtsdatum des Sozialhilfeempfängers in der Form TTMMJJJJ – Pflichtfeld –
13	79		1	C	Geschlecht (GE)	m = männlich w = weiblich Hinweis: Dieses Feld enthält Blanks, wenn der An- fragedatensatz an das BFF weitergeleitet wird.
14	80	119	40	C	Familienname (NA)	Familienname des Sozialhilfeempfängers – Pflichtfeld –
15	120	139	20	C	Vorname (VONA)	Vorname des Sozialhilfeempfängers – Pflichtfeld –
16	140	154	15	C	Vorsatzwort (VOSZWT)	Vorsatzwort zum Familiennamen – Kannfeld –
17	155	199	45	C	Geburtsname (GBNA)	Geburtsname – Kannfeld –
18	200	239	40	C	Geburtsort (GBOT)	Geburtsort des Sozialhilfeempfängers – Kannfeld – Hinweis: Dieses Feld enthält Blanks, wenn der An- fragedatensatz an das BFF weitergeleitet wird.
19	240	249	10	C	Postleitzahl (PLZL)	Postleitzahl – Pflichtfeld – Anschrift unbekannt: Feld ausnullen
20	250	289	40	C	Wohnort (WHOT)	Wohnort – Pflichtfeld, wenn Feld 19 nicht als unbekannt bezeichnet ist –
21	290	314	25	C	Straße (SE)	Straße – Pflichtfeld, wenn Feld 19 nicht als unbekannt bezeichnet ist –
22	315	318	4	C	Haus.-Nr.	Hausnummer
23	319	334	16	N	Leistungszeitraum (LZR)	Es sind die Beginn-Ende-Daten des Leistungsbezuges in der Form TTMMJJJJ anzugeben. Ist das Ende des Leistungszeitraumes nicht bekannt, wird 99999999 angegeben.
24	335	386	52	C	Zeichen des Absenders (ZE)	Hier können Suchmerkmale des Sozial- hilfeträgers eingetragen werden.

Nachlaufsatz

	Satzbeschreibung	Stand 01.01.2002
Dateiname SOZHIANF	Satzbezeichnung Leistungsanfrage	Satzart SOZHI

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
1	1	4	4	C	Kennung (KE)	NCSZ
2	5	9	5	C	Verfahrensmerkmal (VFMM)	SZTDS/DSTSZ DSTPO/POTDS DSTKN/KNTDS DSTBA/BATDS DSTBF/BFTDS
3	10	24	15	C	Physikalischer Absender der Datei (ADNR)	Betriebsnummer/Kreisschlüssel/ Gemeindeschlüssel (linksbündig, restliche Stellen leer)
4	25	39	15	C	Physikalischer Empfänger der Datei (EPNR)	Betriebsnummer/Kreisschlüssel/ Gemeindeschlüssel (linksbündig, restliche Stellen leer)
5	40	47	8	N	Erstellungsdatum der Datei (ED)	Format „TTMMJJJJ“
6	48	53	6	N	Dateinummer	Ziffern 000001 bis 999999
7	54	61	8	N	Anzahl der Sätze	Anzahl der logischen Sätze der Sendung ohne Vor- und Nachlaufsatz mit führenden Nullen
8	62	63	2	N	Versions-Nummer	Versionsnummer des Datensatzes: 01 entspricht Stand 01.98 02 entspricht Stand 01.02

Zusammenstellung
der für die Datenübermittlung anzuwendenden DIN-Normen

Lfd. Nr.	DIN-Norm	Titel	Ausgabe
1	DIN EN 21 864	Informationsverarbeitung; unbeschriebenes 12,7 mm (0,5 in) breites Magnetband für den Datenaustausch bei 32, 126 und 356 Flusswechsel/mm (800, 3200 und 9042 Flusswechsel/in)	05.94
2	DIN 66 015	Auf 9 Spuren mit Richtungstaktschrift beschriebenes Magnetband zur Speicherung digitaler Daten; Bitdichte 63 bit/mm	12.77
3	DIN EN ISO/IEC 9661	Informationstechnik; Datenaustausch auf Magnetbandkassette 12,7 mm (0,5 in), 18 Spuren, 1491 Datenbytes/mm (37871 Datenbytes/in)	01/97
4	DIN 66 029	Kennsätze und Dateianordnung auf Magnetbändern für den Datenaustausch	09.87
5	DIN 66 303	Informationsverarbeitung; 8-Bit-Code – ARV 8 –	11.86
6	DIN 66 004 Teil 3 (Magnetband)	Informationsverarbeitung; Codierung auf Datenträgern; Darstellung des 8-Bit-Code auf Magnetband 12	01.83
7	DIN 66 229	Informationstechnik; Kennsätze und Dateianordnung auf Magnetbandkassetten für den Datenaustausch	07.97
8	DIN EN 25 652	Auf 9 Spuren im GCR-Verfahren beschriebenes Magnetband zur Speicherung digitaler Daten; Zeichendichte: 246 Zeichen/mm	05.92

Anlage 4

Datensatzbeschreibung für Sozialhilfeträger

Vorlaufsatz

	Satzbeschreibung	Stand 01.01.2002
Dateiname SOZHANT	Satzbezeichnung Leistungsauskunft	Satzart SOZHI

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
1	1	4	4	C	Kennung (KE)	VOSZ
2	5	9	5	C	Verfahrensmerkmal (VFMM)	SZTDS/DSTSZ DSTPO/POTDS DSTKN/KNTDS DSTBA/BATDS DSTBF/BFTDS
3	10	24	15	C	Physikalischer Absender der Datei (ADNR)	Betriebsnummer/Kreisschlüssel/ Gemeindeschlüssel (linksbündig, restliche Stellen leer)
4	25	39	15	C	Physikalischer Empfänger der Datei (EPNR)	Betriebsnummer/Kreisschlüssel/ Gemeindeschlüssel (linksbündig, restliche Stellen leer)
5	40	47	8	N	Erstellungsdatum der Datei (ED)	Format „TTMMJJJ“
6	48	53	6	N	Dateinummer	Ziffern 000001 bis 999999
7	54	103	50	C	Absender-Kurzbezeichnung	Name und Anschrift des Absenders in freier Form
8	104	105	2	N	Versions-Nummer	Versionsnummer des Datensatzes: 01 entspricht Stand 01.98 02 entspricht Stand 01.02

Grundaufbau Antwortdatensatz
an DSRV/Sozialhilfeträger

Zeichendarstellung:

C = linksbündig mit nachfolgenden Leerstellen

N = linksbündig mit nachfolgenden Leerstellen

Grundstellung numerischer Felder (Typ N) = Null

Grundstellung alphanumerischer Felder (Typ C) = Leerstellen

	Satzbeschreibung	Stand 01.01.2002
Dateiname SOZHANT	Satzbezeichnung Leistungsauskunft	Satzart SOZHI

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
Steuerungsteil						
01	1	4	4	C	Kennung (KE)	Melderichtung SZ = Sozialhilfestelle DS = DSRV PO = Post KN = Knappschaft BA = Bundesanstalt für Arbeit BF = Bundesamt für Finanzen Stellen 1–2 Absender Stellen 3–4 Empfänger
02	5	9	5	C	Verfahrensmerkmal (VFMM)	SOZHI (Sozialhilfe)
03	10	17	8	N	Absender (ADNR)	SZ = Gemeindeschlüssel oder Kreisschlüssel mit nachge- stellten Nullen DS-BA-BF = Betriebsnummer
04	18	25	8	N	Empfänger (EPNR)	Inhalt analog Feld 03
05	26	33	8	N	Erstellungsdatum (ED)	Erstellungsdatum des Datensatzes in der Form TTMMJJJJ
06	34		1	N	Fehlerkennzeichen (FEKZ)	0 = kein Fehler 1 = Fehler 2 = Änderung im Identifikationsteil 3 = keine Daten zurück
07	35		1	N	Anzahl der Fehlernummern	0–9
Identifikationsteil						
08	36	47	12	C	Sortiermerkmal 1: Interimsversicherungsnummer (ITVSNR)	Interimsversicherungsnummer in der Form 71 TTMMJJ Alpha 000–499 männliche Vers. 71 TTMMJJ Alpha 500–999 weibliche Vers. TTMMJJ = Tag, Monat, Jahr des Geburts- datums 2stellig Alpha = Anfangsbuchstabe des Ge- burtsnamens
09	48	55	8	N	Sortiermerkmal 2: Gemeinde-/Kreisschlüssel (GEMSC/KRSC)	Gemeindeschlüssel oder Kreisschlüssel um Nullen ergänzt der Sozialhilfestelle

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
10	56	67	12	C	zugehörige Rentenversicherungsnummer (VSNRZH)	Feld enthält Leerstellen, wenn der Datensatz vom Sozialhilfeträger geliefert wird. Soweit in der DSRV eine aktuelle Rentenversicherungsnummer zugeordnet werden kann, wird diese in das Feld übertragen. Hinweis: Dieses Feld enthält Blanks, wenn der Rückmeldedatensatz vom BFF kommt.
11	68	70	3	N	Nationalität (SA)	Schlüssel des Stat. Bundesamtes Hinweis: Dieses Feld enthält Blanks, wenn der Rückmeldedatensatz vom BFF kommt.
12	71	78	8	N	Geburtsdatum (GBDT)	Geburtsdatum des Sozialhilfeempfängers in der Form TTMMJJJJ – Pflichtfeld –
13	79		1	C	Geschlecht (GE)	m = männlich w = weiblich Hinweis: Dieses Feld enthält Blanks, wenn der Rückmeldedatensatz vom BFF kommt.
14	80	119	40	C	Familienname (NA)	Familienname des Sozialhilfeempfängers – Pflichtfeld –
15	120	139	20	C	Vorname (VONA)	Vorname des Sozialhilfeempfängers – Pflichtfeld –
16	140	154	15	C	Vorsatzwort (VOSZWT)	Vorsatzwort zum Familiennamen – Kannfeld –
17	155	199	45	C	Geburtsname (GBNA)	Geburtsname – Kannfeld –
18	200	239	40	C	Geburtsort (GBOT)	Geburtsort des Sozialhilfeempfängers – Kannfeld – Hinweis: Dieses Feld enthält Blanks, wenn der Rückmeldedatensatz vom BFF kommt.
19	240	249	10	C	Postleitzahl (PLZL)	Postleitzahl – Pflichtfeld – Anschrift unbekannt: Feld ausnullen
20	250	289	40	C	Wohnort (WHOT)	Wohnort – Pflichtfeld, wenn Feld 19 nicht als unbekannt bezeichnet ist –
21	290	314	25	C	Straße (SE)	Straße – Pflichtfeld, wenn Feld 19 nicht als unbekannt bezeichnet ist –
22	315	318	4	C	Haus-Nr.	Hausnummer
23	319	334	16	N	Abgleichszeitraum (AZR)	Es sind die Von-Bis-Daten in der Form TTMMJJJJ für den Abgleichszeitraum anzugeben.
24	335	386	52	C	Zeichen des Absenders (ZE)	Hier können Suchmerkmale des Sozialhilfeträgers eingetragen werden.
Blockzähler bei Rückmeldung						
25	387	388	02	N	Anzahl der Blöcke (AZBL)	Anzahl der nachfolgenden Blöcke*)

*) Die Blöcke 01–14 können beliebig oft bis maximal 99mal folgen; ist Feld 06 mit 3 (= keine Daten zurück) verschlüsselt, endet der Rückmeldesatz mit Feld 24.

Auskunftsstelle Post Block-Nr. 01 Laufende Rentenzahlungen der gesetzlichen Rentenversicherung
--

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
26	389	390	2	N	Block-Nr. (BLNR)	01
27	391	392	2	N	Rentenart (RTAT)	01 = Versichertenrente 02 = Hinterbliebenenrente
28	393	395	3	N	Postabrechnungs-Nr. (PANR)	Stelle 1 = Sonstige Angaben Stellen 2-3 = Bereichs-Nummer des Rentenversicherungsträgers
29	396	409	14	C	Rentenversicherungsnummer (VSNR)	Stellen 1-12 = Rentenversicherungsnummer Stelle 13 = Bescheid-Nr. Stelle 14 = Zahlungsauftrags-Nr.
30	410	425	16	N	Von-Bis-Datum (VNBS)	Von-Bis-Datum in der Form TTMMJJJJ
31	426	432	7	N	Rentenbetrag (RTBT)	monatlicher Rentenbetrag 5,2stellig

Block-Nr. 02	Auskunftsstelle Post Einmalige Rentenzahlungen der gesetzlichen Rentenversicherung
--------------	---

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
26	389	390	2	N	Block-Nr. (BLNR)	02
27	391	392	2	N	Rentenart (RTAT)	01 = Versichertenrente 02 = Hinterbliebenenrente
28	393	395	3	N	Postabrechnungs-Nr. (PANR)	Stelle 1 = Sonstige Angaben Stellen 2-3 = Bereichs-Nr. des Renten- versicherungsträgers
29	396	409	14	C	Rentenversicherungsnummer (VSNR)	Stellen 1-12 = Rentenversicherungs- nummer Stelle 13 = Bescheid-Nr. Stelle 14 = Zahlungsauftrags-Nr.
30	410	417	8	N	Verarbeitungstag (AITG)	Tag der maschinellen Verarbeitung in der Form TTMMJJJJ

Block-Nr. 03	Auskunftsstelle Post Laufende Rentenzahlungen der Unfallversicherung
--------------	---

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
26	389	390	2	N	Block-Nr. (BLNR)	03
27	391	392	2	N	Rentenart (RTAT)	01 = Versichertenrente 02 = Hinterbliebenenrente
28	393	395	3	N	Postabrechnungs-Nr. (PANR)	Postabrechnungs-Nr.
29	396	409	14	C	Aktenzeichen (AZ)	Aktenzeichen
30	410	425	16	N	Von-Bis-Datum (VNBS)	Von-Bis-Datum in der Form TTMMJJJJ
31	426	432	7	N	Rentenbetrag (RTBT)	monatlicher Zahlbetrag 5,2stellig

Block-Nr. 04	Auskunftsstelle Post Einmalige Zahlungen der Unfallversicherung
--------------	--

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
26	389	390	2	N	Block-Nr. (BLNR)	04
27	391	392	2	N	Rentenart (RTAT)	01 = Versichertenrente 02 = Hinterbliebenenrente
28	393	395	3	N	Postabrechnungs-Nr. (PANR)	Postabrechnungsnummer
29	396	409	14	C	Aktenzeichen (AZ)	Aktenzeichen
30	410	417	8	N	Verarbeitungstag (AITG)	Tag der maschinellen Verarbeitung in der Form TTMMJJJJ

Block-Nr. 05	Auskunftsstelle Post Unfallversicherung ohne Zahlbetrag
--------------	--

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
26	389	390	2	N	Block-Nr. (BLNR)	05
27	391	393	3	N	Postabrechnungs-Nr. (PANR)	Postabrechnungsnummer
28	394	407	14	C	Aktenzeichen (AZ)	Aktenzeichen

Block-Nr. 06	Auskunftsstelle Bundesanstalt für Arbeit
--------------	--

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
26	389	390	2	N	Block-Nr. (BLNR)	06
27	391	392	2	N	Leistungsart (LEAT)	Schlüssel: 00 = keine Zeiten 01 = Arbeitslosengeld 02 = Arbeitslosenhilfe 03 = Eingliederungshilfe 04 = Altersübergangsgeld 05 = Unterhaltsgeld 06 = Übergangsgeld Bei 00 enthalten die folgenden Felder Nullen (Format N) bzw. Leerstellen (blank, bei Format C).
28	393	415	23	C	zuständiges Arbeitsamt ARAM	Stellen 1– 5: Postleitzahl Stellen 6–23: Ort
29	416	430	15	N	Ordnungsbegriff	Ordnungsbegriff des zuständigen Arbeitsamtes
30	431	446	16	N	letzter Leistungszeitraum (LEZR)	Von-Bis-Datum in der Form TTMMJJJJ
31	447	453	7	N	Höhe der Leistung pro Woche, bei Übergangsgeld pro Monat (LEBT)	Wochenbetrag bzw. Monatsbetrag ggf. unter Berücksichtigung eines Anrechnungsbetrages (siehe unten) (5,2stellig)
32	454	460	7	N	Höhe des Anrechnungsbetrages pro Woche – nicht bei Übergangsgeld – (ANBT)	Wochenbetrag des Anrechnungsbetrages – nicht bei Übergangsgeld – (5,2stellig)

Block-Nr. 07	Auskunftsstelle Bundesknappschaft Laufende Rentenzahlungen der gesetzlichen Rentenversicherung
--------------	---

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
26	389	390	2	N	Block-Nr. (BLNR)	07
27	391	392	2	N	Rentenart (RTAT)	01 = Versichertenrente 02 = Hinterbliebenenrente
28	393	395	3	N	Postabrechnungs-Nr. (PANR)	Stelle 1 = Sonstige Angaben Stellen 2-3 = Bereichs-Nr. des Renten- versicherungsträgers
29	396	409	14	C	Rentenversicherungsnummer (VSNR)	Stellen 1-12 = Rentenversicherungs- nummer Stelle 13 = Bescheid-Nr. Stelle 14 = Zahlungsauftrags-Nr.
30	410	425	16	N	Von-Bis-Datum (VNBS)	Von-Bis-Datum in der Form TTMMJJJJ
31	426	432	7	N	Rentenbetrag (RTBT)	monatlicher Rentenbetrag 5,2stellig

Block-Nr. 08	Auskunftsstelle Bundesknappschaft Einmalige Rentenzahlungen der gesetzlichen Rentenversicherung
--------------	--

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
26	389	390	2	N	Block-Nr. (BLNR)	08
27	391	392	2	N	Rentenart (RTAT)	01 = Versichertenrente 02 = Hinterbliebenenrente
28	393	395	3	N	Postabrechnungs-Nr. (PANR)	Stelle 1 = Sonstige Angaben Stellen 2-3 = Bereichs-Nr. des Rentenversicherungsträgers
29	396	409	14	C	Rentenversicherungsnummer (VSNR)	Stellen 1-12 = Rentenversicherungsnummer Stelle 13 = Bescheid-Nr. Stelle 14 = Zahlungsauftrags-Nr.
30	410	417	8	N	Verarbeitungstag (AITG)	Tag der maschinellen Verarbeitung in der Form TTMMJJJJ

Block-Nr. 09

Auskunftsstelle Bundesknappschaft
Unfallversicherung ohne Zahlbetrag

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
26	389	390	2	N	Block-Nr. (BLNR)	09
27	391	393	3	N	Postabrechnungs-Nr. (PANR)	Postabrechnungsnummer
28	394	407	14	C	Aktenzeichen (AZ)	Aktenzeichen

Block-Nr. 10

Auskunftsstelle DSRV
Geringfügig Beschäftigte

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
26	389	390	2	N	Block-Nr. (BLNR)	10
27	391	406	16	N	Von-Bis-Datum (VNBS)	Von-Bis-Datum in der Form TTMMJJJJ
28	407	414	8	N	Betriebsnummer (BBNR)	Betriebsnummer des Arbeitgebers
29	415	442	28	C	Name des Betriebes (NABE1)	Name des Betriebes
30	443	470	28	C	Name des Betriebes (NABE2)	Name des Betriebes
31	471	498	28	C	Straße (SE)	Straße/Hausnummer
32	499	503	5	N	Postleitzahl (PLZL)	Postleitzahl
33	504	535	32	C	Ort (OT)	Ortsbezeichnung

Block-Nr. 11

Auskunftsstelle DSRV
Versicherungspflichtig Beschäftigte

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
26	389	390	2	N	Block-Nr. (BLNR)	11
27	391	406	16	N	Von-Bis-Datum (VNBS)	Von-Bis-Datum in der Form TTMMJJJJ
28	407	414	8	N	Betriebsnummer (BBNR)	Betriebsnummer des Arbeitgebers
29	415	442	28	C	Name des Betriebes (NABE1)	Name des Betriebes
30	443	470	28	C	Name des Betriebes (NABE2)	Name des Betriebes
31	471	498	28	C	Straße (SE)	Straße/Hausnummer
32	499	503	5	N	Postleitzahl (PLZL)	Postleitzahl
33	504	535	32	C	Ort (OT)	Ortsbezeichnung

Block-Nr. 12

Auskunftsstelle Sozialhilfeträger
Weitere Sozialhilfeleistungen

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
26	389	390	2	N	Block-Nr. (BLNR)	12
27	391	406	16	N	Von-Bis-Datum (VNBS)	Von-Bis-Datum in der Form TTMMJJJJ
28	407	414	8	N	Gemeinde-/Kreisschlüssel (GEMSC/KRSC)	Gemeinde-/Kreisschlüssel
29	415	464	50	C	Name (NA)	Name und ggf. PLZ der Gemeinde/ des Kreises
30	465	484	20	C	Zeichen des Absenders (ZA)	Suchmerkmal des Sozialhilfeträgers

Block-Nr. 13

Auskunftsstelle DSRV
Fehleranzeige

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
26	389	390	2	N	Block-Nr. (BLNR)	13
27	391	395	5	N	Fehler-Nr. (FENR)	Fehler-Nr. Stellen 1-2 = Feld-Nr. Stellen 3-5 = Fehler-Nr. innerhalb eines Feldes

Block-Nr. 14	Auskunftsstelle Bundesamt für Finanzen
--------------	---

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
26	389	390	2	N	Block-Nr. (BLNR)	14
27	391	435	45	C	Familienname (NA)	Familienname des Auftraggebers
28	436	480	45	C	Geburtsname (GBNA)	Geburtsname des Auftraggebers
29	481	505	25	C	Vorname (VONA)	Vorname des Auftraggebers
30	506	513	8	N	Geburtsdatum (GBDT)	Geburtsdatum des Auftraggebers in der Form TTMMJJJJ
31	514	558	45	C	Familienname (NAEH)	Familienname des Ehepartners des Auftraggebers
32	559	603	45	C	Geburtsname (GBNAEH)	Geburtsname des Ehepartners des Auftraggebers
33	604	628	25	C	Vorname (VONAEH)	Vorname des Ehepartners des Auftraggebers
34	629	636	8	N	Geburtsdatum (GBDTEH)	Geburtsdatum des Ehepartners des Auftraggebers
35	637	668	32	C	Straße (SE)	Straße des Auftraggebers
36	669	673	5	N	Postleitzahl (PLZL)	Postleitzahl des Auftraggebers
37	674	703	30	C	Wohnort (WHOT)	Wohnort des Auftraggebers
38	704	711	8	N	Bankleitzahl (BLZ)	Bankleitzahl des Kreditinstitutes, bei dem Auftrag gestellt wurde
39	712	756	45	C	Name des Kreditinstitutes	Name des Kreditinstitutes, bei dem Auftrag gestellt wurde
40	757	761	5	N	Postleitzahl des Kreditinstitutes	Postleitzahl des Kreditinstitutes, bei dem Auftrag gestellt wurde
41	762	786	25	C	Sitz des Kreditinstitutes	Sitz des Kreditinstitutes, bei dem Auftrag gestellt wurde
42	787	791	5	N	Steuerfreier Zinsbetrag	Steuerfreier Zinsbetrag in vollen DM/Euro
43	792		1	C	Währung (WÄ)	D = DM E = Euro
44	793	796	4	N	Meldejahr (JA)	Meldejahr

Nachlaufsatz

	Satzbeschreibung	Stand 01.01.2002
Dateiname SOZHANT	Satzbezeichnung Leistungsauskunft	Satzart SOZHI

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
1	1	4	4	C	Kennung (KE)	NCSZ
2	5	9	5	C	Verfahrensmerkmal (VFMM)	SZTDS/DSTSZ DSTPO/POTDS DSTKN/KNTDS DSTBA/BATDS DSTBF/BFTDS
3	10	24	15	C	Physikalischer Absender der Datei (ADNR)	Betriebsnummer/Kreisschlüssel/ Gemeindeschlüssel (linksbündig, restliche Stellen leer)
4	25	39	15	C	Physikalischer Empfänger der Datei (EPNR)	Betriebsnummer/Kreisschlüssel/ Gemeindeschlüssel (linksbündig, restliche Stellen leer)
5	40	47	8	N	Erstellungsdatum der Datei (ED)	Format „TTMMJJJJ“
6	48	53	6	N	Dateinummer	Ziffern 000001 bis 999999
7	54	61	8	N	Anzahl der Sätze	Anzahl der logischen Sätze der Sendung ohne Vor- und Nachlaufsatz mit führenden Nullen
8	62	63	2	N	Versions-Nummer	Versionsnummer des Datensatzes: 01 entspricht Stand 01.98 02 entspricht Stand 01.02

Anlage 5

Datensatzbeschreibung für Sozialhilfeträger

Vorlaufsatz

	Satzbeschreibung	Stand 01.01.2002
Dateiname SOZHANT	Satzbezeichnung Leistungsauskunft	Satzart SOZHI

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
1	1	4	4	C	Kennung (KE)	VOSZ
2	5	9	5	C	Verfahrensmerkmal (VFMM)	SZTDS/DSTSZ DSTPO/POTDS DSTKN/KNTDS DSTBA/BATDS DSTBF/BFTDS
3	10	24	15	C	Physikalischer Absender der Datei (ADNR)	Betriebsnummer/Kreisschlüssel/Gemeinde- schlüssel (linksbündig, restliche Stellen leer)
4	25	39	15	C	Physikalischer Empfänger der Datei (EPNR)	Betriebsnummer/Kreisschlüssel/Gemeinde- schlüssel (linksbündig, restliche Stellen leer)
5	40	47	8	N	Erstellungsdatum der Datei (ED)	Format „TTMMJJJ“
6	48	53	6	N	Dateinummer	Ziffern 000001 bis 999999
7	54	103	50	C	Absender-Kurzbezeichnung	Name und Anschrift des Absenders in freier Form
8	104	105	2	N	Versions-Nummer	Versionsnummer des Datensatzes: 01 entspricht Stand 01.98 02 entspricht Stand 01.02

Antwortdatensatz an DSRV/Sozialhilfeträger

Zeichendarstellung:

C = linksbündig mit nachfolgenden Leerstellen

N = linksbündig mit nachfolgenden Leerstellen

Grundstellung numerischer Felder (Typ N) = Null

Grundstellung alphanumerischer Felder (Typ C) = Leerstellen

	Satzbeschreibung	Stand 01.01.2002
Dateiname SOZHANT	Satzbezeichnung Leistungsauskunft	Satzart SOZHI

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
Steuerungsteil						
01	1	4	4	C	Kennung (KE)	Melderichtung SZ = Sozialhilfestelle DS = DSRV PO = Post KN = Knappschaft BA = Bundesanstalt für Arbeit BF = Bundesamt für Finanzen Stellen 1–2 Absender Stellen 3–4 Empfänger
02	5	9	5	C	Verfahrensmerkmal (VFMM)	SOZHI (Sozialhilfe)
03	10	17	8	N	Absender (ADNR)	SZ = Gemeindeschlüssel oder Kreis- schlüssel mit nachgestellten Nullen DS-BA-BF = Betriebsnummer
04	18	25	8	N	Empfänger (EPNR)	Inhalt analog Feld 03
05	26	33	8	N	Erstellungsdatum (ED)	Erstellungsdatum des Datensatzes in der Form TTMMJJJJ
06	34		1	N	Fehlerkennzeichen (FEKZ)	0 = kein Fehler 1 = Fehler 2 = Änderung im Identifikationsteil 3 = keine Daten zurück
07	35		1	N	Anzahl der Fehlernummern	0–9
Identifikationsteil						
08	36	47	12	C	Sortiermerkmal 1: Interimsversicherungsnummer (ITVSNR)	Interimsversicherungsnummer in der Form 71 TTMMJJ Alpha 000–499 männliche Vers. 71 TTMMJJ Alpha 500–999 weibliche Vers. TTMMJJ = Tag, Monat, Jahr des Geburts- datums 2stellig Alpha = Anfangsbuchstabe des Geburtsnamens

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
09	48	55	8	N	Sortiermerkmal 2: Gemeinde-/Kreisschlüssel (GEMSC/KRSC)	Gemeindeschlüssel oder Kreisschlüssel um Nullen ergänzt der Sozialhilfestelle
10	56	67	12	C	zugehörige Rentenversicherungs- nummer (VSNRZH)	Feld enthält Leerstellen, wenn der Daten- satz vom Sozialhilfeträger geliefert wird. Soweit in der DSRV eine aktuelle Renten- versicherungsnummer zugeordnet werden kann, wird diese in das Feld übertragen. Hinweis: Dieses Feld enthält Blanks, wenn der Rückmeldedatensatz vom BFF kommt.
11	68	70	3	N	Nationalität (SA)	Schlüssel des Stat. Bundesamtes Hinweis: Dieses Feld enthält Blanks, wenn der Rückmeldedatensatz vom BFF kommt.
12	71	78	8	N	Geburtsdatum (GBDT)	Geburtsdatum des Sozialhilfeempfängers in der Form TTMMJJJJ – Pflichtfeld –
13	79		1	C	Geschlecht (GE)	m = männlich w = weiblich Hinweis: Dieses Feld enthält Blanks, wenn der Rückmeldedatensatz vom BFF kommt.
14	80	119	40	C	Familienname (NA)	Familienname des Sozialhilfeempfängers – Pflichtfeld –
15	120	139	20	C	Vorname (VONA)	Vorname des Sozialhilfeempfängers – Pflichtfeld –
16	140	154	15	C	Vorsatzwort (VOSZWT)	Vorsatzwort zum Familiennamen – Kannfeld –
17	155	199	45	C	Geburtsname (GBNA)	Geburtsname – Kannfeld –
18	200	239	40	C	Geburtsort (GBOT)	Geburtsort des Sozialhilfeempfängers – Kannfeld – Hinweis: Dieses Feld enthält Blanks, wenn der Rückmeldedatensatz vom BFF kommt.
19	240	249	10	C	Postleitzahl (PLZL)	Postleitzahl – Pflichtfeld – Anschrift unbekannt: Feld ausnullen
20	250	289	40	C	Wohnort (WHOT)	Wohnort – Pflichtfeld, wenn Feld 19 nicht als unbekannt bezeichnet ist –
21	290	314	25	C	Straße (SE)	Straße – Pflichtfeld, wenn Feld 19 nicht als unbekannt bezeichnet ist –
22	315	318	4	C	Haus-Nr.	Hausnummer
23	319	334	16	N	Abgleichszeitraum (AZR)	Es sind die Von-Bis-Daten in der Form TTMMJJJJ für den Abgleichszeitraum anzugeben
24	335	386	52	C	Zeichen des Absenders (ZE)	Hier können Suchmerkmale des Sozial- hilfeträgers eingetragen werden.

Nachlaufsatz

	Satzbeschreibung	Stand 01.01.2002
Dateiname SOZHANT	Satzbezeichnung Leistungsauskunft	Satzart SOZHI

Feld	Stellen		Länge	Typ	Feldname	Feldinhalt
	von	bis				
1	1	4	4	C	Kennung (KE)	NCSZ
2	5	9	5	C	Verfahrensmerkmal (VFMM)	SZTDS/DSTSZ DSTPO/POTDS DSTKN/KNTDS DSTBA/BATDS DSTBF/BFTDS
3	10	24	15	C	Physikalischer Absender der Datei (ADNR)	Betriebsnummer/Kreisschlüssel/ Gemeindeschlüssel (linksbündig, restliche Stellen leer)
4	25	39	15	C	Physikalischer Empfänger der Datei (EPNR)	Betriebsnummer/Kreisschlüssel/ Gemeindeschlüssel (linksbündig, restliche Stellen leer)
5	40	47	8	N	Erstellungsdatum der Datei (ED)	Format „TTMMJJJ“
6	48	53	6	N	Dateinummer	Ziffern 000001 bis 999999
7	54	61	8	N	Anzahl der Sätze	Anzahl der logischen Sätze der Sendung ohne Vor- und Nachlaufsatz mit führenden Nullen
8	62	63	2	N	Versions-Nummer	Versionsnummer des Datensatzes: 01 entspricht Stand 01.98 02 entspricht Stand 01.02

Artikel 2**Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2002 in Kraft, soweit in Satz 2 nichts Abweichendes bestimmt ist. Artikel 1 Nr. 9 Buchstabe a Doppelbuchstabe aa tritt mit Wirkung vom 1. Januar 2001 in Kraft; Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe a tritt mit Wirkung vom 1. Juli 2002 in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Berlin, den 20. Dezember 2001

Der Bundesminister
für Arbeit und Sozialordnung
Walter Riester

**Erste Verordnung
zur Änderung der Insolvenzgeld-Kosten-Verordnung**

Vom 20. Dezember 2001

Auf Grund des § 362 des Dritten Buches Sozialgesetzbuch – Arbeitsförderung – (Artikel 1 des Gesetzes vom 24. März 1997, BGBl. I S. 594, 595) verordnet das Bundesministerium für Arbeit und Sozialordnung nach Anhörung der Bundesanstalt für Arbeit und der Verbände der Unfallversicherungsträger:

Artikel 1

In § 2 Satz 1 der Insolvenzgeld-Kosten-Verordnung vom 5. Mai 1999 (BGBl. I S. 867) wird die Angabe „1 Million DM“ durch die Angabe „500 000 Euro“ und die Angabe „5 Millionen DM“ durch die Angabe „2,5 Millionen Euro“ ersetzt.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2002 in Kraft.

—————
Der Bundesrat hat zugestimmt.

Berlin, den 20. Dezember 2001

Der Bundesminister
für Arbeit und Sozialordnung
In Vertretung
Achenbach

**Neunundfünfzigste Verordnung
zur Änderung der Verordnung über die automatische Verschreibungspflicht**

Vom 20. Dezember 2001

Es verordnen

- das Bundesministerium für Gesundheit auf Grund des § 49 Abs. 4 Satz 1 Nr. 1 und 2 und Abs. 5 in Verbindung mit § 48 Abs. 3 des Arzneimittelgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 11. Dezember 1998 (BGBl. I S. 3586) in Verbindung mit Artikel 56 des Zuständigkeitsanpassungs-Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705), den Organisationserlassen vom 27. Oktober 1998 (BGBl. I S. 3288) und vom 22. Januar 2001 (BGBl. I S. 127),
- das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft auf Grund des § 49 Abs. 4 Satz 1 Nr. 1 und 2, Satz 2 und Abs. 5 in Verbindung mit § 48 Abs. 3 des Arzneimittelgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 11. Dezember 1998 (BGBl. I S. 3586) in Verbindung mit Artikel 56 des Zuständigkeitsanpassungs-Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) und dem Organisationserlass vom 22. Januar 2001 (BGBl. I S. 127) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Gesundheit und auf Grund des § 25 Abs. 2 Nr. 1 und Abs. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296), der durch Artikel 42 Nr. 8 der Verordnung vom 29. Oktober 2001 (BGBl. I S. 2785) geändert worden ist, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie:

Artikel 1

In der Verordnung über die automatische Verschreibungspflicht vom 26. Juni 1978 (BGBl. I S. 917), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 22. Juni 2001 (BGBl. I S. 1237), werden der Anlage folgende Positionen angefügt:

Lfd. Nr.	Bezeichnung	Ende der Verschreibungspflicht nach § 49 AMG
„1490	Almotriptan und seine Salze	1. Januar 2007
1491	Amitraz und seine Salze – zur Anwendung bei Schweinen –	1. Januar 2007
1492	Apomorphin und seine Salze – zur Behandlung der erektilen Dysfunktion –	1. Januar 2007
1493	Azelastin und seine Salze – zur oralen Anwendung –	1. Januar 2007
1494	Buprenorphin und seine Salze – zur transdermalen Anwendung bei mäßig starken bis starken nicht akuten Schmerzen –	1. Januar 2007
1495	Cladribin	1. Januar 2007
1496	Darbepoetin alfa und seine Salze	1. Januar 2007
1497	Desloratadin und seine Salze	1. Januar 2007
1498	Difloxacin und seine Salze – zur Anwendung beim Rind –	1. Januar 2007
1499	Doxycyclin und seine Salze – zur Anwendung am Zahnfleisch bei parodontalen Erkrankungen –	1. Januar 2007
1500	Ferucarbotran – zur Darstellung herdförmiger Leberschäden in der Magnet-Resonanz-Tomographie (MRT) –	1. Januar 2007
1501	Filgrastrim	1. Januar 2007
1502	Glatiramer und seine Salze	1. Januar 2007
1503	Iocanlidsäure (¹²³I)	1. Januar 2007
1504	Levonorgestrel – zur intrauterinen Anwendung –	1. Januar 2007

Lfd. Nr.	Bezeichnung	Ende der Verschreibungspflicht nach § 49 AMG
1505	Linezolid – zur Behandlung von Pneumonien oder schweren Haut- und Weichteilinfektionen, wenn diese durch grampositive Erreger verursacht sind –	1. Januar 2007
1506	Methoxsalen – zur Anwendung bei Hautsymptomen des kutanen T-Zell-Lymphoms (CTCL) –	1. Januar 2007
1507	Nateglinid	1. Januar 2007
1508	Osteogenes Protein 1 und seine Salze	1. Januar 2007
1509	Oxaprozin und seine Salze	1. Januar 2007
1510	4-Phenylbutansäure und ihre Salze	1. Januar 2007
1511	Sparfloxacin und seine Salze	1. Januar 2007
1512	Trilostan	1. Januar 2007
1513	Zoledronsäure und ihre Salze	1. Januar 2007
1514	Zubereitungen aus Estradiolvalerat und Dienogest	1. Januar 2007
1515	Zubereitungen aus Lopinavir und seinen Salzen und Ritonavir und seinen Salzen	1. Januar 2007
1516	Zubereitungen aus Marbofloxacin , Clotrimazol und Dexamethasonacetat – zur Anwendung beim Hund –“.	1. Januar 2007

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Bonn, den 20. Dezember 2001

Die Bundesministerin für Gesundheit
Ulla Schmidt

Die Bundesministerin
für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
Renate Künast

**Kostenverordnung
für Amtshandlungen des Bundesamtes für Seeschifffahrt und Hydrographie
(BSHKostV)**

Vom 20. Dezember 2001

Das Bundesministerium für Verkehr, Bau- und Wohnungswesen verordnet

§ 1

Kosten

- auf Grund des § 22a Abs. 2 des Flaggenrechtsgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 26. Oktober 1994 (BGBl. I S. 3140) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium der Finanzen,
 - auf Grund des § 12 Abs. 2 des Seeaufgabengesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. September 1998 (BGBl. I S. 2986) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium der Finanzen,
 - auf Grund des § 4 Abs. 2 des Binnenschiffahrtsgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 5. Juli 2001 (BGBl. I S. 2026) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium der Finanzen,
 - auf Grund des § 2 Abs. 4 Nr. 3 des Ölschadengesetzes vom 30. September 1988 (BGBl. I S. 1770) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium der Finanzen,
 - auf Grund des § 135 des Bundesberggesetzes vom 13. August 1980 (BGBl. I S. 1310) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie,
- von denen § 22a Abs. 2 des Flaggenrechtsgesetzes durch Artikel 281, § 12 Abs. 2 des Seeaufgabengesetzes durch Artikel 273, § 2 Abs. 4 Nr. 3 des Ölschadengesetzes zuletzt durch Artikel 55 und § 135 des Bundesberggesetzes zuletzt durch Artikel 149 der Verordnung vom 29. Oktober 2001 (BGBl. I S. 2785) geändert worden sind, jeweils in Verbindung mit dem 2. Abschnitt des Verwaltungskostengesetzes vom 23. Juni 1970 (BGBl. I S. 821);

(1) Das Bundesamt für Seeschifffahrt und Hydrographie und dessen Beauftragte sowie die Konsulate erheben für die Durchführung von Amtshandlungen im Bereich ihrer jeweiligen Zuständigkeiten auf den Gebieten des Flaggenrechts, der Schiffsoffizierausbildung, der Schiffsvermessung, der Zulassung einschließlich Prüfung nautischer Systeme, Anlagen, Geräte und Instrumente sowie des Bergrechts im Festlandsockel Kosten (Gebühren und Auslagen) nach dieser Verordnung.

(2) Die gebührenpflichtigen Amtshandlungen und die Gebührensätze ergeben sich aus den Abschnitten I bis IX der Anlage (Gebührenverzeichnis).

(3) Erfordert eine Amtshandlung ein Tätigwerden außerhalb der Dienstzeit, so werden folgende Zuschläge erhoben:

- | | |
|--|------------------|
| 1. für Arbeiten an gesetzlichen Feiertagen
(0.00 Uhr bis 24.00 Uhr,
am 24. und 31. Dezember
ab 12.00 Uhr) | 100 vom Hundert, |
| 2. für Sonntagsarbeit
(ab 12.00 Uhr des Samstags
bis 24.00 Uhr des Sonntags) | 50 vom Hundert, |
| 3. für Nacharbeit
(von 17.00 Uhr bis 7.00 Uhr),
soweit nicht bereits Zuschläge
für Sonn- und Feiertagsarbeit
erhoben werden, | 25 vom Hundert |
- der Gebühr nach Absatz 2.

(4) Für Reise- und Wartezeiten, die in Verbindung mit der Ausübung einer Amtshandlung stehen, wird für jede angefangene Stunde und jeden Bediensteten ein Betrag in Höhe von 45 Euro, höchstens jedoch ein Betrag in Höhe von 540 Euro je Tag, erhoben. Der gleiche Betrag wird für Warte- und Ausfallzeiten erhoben, wenn aus Gründen, die der Eigentümer eines Schiffes zu vertreten hat, die mit der Amtshandlung betrauten Personen nicht an Bord genommen oder an der Durchführung der Amtshandlung gehindert werden.

(5) Bruchteile eines Euro werden auf volle Euro aufgerundet.

(6) Werden Gebühren nach Bruttoregistertonnen oder nach der Bruttoreaumzahl erhoben, so sind die Angaben im amtlichen Schiffs-messbrief maßgebend.

§ 2

Auslagen

Auslagen werden gesondert erhoben.

§ 3

Stundung, Niederschlagung und Erlass

Für die Stundung, die Niederschlagung und den Erlass von Forderungen auf Zahlung von Gebühren, Auslagen

und sonstigen Nebenleistungen gelten die Vorschriften der Bundeshaushaltsordnung.

§ 4

Gebührenermäßigung, Gebührenbefreiung

(1) Für Amtshandlungen gegenüber der Deutschen Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger werden Gebühren nicht erhoben.

(2) Für die Genehmigung einer Forschungsbehandlung nach § 132 Abs. 1 des Bundesberggesetzes und für die nachträgliche Änderung dieser Genehmigung kann aus Gründen der Billigkeit oder des öffentlichen Interesses Gebührenermäßigung und Auslagenermäßigung sowie Gebührenbefreiung und Auslagenbefreiung gewährt werden.

§ 5

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2002 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Kostenverordnung für Amtshandlungen des Bundesamtes für Seeschifffahrt und Hydrographie vom 12. Dezember 1995 (BGBl. I S. 1649), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 1. Dezember 1998 (BGBl. I S. 3517), außer Kraft.

Berlin, den 20. Dezember 2001

Der Bundesminister
für Verkehr, Bau- und Wohnungswesen
Kurt Bodewig

Gebührenverzeichnis

Lfd. Nr.	Gebührentatbestand	Gebühr Euro
I.		
Flaggenrecht		
1001	Ausstellung eines Schiffsvorzertifikates	75
1002	Ausstellung eines Flaggenscheines für Probe- und Überführungsfahrten	50
1003	Ausstellung eines Flaggenscheines für Schiffe in Bareboatcharter Erstausstellung	150
1004	Verlängerung	75
1005	Ausstellung eines Flaggenscheines auf Grund einer internationalen Vereinbarung	25 – 50
1006	Ausstellung eines Flaggenzertifikates	40
1007	Änderung, Verlängerung, Ersatzausfertigung eines Schiffsvorzertifikates, eines Flaggenscheines oder eines Flaggenzertifikates	25 – 50
1008	Gestattung der Führung einer anderen Nationalflagge bei Schiffen bis 1 600 BRZ	200
1009	bei Schiffen ab 1 601 bis 6 000 BRZ	300
1010	bei Schiffen ab 6 001 BRZ	450
1011	Änderung einer Gestattung zur Führung einer anderen Nationalflagge ohne gleichzeitige Eintragung in das Internationale Seeschiffregister	75
1012	Eintragung in das Internationale Seeschiffregister bei Schiffen bis 1 600 BRZ	100
1013	bei Schiffen ab 1 601 bis 6 000 BRZ	150
1014	bei Schiffen ab 6 001 BRZ	225
II.		
Schiffsoffizier-Ausbildungsverordnung und Verordnung über Seefunkzeugnisse		
2001	Ausstellung eines Befähigungszeugnisses	25 – 75
2002	Ausstellung eines Befähigungsnachweises	25 – 75
2003	Ausstellung eines Gültigkeitsvermerkes einschließlich Verlängerung der Gültigkeitsdauer	25 – 75
2004	Ausstellung eines Anerkennungsvermerkes einschließlich Verlängerung der Gültigkeitsdauer	25 – 75

Lfd. Nr.	Gebührentatbestand	Gebühr Euro
2005	Genehmigung von Abweichungen von den vorgeschriebenen Ausbildungsgängen zum Erwerb von Befähigungszeugnissen	25 – 75
2006	Zulassung neuer Lehrgänge gemäß Kapitel V STCW-Übereinkommen	700
2007	Überwachung der Lehrgänge gemäß Kapitel V STCW-Übereinkommen	350
2008	Ausstellung von sonstigen Zulassungen, Nachweisen oder anderen Bescheinigungen	25 – 75
III.		
Schiffsvermessung		
Vermessung nach den London-Regeln (entsprechend Internationalem Schiffsvermessungs- Übereinkommen von 1969)		
3001	für Erstbauten bis Raumzahl (RZ) 6 000	600
	zuzüglich je Einheit RZ	0,40
	mindestens jedoch	800
3002	ab RZ 6 001 bis RZ 12 000	1 200
	zuzüglich je Einheit RZ	0,30
3003	ab RZ 12 001	2 400
	zuzüglich je Einheit RZ	0,20
	höchstens jedoch	10 000
3004	für Nachbauten	50 vom Hundert der Gebühr nach Nr. 3001 bis 3003
	mindestens jedoch	800
3005	für jede Änderung der Netto-Raumzahl bei Änderung des Tiefgangs	100
Vermessung nach anderen Vorschriften (Bei der Gebührenberechnung nach Lfd. Nrn. 3100 – 3104 entspricht eine Registertonne einer Einheit Raumzahl).		
3100	für Erstbauten	125 vom Hundert der Gebühr nach Nr. 3001 bis 3003
	mindestens jedoch	800
3101	für Nachbauten	50 vom Hundert der Gebühr nach Nr. 3100
	mindestens jedoch	800

Lfd. Nr.	Gebührentatbestand	Gebühr Euro
3102	Ermittlung der Nettotonnage nach Panama-Kanal-Vorschrift (1994)	300 – 750
3103	Vermessung nach EG-Verordnung für Fischereifahrzeuge mit einer Rumpflänge von weniger als 15 Metern bei Aufmessungen an Bord	300
3104	bei Überprüfung vorgelegter Aufmaße	100
3300	Vermessung nach dem vereinfachten Verfahren für Sportfahrzeuge Raumvermessung	300
3301	ausschließliche Längenvermessung	85
3400	Vermessung von Schiffsbehältern und Laderäumen Einzelvermessung	125 – 5 000
3500	Projektberechnungen Vorvermessungen, Gutachten und sonstige Vermessungsberechnungen	125 – 2 500
3800	Schiffs- und Behältermessbriefe und Bescheinigungen Ausstellung eines Schiffs-, Behältermessbriefes oder einer Laderaumbescheinigung für die – Vermessung nach den London-Regeln (Nr. 3001 bis 3005) – Vermessung nach anderen Vorschriften (Nr. 3100 bis 3102) – Vermessung von Schiffsbehältern und Laderäumen (Nr. 3400)	150
3801	Ausstellung eines Schiffsmessbriefes oder einer Bescheinigung für die – Vermessung nach EG-Verordnung für Fischereifahrzeuge (Nr. 3103 und Nr. 3104) – Vermessung nach dem vereinfachten Verfahren für Sportfahrzeuge (Nr. 3300 und Nr. 3301) – für die Eintragung in das Schiffbauregister – über das Messergebnis oder ein vorläufiges Messergebnis	100
3802.1	Erstellung von Zweitschriften von Messbriefen und Bescheinigungen bei der Fertigung mit der Erstschrift nach Nr. 3800 oder 3801	25
3802.2	bei nachträglicher Fertigung bzw. als Ersatzausfertigung	50
3803	Änderung im Schiffs- oder Behältermessbrief	25
3900	Übertragung von Aufgaben der Schiffsvermessung Gebühr für die Erteilung der Anerkennung von Sachverständigen in der Schiffsvermessung Bearbeitung und Prüfung von eingereichten Unterlagen und Vermessungsergebnissen entsprechend der Gebührentatbestände für die	250

Lfd. Nr.	Gebührentatbestand	Gebühr Euro
3901	Vermessung nach den London-Regeln	10 vom Hundert der Gebühr jeweils nach Nr. 3001 bis 3004
	mindestens jedoch	150
	höchstens	550
3902	Vermessung nach den Suez-Kanalvorschriften	10 vom Hundert der Gebühr jeweils nach Nr. 3100 bis 3102
	mindestens jedoch	200
	höchstens	700
3903	Bearbeitung und Prüfung der Panama-Kanal PC/UMS Unterlagen	100
3904	Vermessung von Laderäumen	50 – 200
IV.		
Nautische Systeme, Anlagen, Geräte und Instrumente		
Zulassung einschließlich Prüfung von Magnet-Regel-, Magnet-Steuer- und Magnet-Reservekompassen, Selbststeueranlagen, Magnet-Fernkompassanlagen und Geräten zur Kursüberwachung		
Baumusterzulassung eines Magnet-Regel- oder eines Magnet-Steuerkompasses der Klasse I		
4001.1	mit Kompassstand	4 500
4001.2	ohne Kompassstand	2 650
Baumusterzulassung		
4003	eines Magnet-Steuerkompasses der Klasse II oder eines Magnet-Reservekompasses für einen Magnet-Regel- oder für einen Magnet-Steuerkompass der Klasse I oder II	2 650
4004	eines Magnet-Steuerkompasses der Klasse III	1 950
4005	eines Magnet-Steuerkompasses der Klasse IV	1 400
Baumusterzulassung eines Magnetkompasses für Binnenschiffe		
4006.1	mit elektronischen Bauteilen	1 250
4006.2	ohne elektronische Bauteile	1 025
4007	Baumusterzulassung einer optischen Übertragungseinrichtung für Reflexions- oder Projektionskompass	375
Baumusterzulassung einer komplizierten Selbststeueranlage		
4008.1	mit Magnetkompass-Kursinformationsgeber	7 000
4008.2	ohne Kursinformationsgeber	4 750

Lfd. Nr.	Gebührentatbestand	Gebühr Euro
4009.1	Baumusterzulassung einer einfachen Selbststeueranlage mit Magnetkompass-Kursinformationsgeber	4 700
4009.2	ohne Kursinformationsgeber	2 900
4010	Baumusterzulassung einer Fernkompassanlage (ohne Magnetkompass)	4 975
4011	Baumusterzulassung einer Kursalarmanlage (ohne Magnetkompass)	2 125
4012	Baumusterzulassung eines Magnetkompass-Kursinformationsgebers (ohne Magnet-Kompass)	1 950
4015	Baumusterzulassung eines Zusatzgerätes für Selbststeueranlagen, Magnet-Fernkompassanlagen und Kursalarmanlagen	460
4016	Zulassung eines geänderten Baumusters der in den Nrn. 4001.1 bis 4015 genannten Anlagen und Geräte	50 – 2 800 jedoch nicht mehr als 40 vom Hundert der jeweiligen Grundgebühr
4020.1	Bestimmung der magnetischen Mindestabstände eines Einzelgerätes	425
4020.2	eines Einzelgerätes, für das keine Aufmagnetisierung erforderlich ist	300
4020.3	eines Einzelgerätes mit weniger als 50 kg Gesamtmasse	300
4020.4	eines Einzelgerätes mit weniger als 50 kg Gesamtmasse, für das keine Aufmagnetisierung erforderlich ist	200
4024	Genehmigung der Aufstellung der Magnet-Regel- und Magnet-Steuerkompassse	25 je angefangene halbe Stunde
4025	Prüfung von Selbststeueranlagen vor Verwendung an Bord	25 je angefangene halbe Stunde
4026	Prüfung von Magnetkompassen der Klasse A oder B vor Verwendung an Bord oder von Magnetkompassen für die Binnenschifffahrt vor dem Einbau	45
4100.1	Regulierung von Magnet-Regel- und Magnet-Steuerkompassen, Kompensierung von Peilfunkanlagen an Bord Regulierung eines Kompasses auf Schiffen mit einer Länge über alles bis 30 m	90
4100.2	über 30 m bis 60 m	115
4100.3	über 60 m bis 90 m	235
4100.4	über 90 m bis 120 m	260
4100.5	über 120 m bis 200 m	330

Lfd. Nr.	Gebührentatbestand	Gebühr Euro
4100.6	über 200 m	415
4100.7	Regulierung jeden weiteren Kompasses und Regulierung eines Kompasses mit besonderer Sondenfeldkompensation	65
4107.1	Kompensierung einer Peilfunkanlage auf Schiffen bis 1 600 BRT/BRZ	210
4107.2	über 1 600 BRT/BRZ	290
4107.3	Sind außer der Aufnahme der Funkbeschickungskurve keine weiteren Kompensierungsmaßnahmen erforderlich, so ermäßigen sich die Gebühren zu den Nrn. 4107.1 oder 4107.2 bei Schiffen bis 1 600 BRT/BRZ auf	160
4107.4	über 1 600 BRT/BRZ auf	220
4107.5	Kompensierung jeder weiteren Frequenz oder Feststellung der Zielfahrtfähigkeit	55
4112	Regulierung eines Kompasses – bei Binnenschiffen einschließlich der Prüfung des ordnungsgemäßen Einbaus – oder Kompensierung einer Peilfunkanlage vor Inbetriebnahme zusätzlich oder zusätzliche Deviationsbestimmung oder zusätzliche Aufnahme der Funkbeschickung	55
4113	Regulierung eines Kompasses mit besonderer Sondenfeldkompensation vor Inbetriebnahme zusätzlich	85
4114	Benutzung eines Funkbeschickungssenders	15 je angefangene halbe Stunde
4115	Elektrische Regulierung je Komponente zusätzlich	85
4116.1	Gegenpeilung Land/Schiff mittels UKW auf besondere Anforderung zusätzlich bei Schiffen bis 90 m Länge	85
4116.2	bei Schiffen über 90 m Länge	115
4118	Ausrichten von Peileinrichtungen und Kompassstöchern (auf besondere Anforderung)	25 je angefangene halbe Stunde
4201.1	Zulassung und Prüfung von Kreiselkompassanlagen, Fahrtmessenanlagen, Echolotanlagen und Wendeanzeigern Baumusterzulassung einer Kreiselkompassanlage der Klasse I oder II mit Horizontanzeige	14 375
4201.2	der Klasse I oder II ohne Horizontanzeige	11 650

Lfd. Nr.	Gebührentatbestand	Gebühr Euro
4203.1	Baumusterzulassung einer Anlage zur Fahrtmessung (Fahrtmessanlage) durchs Wasser	5 700
4203.2	über Grund	7 500
4204	Baumusterzulassung einer Echolotanlage	5 250
4205	Baumusterzulassung eines Wendeanzeigers	2 650
4206.1	Baumusterzulassung eines Zusatzgerätes für Kreiselkompassanlagen, Wendeanzeiger, Kursgeber, Fahrtmessanlagen, Echolotanlagen, das eine Prüfung an Bord und im Labor erfordert	1 350
4206.2	eine Prüfung im Labor erfordert	375 – 625
4206.3	keine Prüfung an Bord oder im Labor erfordert	235
4207	Baumusterzulassung eines Kursgebers (Transmitting Heading Device)	nach Aufwand bis zu 10 000
4210	Zulassung von Änderungen eines Baumusters der in den Nrn. 4201.1 bis 4206.3 genannten Anlagen und Geräten	50 – 8 625, jedoch nicht mehr als 60 vom Hundert der jeweiligen Grundgebühr
4215	Prüfung vor Verwendung an Bord einer Kreiselkompassanlage oder eines Kursgebers	140
4216	einer Fahrtmessanlage	25 je angefangene halbe Stunde
4217	eines Wendeanzeigers	80
4218.1	einer Echolotanlage der Klasse I oder III	250
4218.2	einer Echolotanlage der Klasse II oder IV	125
4401	Zulassung und Prüfung von Positionslaternen, Signalleuchten und Schallsignalanlagen, Manöversignalanlagen, Tagsignal-/Suchscheinwerfern und Nachtsichtanlagen Baumusterzulassung einer Positionslaternen oder einer Signalleuchte	2 650
4402	Baumusterzulassung einer Morsesignalleuchte mit handbetätigtem Signalgeber	2 900
4403	Baumusterzulassung eines Tagsignal-/Suchscheinwerfers	3 000
4404	Baumusterzulassung einer Manöversignalanlage ohne Pfeife mit handbetätigtem Signalgeber	3 600
4405	Baumusterzulassung einer Pfeife oder eines Horns mit handbetätigtem Signalgeber	2 800

Lfd. Nr.	Gebührentatbestand	Gebühr Euro
4406	Baumusterzulassung eines automatischen Signalgebers	1 450
4407	Baumusterzulassung einer elektrischen Einrichtung mit den entsprechenden Schalleigenschaften einer Glocke und/oder eines Gongs	2 300
4408	Baumusterzulassung einer Glocke oder eines Gongs	1 000
4409	Baumusterzulassung eines Suchscheinwerfers für Hochgeschwindigkeitsfahrzeuge (HSC)	3 000
4410	Baumusterzulassung einer Nachtsichtanlage	nach Aufwand bis 5 000
4411	Baumusterzulassung einer Schallsignal-Empfangsanlage	3 000
4420	Zulassung eines geänderten Baumusters der in den Nr. 4401 bis 4411 genannten Anlagen und Geräte	50 – 900 höchstens jedoch 40 vom Hundert der jeweiligen Grundgebühr
4430	Lichttechnische Prüfung einer Leuchte an oder in Rettungsmitteln	2 450
4435	Genehmigung der Anbringung von Positionslaternen, Schallsignalanlagen, Schallsignal-Empfangsanlagen und Manöversignalanlagen	25 je angefangene halbe Stunde
	Zulassung und Prüfung von Ortungsfunkanlagen, Navigationssystemen und Radarreflektoren	
	Baumusterzulassung einer Radaranlage	
4510.1	gemäß IEC – 936 – 1	9 500
4510.2	gemäß BSH – PUZV – Radaranlagen	7 500
4510.3	mit Prüfung der Kartenfunktionen eines Chart-Radars	3 250
4510.4	mit Prüfung des Plotverfahrens ARPA zu dem jeweiligen Radarsystem	9 000
4510.5	mit Prüfung des Plotverfahrens ATA zu dem jeweiligen Radarsystem	7 500
4510.6	mit Prüfung des Plotverfahrens EPA zu dem jeweiligen Radarsystem	4 000
4511	Baumusterzulassung eines Bahnführungssystems	14 500
4512	Baumusterzulassung eines integrierten Navigationssystems	14 500
4513	Baumusterzulassung eines Systems nach Nr. 4511 oder Nr. 4512 in Kombination mit einem elektronischen Seekartensystem, einem Zusatzgerät oder einer Radaranlage als System	Grundgebühr der Nr. 4511 bzw. 4512 zuzüglich bis zu 50 vom Hundert der Grundgebühr der zusätz- lichen Komponenten

Lfd. Nr.	Gebührentatbestand	Gebühr Euro
4514.1	Baumusterzulassung eines elektronischen Seekartensystems mit komplizierten Funktionen	14 500
4514.2	mit einfachen Funktionen	11 500
4514.3	mit überlagertem Radarbild	19 100
4515.1	Baumusterzulassung einer Satelliten-Navigationsanlage mit Differentialfunktionen	10 800
4515.2	ohne Differentialfunktionen	9 300
4516.1	Baumusterzulassung einer Hyperbel-Navigationsanlage mit komplizierten Funktionen	11 400
4516.2	mit einfachen Funktionen	9 000
4517	Baumusterzulassung einer Navigationsanlage mit verschiedenen Navigationsverfahren	Grundgebühr der Zulassung der Anlage des Hauptnavigationsverfahrens zuzüglich 25 vom Hundert der Grundgebühr jedes weiteren Verfahrens
4519.1	Baumusterzulassung eines Schiffsdatenschreibers (Voyage Data Recorder) mit geschütztem Speichermedium	9 820
4519.2	ohne geschütztes Speichermedium	9 115
4520.1	Baumusterzulassung eines Zusatzgerätes zu den in den Nrn. 4510.1 bis 4519.2 genannten Anlagen und Systemen, dessen Funktion eine umfangreiche Prüfung an Bord und ggf. im Labor erfordert	9 500
4520.2	eine Prüfung an Bord und ggf. im Labor erfordert	6 000
4520.3	eine einfache Prüfung an Bord oder eine umfangreiche Prüfung im Labor erfordert	4 000
4520.4	eine Prüfung im Labor erfordert	2 500
4520.5	eine Prüfung der Dokumentation erfordert	1 000
4521	Baumusterzulassung eines Radartransponders	3 450
4522	Baumusterzulassung einer Peilfunkanlage	6 000
4523	Baumusterzulassung einer Funkausrüstung für Zielfahrt auf 2182 kHz	5 000
4525	Prüfung der Radarauffassbarkeit eines Radarreflektors für Überlebensfahrzeuge	3 450

Lfd. Nr.	Gebührentatbestand	Gebühr Euro
4531.1	Zulassung eines Baumusters der in den Nummern 4510.1 bis 4525 genannten Systeme, Anlagen und Geräte, das gegenüber einem bereits zugelassenen Baumuster Änderungen aufweist, die eine Prüfung an Bord und ggf. im Labor erfordern	60 vom Hundert der jeweiligen Grundgebühr
4531.2	eine Prüfung im Labor erfordern	40 vom Hundert der jeweiligen Grundgebühr
4531.3	umfangreich sind und keine Prüfung an Bord oder im Labor erfordern	10 vom Hundert der jeweiligen Grundgebühr
4531.4	einfach sind und keine Prüfung an Bord oder im Labor erfordern	5 vom Hundert der jeweiligen Grundgebühr
4541.1	Prüfung einer Radaranlage vor Verwendung an Bord der Klasse IA, IB oder IIA	250
4541.2	der Klasse IIB oder III	120
4542	Prüfung vor Verwendung an Bord eines Bahnführungs- oder integrierten Navigationssystems	25 je angefangene halbe Stunde
4543	eines elektronischen Seekartensystems	25 je angefangene halbe Stunde
4544	einer Peilfunkanlage oder einer Funkausrüstung für Zielfahrt auf 2182 kHz	120
4550	Prüfung der Beeinflussung der Ortungsfunkanlagen durch Amateurfunkstellen	75
4551	Genehmigung der Aufstellung von Ortungsfunkanlagen, Bahnführungs-, integrierten Navigations- oder elektronischen Seekartensystemen	25 je angefangene halbe Stunde
4601	Umschreibung einer Baumusterzulassung auf einen Dritten	160
4602	Zulassung eines bereits zugelassenen Baumusters für einen weiteren Zulassungsinhaber	160
4603	Umschreibung der Genehmigung zur Aufstellung oder Anbringung von Systemen, Anlagen und Geräten auf einen Dritten	80
4604.1	Anerkennung von Betrieben	190
4604.2	von Kompassregulierern	190
4605.1	Verlängerung der Anerkennung von Betrieben	75

Lfd. Nr.	Gebührentatbestand	Gebühr Euro
4605.2	von Kompassregulierern	75
4606	Prüfung der Änderung der Unterlagen, Angaben und Kennzeichnungen für ein zugelassenes oder zugelassenes und geändertes Baumuster	90
4607	Bauartzulassung nautischer Systeme, Anlagen, Geräte und Instrumente im Einzelfall	25 – 50 vom Hundert der jeweiligen Grundgebühr
4608	Zulassung bereits bauartgeprüfter Systeme, Anlagen, Geräte und Instrumente im Einzelfall	10 vom Hundert der jeweiligen Grundgebühr
4609.1	Erteilung einer Ausnahmegenehmigung für nautische Systeme, Anlagen, Instrumente und Geräte, die nur eine Prüfung der Unterlagen erfordert	55
4609.2	eine einfache Prüfung im Labor und/oder an Bord erfordert	55 – 500
4609.3	eine umfangreiche Prüfung im Labor und/oder an Bord erfordert	500 – 2 000
4612.1	Anerkennung von Prüfungen anderer Stellen, die im Einzelfall oder	55
4612.2	allgemein ausgesprochen werden	165
4616	Zusätzliche Prüfung nach HSC-Code für nautische Systeme, Anlagen und Geräte	50 vom Hundert der jeweiligen Grundgebühr
4617	Prüfung von Schnittstellen nautischer Systeme, Anlagen und Geräte	nach Aufwand bis zu 5 000
4618	Baumusterzulassung eines Sichtgeräts (Monitors) für elektronische Seekartensysteme (ECDIS)	800
4701	Prüfungen auf Haltbarkeit und Beständigkeit unter Umweltbedingungen Festigkeit gegen Spannungs- und Frequenzvariationen	50
4702	Verpolungsfestigkeit	50
4711	Schallgeräusche und Signale	175
4712	Prüfung auf Gefährdung durch elektrische Spannung	50
V.		
Funkausrüstung		
5011.1	Baumusterzulassung einer Seefunkanlage Empfänger oder Zusatzgerät	290
5011.2	Satelliten-Seenotfunkbake oder tragbares UKW-Funkgerät oder Flugfunk-Gerät	450

Lfd. Nr.	Gebührentatbestand	Gebühr Euro
5011.3	Sende-Empfänger (terr. oder Sat.)	575
5012	Baumusterzulassung einer Radaranlage für Sportfahrzeuge	175 – 1 750
5013.1	Baumusterzulassung eines AIS-Transponders (Automatic Identification System)	1 000
5013.2	Baumusterprüfung eines AIS-Transponders (Automatic Identification System)	10 000–15 000
5015.1	Erteilung einer Ausnahmegenehmigung für eine Seefunkanlage, die nur eine Prüfung der Unterlagen erfordert	55
5015.2	eine Prüfung im Labor und/oder an Bord erfordert	55 – 2 000
5016	Planprüfung und Genehmigung der Aufstellung einer Seefunkanlage	25 je angefangene halbe Stunde
5020.1	Prüfung einer Seefunkstelle/Schiffserdfunkstelle vor Inbetriebnahme auf Schiffen bis 500 BRT/BRZ	400
5020.2	über 500 BRT/BRZ	800
5021.1	Regelmäßige Prüfung einer Seefunkstelle/Schiffserdfunkstelle auf Schiffen bis 500 BRT/BRZ	120
5021.2	über 500 BRT/BRZ	240
5022.1	Prüfung einer Sprechfunkanlage vor Inbetriebnahme auf Schiffen bis 500 BRT/BRZ	250
5022.2	über 500 BRT/BRZ	500
5023.1	Regelmäßige Prüfung einer Sprechfunkanlage auf Schiffen bis 500 BRT/BRZ	75
5023.2	über 500 BRT/BRZ	150
5024.1	Prüfung einer Seefunkstelle mit einer Funkanlage für das Seegebiet A1	150
5024.2	für die Seegebiete A1 und A2	300
5024.3	für die Seegebiete A1, A2 und A3	490
5024.4	für die Seegebiete A1, A2, A3 und A4	490

Lfd. Nr.	Gebührentatbestand	Gebühr Euro
VI.		
Festlandsockel/Ausschließliche Wirtschaftszone		
Festlandsockel		
6001	Genehmigung einer Forschungshandlung im Zusammenhang mit Sprengungen	750 – 2 500
6002	in allen übrigen Fällen	250 – 1 000
6003	Genehmigung zur Errichtung einer Transit-Rohrleitung	2 500 – 50 000
6004	Genehmigung zum Betrieb einer Transit-Rohrleitung	1 000 – 10 000
6005	Untersagung einer nicht genehmigten Forschungshandlung	125
6006	Untersagung einer nicht genehmigten Errichtung oder eines nicht genehmigten Betriebes einer Transit-Rohrleitung	125
6007	Untersagung einer nicht genehmigten Verlegung oder eines nicht genehmigten Betriebes eines Unterwasserkabels	125
6008	Genehmigung zur Verlegung eines Unterwasserkabels	2 500 – 50 000
6009	Genehmigung zum Betrieb eines Unterwasserkabels	1 000 – 10 000
6010	Nachträgliche Änderung der Genehmigung	50 – 500
6011	Prüfungen und Untersuchungen, die in Nebenbestimmungen einer Genehmigung bei einer Forschungshandlung besonders angeordnet sind	50 – 500
6012	Prüfungen und Untersuchungen, die in Nebenbestimmungen einer Genehmigung bei einer Transit-Rohrleitung oder eines Unterwasserkabels besonders angeordnet sind	100 – 1 000
6013	In den Fällen der Nummern 6011 und 6012 erhöht sich die Gebühr bei Mitfahrt eines Beauftragten des BSH auf dem Fahrzeug eines Dritten: am 1. Tag um	450
6014	für jeden weiteren Tag um	200
Ausschließliche Wirtschaftszone		
6051	Genehmigung zur Errichtung von Seeanlagen	2 500 – 50 000
6052	Genehmigung zum Betrieb von Seeanlagen	1 000 – 10 000
6053	Genehmigung zur wesentlichen Veränderung der Errichtung oder des Betriebes von Seeanlagen	50 vom Hundert der Gebühr nach Nr. 6051 bzw. 6052
6054	Nachträgliche Änderung einer Genehmigung	50 – 500
6055	Befreiung von der Genehmigungspflicht	100 – 1 000

Lfd. Nr.	Gebührentatbestand	Gebühr Euro
6056	Erlass einer Untersagungs- oder Beseitigungsverfügung	250 – 2 500
6057	Erteilung einer Sonderbetreiberlaubnis	125
VII. Ölhaftungsbescheinigungen		
7001	Ausstellung einer Ölhaftungsbescheinigung Erstmalige Ausstellung	125
7002	Folgebescheinigung	85
7003	Ersatzausstellung	25
7004	Einziehung einer Ölhaftungsbescheinigung	65
VIII. Personalkostensätze, soweit Gebühren nach Aufwand oder Rahmensätzen festgesetzt werden		
Angefangene 30 Minuten werden jeweils auf die nächsten vollen 30 Minuten aufgerundet.		
8001	Beamte oder vergleichbare Angestellte des höheren Dienstes	60 je Stunde
8002	Beamte oder vergleichbare Angestellte des gehobenen Dienstes	45 je Stunde
8003	Beamte oder vergleichbare Angestellte, soweit nicht vorgenannt	35 je Stunde
8010	Für alle weiteren Amtshandlungen, die nicht in den Lfd. Nrn. 1001 – 7104 aufgeführt sind	nach Aufwand
IX. Gebühren in besonderen Fällen		
9001	Widerruf oder Rücknahme einer Amtshandlung, soweit der Betroffene dazu Anlass gegeben hat	Bis zu 75 vom Hundert, mindestens 25 vom Hundert des Betrages, der als Gebühr für die Vornahme der widerrufenen oder zurückgenommenen Amtshandlung vorgesehen ist oder zu erheben wäre.
9002	Ablehnung oder Rücknahme eines Antrages auf Vornahme einer Amtshandlung	Gebühr für die Vornahme der Amtshandlung unter Berücksichtigung des § 15 Abs. 1 und 2 des Verwaltungskostengesetzes. Aus Billigkeit kann von einer Erhebung abgesehen werden.

Lfd. Nr.	Gebührentatbestand	Gebühr Euro
9003	Zurückweisung des Widerspruchs oder Rücknahme des Widerspruchs nach Beginn der sachlichen Bearbeitung, soweit sich der Widerspruch nicht ausschließlich gegen eine Kostenentscheidung richtet	20 bis zu dem Betrag, der für die Vornahme der angefochtenen Amtshandlung vorgesehen ist oder zu erheben wäre.

Bekanntmachung der Neufassung der Geflügelfleischhygiene-Verordnung

Vom 21. Dezember 2001

Auf Grund des Artikels 8 der Ersten Verordnung zur Änderung von Verordnungen zum Schutz vor transmissiblen spongiformen Enzephalopathien vom 13. Dezember 2001 (BGBl. I S. 3631) wird nachstehend der Wortlaut der Geflügelfleischhygiene-Verordnung in der seit dem 19. Dezember 2001 geltenden Fassung bekannt gemacht. Die Neufassung berücksichtigt:

1. den am 1. Januar 1998 in Kraft getretenen Artikel 1 der Verordnung vom 3. Dezember 1997 (BGBl. I S. 2786, 2787),
2. den am 1. April 1999 in Kraft getretenen Artikel 3 der Verordnung vom 24. März 1999 (BGBl. I S. 498),
3. den am 1. Juli 2000 in Kraft getretenen Artikel 2 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),
4. den am 14. Oktober 2000 in Kraft getretenen Artikel 2 der Verordnung vom 6. Oktober 2000 (BGBl. I S. 1418),
5. den am 1. April 2001 in Kraft getretenen Artikel 2 der Verordnung vom 29. März 2001 (BAnz. S. 5637) in Verbindung mit Artikel 2a der Verordnung vom 23. Mai 2001 (BGBl. I S. 982),
6. den am 19. Dezember 2001 in Kraft getretenen Artikel 6 der Verordnung vom 13. Dezember 2001 (BGBl. I S. 3631).

Die Rechtsvorschriften wurden erlassen auf Grund

- zu 1. der §§ 10, 15 Abs. 1 und des § 20 Nr. 1 bis 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 17. Juli 1996 (BGBl. I S. 991), jeweils auch in Verbindung mit Artikel 114 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436),
- zu 2. des § 10 Nr. 1, 5, 6, 9 und 10, des § 15 Abs. 1 und 6 und des § 20 Nr. 2 und 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 17. Juli 1996 (BGBl. I S. 991),
- zu 3. des § 15 Abs. 1 Nr. 5 in Verbindung mit § 21 Abs. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 17. Juli 1996 (BGBl. I S. 991),
- zu 4. des § 10 Nr. 7 und 10, des § 15 Abs. 1 Nr. 5 und des § 20 Nr. 2 Buchstabe b und c des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 17. Juli 1996 (BGBl. I S. 991),
- zu 5. des § 15 Abs. 1 Nr. 5 in Verbindung mit § 21 Abs. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 17. Juli 1996 (BGBl. I S. 991),
- zu 6. § 10 Nr. 9 und des § 15 Abs. 1 Nr. 1, 2, 5 und 6 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 17. Juli 1996 (BGBl. I S. 991).

Bonn, den 21. Dezember 2001

Die Bundesministerin
für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
Renate Künast

Geflügelfleischhygiene-Verordnung (GFIHV)*

§ 1

Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. Tierkörper:
 - a) der ganze Körper von Schlachtgeflügel nach dem Entbluten, Rupfen und Ausnehmen, wobei Herz, Leber, Lunge, Magen, Kropf und Nieren im Tierkörper verbleiben dürfen und der Kopf, die Speise- und die Luftröhre sowie die Füße in Höhe des Fußwurzelgelenkes (Tarsalgelenkes) abgetrennt sein können, oder
 - b) der ganze Körper von nicht gerupftem und nicht oder nur teilweise ausgenommenem Federwild; als Tierkörper gilt bei Federwild auch ein nach Buchstabe a hergerichteter ganzer Körper, wobei der Kropf entfernt sein muss und das Entbluten entfallen kann;
2. Nebenprodukte der Schlachtung:

Herz, Leber, Nieren und Muskelmagen, auch wenn, mit Ausnahme von Federwild im Fall der Nummer 1 Buchstabe b, noch eine natürliche Verbindung zum Tierkörper besteht; Füße und Köpfe gelten als Nebenprodukte der Schlachtung, wenn sie nach der Untersuchung vom Tierkörper abgetrennt sind;
3. Eingeweide:

die in der Körperhöhle liegenden Nebenprodukte der Schlachtung, bei Federwild Herz, Leber, Nieren und Muskelmagen, sowie Luft- und Speiseröhre, Kropf, Lungen, Darm, Drüsenmagen, Geschlechtsorgane einschließlich der Eifollikel und gegebenenfalls Gallenblase;
4. Geflügelfleischerzeugnis:
 - a) ein Erzeugnis, das aus oder unter Verwendung von Geflügelfleisch so zubereitet worden ist, dass im Kern keine Merkmale von frischem Geflügelfleisch mehr vorhanden sind; jedoch gilt ein Erzeugnis, bei dem die Merkmale von frischem Geflügelfleisch lediglich durch Kältebehandlung oder einen hohen Zerkleinerungsgrad verloren gegangen sind, nicht als Geflügelfleischerzeugnis;
 - b) andere aus Geflügelfleisch zubereitete Erzeugnisse wie Geflügelfleischextrakte und aus Fettgewebe von Schlachtgeflügel ausgeschmolzene Fette;
5. Geflügelfleischzubereitung:

ein Erzeugnis aus oder unter Verwendung von Geflügelfleisch, dem Würzstoffe (Kochsalz, Senf, Gewürze, Gewürzextrakte, Küchenkräuter und ihre Extrakte), Zusatzstoffe oder Lebensmittel zugefügt worden sind, oder das einem Verfahren zur Haltbarmachung
6. 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),
7. 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 einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. EG Nr. L 332 S. 10),
8. Richtlinie 96/22/EG 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),
9. 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 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10),
10. 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),
11. 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).

*) 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 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),
3. 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),
4. Richtlinie 92/116/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 71/118/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 62 S. 1),
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 – der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 62 S. 49) hinsichtlich der Einfuhr von Geflügelfleisch, von Zuchtwild sowie von Geflügelfleischerzeugnissen,

unterzogen worden ist, aber weder der Nummer 4 oder 6 entspricht noch frisches Geflügelfleisch im Sinne des § 2 Nr. 7 des Geflügelfleischhygiene-gesetzes ist;

6. Geflügelhackfleisch:

frisches Geflügelfleisch, das durch einen Fleischwolf gedreht oder durch Hacken oder auf andere Weise fein zerkleinert wurde; Geflügelseparatorenfleisch gilt nicht als Geflügelhackfleisch;

7. Geflügelseparatorenfleisch:

ein Erzeugnis, das nach der Zerlegung durch maschi-nelles Abtrennen von frischem Geflügelfleisch von Knochen gewonnen wird;

8. Erzeugerbetrieb mit geringer Produktion von Schlachtgeflügel:

Betrieb mit einer Jahresproduktion an Schlachtgef-lügel von 20 000 Hühnern, 15 000 Perlhühnern oder Enten oder 10 000 Puten oder Gänsen; bei der Hal-tung mehrerer Arten darf die Jahresproduktion insge-samt aber nicht mehr als 20 000 Tiere betragen, wobei die im vorstehenden Teilsatz genannten Obergrenzen für keine Tierart überschritten werden dürfen;

9. landwirtschaftlicher Betrieb mit geringer Produktion von Geflügelfleisch:

selbst schlachtender landwirtschaftlicher Betrieb mit einer Produktion an Schlachtgeflügel von jährlich weniger als 10 000 Stück Schlachtgeflügel im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe a des Geflügelfleischhygiene-gesetzes, 250 Stück Straußenvögel oder 10 000 Stück der übrigen Schlachtgeflügelarten im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe b des Geflügelfleischhygienege-setzes aus eigener Haltung; bei der Haltung mehrerer Arten darf die Jahresproduktion insgesamt nicht mehr als 10 000 Stück Schlachtgeflügel betragen;

10. Betrieb mit geringer Kapazität:

- a) Geflügelschlachtbetrieb, in dem jährlich nicht mehr als 150 000 Stück Geflügel geschlachtet werden,
- b) Geflügelfleischzerlegungsbetrieb, aus dem wö-chentlich nicht mehr als 3 Tonnen zerlegtes frisches Geflügelfleisch oder die dieser Menge entspre-chende Menge an Geflügelfleisch mit Knochen abgegeben werden und der nicht an einen zugelas-senen Geflügelschlachtbetrieb angeschlossen ist,
- c) Verarbeitungsbetrieb, in dem Erzeugnisse aus Geflügelfleisch oder Fleisch im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 4 des Fleischhygienegesetzes in den entsprechenden in § 11a Abs. 3 Nr. 3 der Fleisch-hygiene-Verordnung genannten Mengen zube-reitet werden;

11. Umpackbetrieb:

ein Betrieb, der Geflügelfleischerzeugnisse zusam-menstellt oder, gegebenenfalls nach dem Entfernen der Umhüllung oder dem Aufschneiden oder Zertei-len, umhüllt oder verpackt.

§ 2

Nachweise im Erzeugerbetrieb

(1) Wer Schlachtgeflügel hält, hat die Nachweise nach Anlage 1 Kapitel I zu führen. Er hat diese zwei Jahre lang nach der Schlachtung aufzubewahren und der zuständi-

gen Behörde auf Verlangen vorzulegen und, soweit die Nachweise auf elektronischen Datenträgern abgespei-chert sind, auszudrucken.

(2) Abweichend von Absatz 1 haben

1. Erzeugerbetriebe mit geringer Produktion von Schlachtgeflügel lediglich die Nachweise nach An-lage 1 Kapitel I Nr. 1, 2, 3, 5 und 6,
2. landwirtschaftliche Betriebe mit geringer Produktion von Geflügelfleisch die Nachweise
 - a) nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 1, 2, 3.3 und 5 und
 - b) über Art und Menge des abgegebenen oder gelie-ferten frischen Geflügelfleisches, den Tag der Schlachtung und der Abgabe oder Lieferung sowie über den Wochenmarkt, auf dem das Geflügel-fleisch abgegeben wurde, oder das belieferte Ein-zelhandelsgeschäft

zu führen. Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend.

§ 3

**Anmeldung zur Schlacht-
geflügel- und Geflügelfleischuntersuchung**

(1) Der Verfügungsberechtigte hat Schlachtgeflügel, das zur Schlachtung abgegeben werden soll und der Schlachtgeflügel- und Geflügelfleischuntersuchung unter-liegt, rechtzeitig vor dem vorgesehenen Schlachtzeitpunkt bei der für den Erzeugerbetrieb und der für den Geflügel-schlachtbetrieb zuständigen Behörde zur Schlachtgef-lügeluntersuchung anzumelden. Dabei sind Art und Anzahl der zur Schlachtung vorgesehenen Tiere, Name und Anschrift des Geflügelhalters sowie der Zeitpunkt, zu dem die Tiere zur Schlachtgeflügeluntersuchung bereitstehen, anzugeben.

(2) Der Verfügungsberechtigte kann die Anmeldever-pflichtung auf den Geflügelschlachtbetrieb übertragen. In diesem Fall hat der Geflügelschlachtbetrieb das Schlacht-geflügel zur Untersuchung nach Absatz 1 anzumelden.

(3) Abweichend von Absatz 1 können Erzeugerbetriebe mit geringer Produktion ihr Schlachtgeflügel bei der für den Geflügelschlachtbetrieb zuständigen Behörde zur Schlachtgeflügeluntersuchung anmelden. In diesem Fall hat der Verfügungsberechtigte spätestens zur Schlacht-geflügeluntersuchung im Geflügelschlachtbetrieb eine von ihm ausgestellte Bescheinigung darüber vorzulegen, dass seine Jahresproduktion die zulässigen Mengen nicht überschreitet. Satz 1 gilt nicht für Erzeugerbetriebe, bei deren Schlachtgeflügel nach der Schlachtung nach An-lage 2 Kapitel III Nr. 5 Satz 3 nur der Darm entfernt werden soll.

(4) Wer Schlachtgeflügel einführt oder sonst in das Inland verbringt, hat dies unter Angabe der Art, der Anzahl und der Herkunft der Tiere, des Geflügelschlachtbetrie-bes sowie des vorgesehenen Zeitpunkts der Schlachtung bei der für den Geflügelschlachtbetrieb zuständigen Behörde anzumelden. Absatz 2 gilt entsprechend.

(5) Wer Federwild in Eigenbesitz nimmt, hat dieses vor der weiteren Behandlung und vor der Abgabe bei der für den Erlegungsort oder für seinen Wohnsitz zuständigen Behörde zur Geflügelfleischuntersuchung anzumelden. Die Verpflichtung nach Satz 1 besteht nicht, wenn das Federwild in be- oder verarbeitende Betriebe oder an zur Jagdausübung ermächtigte Personen abgegeben wird. In

diesem Fall trifft die Anmeldepflicht diese Betriebe oder Personen.

(6) Wer Federwild an be- oder verarbeitende Betriebe abgibt, hat diesen bei der Abgabe mitzuteilen, ob das Federwild beim Erlegen abnorme Verhaltensweisen, Störungen des Allgemeinbefindens oder Merkmale nach Anlage 1 Kapitel IV Nr. 8.2 oder 8.3 aufgewiesen hat.

§ 4

Schlachtgeflügeluntersuchung

(1) Die Schlachtgeflügeluntersuchung ist

1. im Erzeugerbetrieb nach Anlage 1 Kapitel II Nr. 1 bis 4 durchzuführen; sofern sich hierbei kein Beanstandungsgrund nach Anlage 1 Kapitel II Nr. 5 oder 6 ergibt, ist eine Gesundheitsbescheinigung nach Anlage 4 Nr. 4.1 zu erteilen, die der Sendung in Urschrift beizufügen ist; diese Bescheinigung ist längstens 72 Stunden gültig;
2. im Geflügelschlachtbetrieb nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 1.1, 2 und 4 durchzuführen.

(2) Abweichend von Absatz 1 ist die Schlachtgeflügeluntersuchung

1. bei Schlachtgeflügel aus Erzeugerbetrieben mit geringer Produktion von Schlachtgeflügel im Falle des § 3 Abs. 3 Satz 1 nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 1.2, 2 und 4,
2. bei zur Schlachtung eingeführtem Geflügel nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 1.1, 1.2.3, 2 und 4

nur im Geflügelschlachtbetrieb vorzunehmen.

§ 5

Schlachtverbot und Sicherungsmaßnahmen bei Sonderschlachtungen

(1) Die Schlachtung ist nach § 6 Abs. 1 Satz 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zu verbieten, wenn sich bei der Schlachtgeflügeluntersuchung im Geflügelschlachtbetrieb ein Beanstandungsgrund nach Anlage 1 Kapitel II Nr. 5 ergibt. In diesem Falle ist das Schlachtgeflügel unverzüglich sicherzustellen und so abzusondern, dass eine Keimverbreitung sowie eine Ansteckung anderen Schlachtgeflügels vermieden wird. Der amtliche Tierarzt kann auf Antrag des Verfügungsberechtigten die Tötung des Geflügels im Geflügelschlachtbetrieb nach Abschluss der Schlachtungen genehmigen, wenn Vorkehrungen getroffen werden, eine Keimverbreitung zu vermeiden, die Einrichtungen nach der Tötung des Geflügels gereinigt und desinfiziert und die getöteten Tiere unverzüglich beschlagnahmt und beseitigt werden.

(2) Die Schlachtung ist ferner zu verbieten, wenn sich bei der Schlachtgeflügeluntersuchung im Geflügelschlachtbetrieb ein Beanstandungsgrund nach Anlage 1 Kapitel II Nr. 6 ergibt. Der amtliche Tierarzt kann jedoch, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen, die Erlaubnis zur Schlachtung nach Absatz 6 erteilen.

(3) Wenn das Schlachtgeflügel nicht von einer Gesundheitsbescheinigung nach § 4 Abs. 1 oder einer Bescheinigung nach § 3 Abs. 3 Satz 2 begleitet ist, ist die Schlachtung bis zu deren Vorlage zu verschieben. Sofern eine vorgeschriebene Gesundheitsbescheinigung nicht vorgelegt wird, kann der amtliche Tierarzt die Schlachtung ausnahmsweise erlauben, wenn eine zu Lasten des Verfügungsberechtigten durchgeführte Untersuchung nach

Anlage 1 Kapitel III Nr. 1.2, 2 und 4 keinen Grund zur Beanstandung ergeben hat. Abweichend von Satz 1 kann der amtliche Tierarzt die Erlaubnis zur Schlachtung nach Absatz 6 ohne Vorlage einer Gesundheitsbescheinigung und ohne Anordnung weitergehender Untersuchungen nach Satz 2 erteilen, sofern eine Bescheinigung des für den Erzeugerbetrieb zuständigen amtlichen Tierarztes vorgelegt wird, dass zwar ein Beanstandungsgrund nach Anlage 1 Kapitel II Nr. 6 vorliegt, aber gesundheitliche Bedenken einer Schlachtung gemäß Absatz 6 nicht entgegenstehen. Bei Sendungen von Schlachtgeflügel aus Erzeugerbetrieben mit geringer Produktion kann der amtliche Tierarzt die Schlachtung abweichend von Satz 1 ausnahmsweise erlauben, wenn zu erwarten ist, dass die fehlende Bescheinigung nach § 3 Abs. 3 Satz 2 kurzfristig nachgereicht wird.

(4) Im Fall der Absätze 2 und 3 kann dem Verfügungsberechtigten, auch unter Auflagen, gestattet werden, das Schlachtgeflügel zurückzunehmen, sofern andere Rechtsvorschriften nicht entgegenstehen. Er ist in diesem Fall verpflichtet, der zuständigen Behörde auf Verlangen Auskunft über den Verbleib des Schlachtgeflügels zu erteilen. Kommt der Verfügungsberechtigte einer Aufforderung des amtlichen Tierarztes, das Schlachtgeflügel innerhalb einer angemessenen Frist zurückzunehmen, nicht nach, ist es nach Ablauf der Frist auf Kosten des Verfügungsberechtigten zu töten und zu beseitigen.

(5) Der amtliche Tierarzt hat der für den Erzeugerbetrieb zuständigen Behörde ein Schlachtverbot nach Absatz 1 oder 2 unter Angabe des Grundes unverzüglich mitzuteilen.

(6) Erteilt der amtliche Tierarzt die Erlaubnis zur Schlachtung nur unter Anordnung von Sicherungsmaßnahmen, sind Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung bis zur Beurteilung von anderem Geflügelfleisch getrennt aufzubewahren. Schlachtungen unter Anordnung von Sicherungsmaßnahmen sind nach den anderen Schlachtungen oder in anderen, eigens hierfür bestimmten Räumen unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel IV vorzunehmen.

§ 6

Geflügelfleischuntersuchung

(1) Die Untersuchung von geschlachtetem Geflügel ist nach Anlage 1 Kapitel IV Nr. 1 bis 3 und 5 bis 7 durchzuführen. Bei nur teilweise ausgenommenen Tierkörpern (entdarntem Geflügel) ist die Geflügelfleischuntersuchung nach Anlage 1 Kapitel IV Nr. 4 vorzunehmen. Die Untersuchung kann unterbleiben, wenn der Verfügungsberechtigte mit der Beseitigung des Geflügelfleisches auf seine Kosten einverstanden ist.

(2) Stellt der amtliche Tierarzt im Rahmen der Geflügelfleischuntersuchung einen Verstoß gegen die hygienischen Anforderungen an das Gewinnen und Behandeln fest, hat er alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, um die Einhaltung der Anforderungen sicherzustellen; im Rahmen dieser Maßnahmen kann er auch die Produktionsgeschwindigkeit herabsetzen oder die Produktion bis zur Beseitigung der Mängel aussetzen.

(3) Im Rahmen der Geflügelfleischuntersuchung sind außerdem Rückstandsuntersuchungen nach Anlage 1 Kapitel V durchzuführen.

(4) Bei Federwild ist die Untersuchung nach Anlage 1 Kapitel IV Nr. 8 im Wildbearbeitungsbetrieb vorzunehmen.

§ 7

Beurteilung, Kennzeichnung

(1) Nach Durchführung der Untersuchungen nach § 6 sind der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung nach Anlage 1 Kapitel VI, auch in Verbindung mit Anlage 6, als tauglich, tauglich nach Brauchbarmachung oder untauglich zu beurteilen. Die in Anlage 1 Kapitel VI Nr. 8 genannten Teile des Tierkörpers sind als nicht geeignet zum Verzehr für Menschen zu erklären und bis zur Beseitigung zu beschlagnahmen.

(2) Als tauglich beurteiltes oder brauchbar gemachtes Geflügelfleisch ist nach Anlage 1 Kapitel VII zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung nach Satz 1 ist nicht erforderlich, wenn die Tierkörper im selben Betrieb zerlegt werden; sie kann außerdem bei Sammelpackungen unterbleiben, wenn die Anforderungen der Anlage 1 Kapitel VII Nr. 3.7 und 3.6 oder 6.4 eingehalten werden.

(3) Stellt der amtliche Tierarzt bei der Geflügelfleischuntersuchung einen Beanstandungsgrund nach Anlage 1 Kapitel VI Nr. 3.1, 3.2 oder 3.4 fest, hat er dies der für die Überwachung des Erzeugerbetriebes zuständigen Behörde und dem Verfügungsberechtigten unverzüglich mitzuteilen.

(4) In zugelassenen Verarbeitungs- und Herstellungsbetrieben sind Geflügelfleischerzeugnisse und Geflügelfleischzubereitungen zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar nach der Herstellung an einer augenfälligen Stelle nach Anlage 1 Kapitel VII Nr. 4 zu kennzeichnen.

§ 8

Besondere Anforderungen an das Inverkehrbringen

(1) Geflügelfleisch darf aus nach § 11 Abs. 1 zugelassenen Betrieben nur in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. es von einem mit der Veterinärkontrollnummer des Betriebes versehenen Handelsdokument oder
2. im Falle des Satzes 2 oder 3 von einer Genusstauglichkeitsbescheinigung mit den Angaben nach Anlage 4 Nr. 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 oder 4.6 oder
3. im Falle des Satzes 4 von einem Handelsdokument oder einer Genusstauglichkeitsbescheinigung mit den Angaben nach Anlage 4 Nr. 4.4 Abschnitt IV Buchstabe e

begleitet ist. Eine Genusstauglichkeitsbescheinigung nach Anlage 4 Nr. 4.2 oder 4.3 ist für frisches Fleisch von Schlachtgeflügel nach § 2 Nr. 1 Buchstabe b des Geflügelfleischhygienegesetzes und für Geflügelfleischzubereitungen auszustellen. Eine Genusstauglichkeitsbescheinigung nach Anlage 4 Nr. 4.4, 4.5 oder 4.6 ist auszustellen, wenn eine Sendung über ein Drittland in einen Mitgliedstaat oder einen anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum verbracht werden soll oder ein Geflügelschlachtbetrieb oder Wildbearbeitungsbetrieb gesundheitlichen oder tierseuchenrechtlichen Beschränkungen unterliegt. Das Handelsdokument oder die Genusstauglichkeitsbescheinigung muss bei frischem Geflügelfleisch von Schlachtgeflügel nach § 2 Nr. 1 Buchstabe a des Geflügelfleischhygienegesetzes oder von Wachteln, Tauben, Fasanen oder Rebhühnern, soweit sie wie Haustiere gehalten werden, mit den Angaben nach Anlage 4 Nr. 4.4 Abschnitt IV Buchstabe e versehen sein, sofern es nach Finnland oder Schweden verbracht werden soll.

(2) Absatz 1 Satz 1 gilt nicht für Geflügelfleischerzeugnisse, die andere Lebensmittel enthalten und bei denen

1. der Anteil an Geflügelfleisch, auch zusammen mit Fleisch im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 4 des Fleischhygienegesetzes, höchstens 10 vom Hundert beträgt,
2. die Kennzeichnung nach Anlage 1 Kapitel VII Nr. 4.1 erfolgt ist und
3. im Genusstauglichkeitskennzeichen die Veterinärkontrollnummer des Verarbeitungsbetriebes durch die vorangestellte Zahl 8 mit nachfolgendem Bindestrich („8-“) ergänzt wird.

(3) Geflügelfleisch darf in landwirtschaftlichen Betrieben mit geringer Produktion von Geflügelfleisch ohne Schlachtgeflügeluntersuchung nach § 4 Abs. 1 Nr. 1 in Verbindung mit Anlage 1 Kapitel II Nr. 1 bis 4 oder § 4 Abs. 2 Nr. 1 in Verbindung mit Anlage 1 Kapitel III Nr. 1.2, 2 oder 4 und ohne Geflügelfleischuntersuchung nach § 6 Abs. 1 Satz 1 oder 2 und Abs. 3 nur gewonnen und ohne Kennzeichnung nach § 7 Abs. 2 Satz 1 an Verbraucher im Sinne des § 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes nur abgegeben werden, wenn

1. es frisch und nicht zerkleinert oder gemahlen ist,
2. keine Merkmale festgestellt werden, nach denen das Geflügelfleisch als nicht tauglich zum Verzehr für Menschen zu beanstanden wäre und
3. die Abgabe
 - a) unmittelbar im Betrieb oder
 - b) über höchstens 50 Kilometer vom Betrieb entfernte Wochenmärkte oder Einzelhandelsgeschäfte in derselben Ortschaft wie der des Erzeugers oder in einer benachbarten Ortschaft erfolgt.

(4) Frisches Geflügelfleisch von Schlachtgeflügel nach § 2 Nr. 1 Buchstabe a des Geflügelfleischhygienegesetzes oder von Wachteln, Tauben, Fasanen oder Rebhühnern, die wie Haustiere gehalten werden, darf nach Finnland oder Schweden nur verbracht werden, wenn die Anforderungen der Anlage 3 Kapitel II Nr. 3 erfüllt sind. Geflügelfleischzubereitungen dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die mikrobiologischen Kriterien der Anlage 3 Kapitel II Nr. 1.3 eingehalten sind.

§ 9

Gewinnen, Behandeln oder Zubereiten von Geflügelfleisch in zugelassenen Betrieben

(1) In zugelassenen Betrieben darf Geflügelfleisch nur so gewonnen, behandelt oder zubereitet werden, dass es bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt keiner nachteiligen Beeinflussung im Sinne des § 2 Nr. 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung ausgesetzt ist. Dazu darf

1. frisches Geflügelfleisch von Schlachtgeflügel nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2, angenommen Kapitel I, III Nr. 1, Kapitel V Nr. 1, Kapitel VI und VII, und Anlage 3 Kapitel I Nr. 1, 2, 6 und 7 gewonnen oder behandelt,
2. frisches Geflügelfleisch von Federwild nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel II, VII, VIII und IX und Anlage 3 Kapitel I Nr. 5, 6 und 7 gewonnen oder behandelt,

3. Geflügelfleischzubereitungen nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel II, V Nr. 2 bis 9, Kapitel VI Nr. 2 bis 4, Kapitel VIII und IX sowie Anlage 3 Kapitel I Nr. 2, 4, 6 und 7 behandelt oder zubereitet,
4. Geflügelfleischerzeugnisse nur unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen der Anlage 2, ausgenommen Kapitel I, III, IV, V Nr. 1, Kapitel VI Nr. 1 und Kapitel VII, und der Anlage 3 Kapitel I Nr. 3, 6 und 7 behandelt oder zubereitet

werden. Der von der zuständigen Behörde bestimmte Verarbeitungsbetrieb hat Geflügelseparatorenfleisch einer Hitzebehandlung zu unterziehen, nach der die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sein dürfen. Geflügelhackfleisch muss zubereitet werden. Geflügelfleischzubereitungen aus Geflügelhackfleisch dürfen nur als frische Würste oder Wurstbrät zubereitet werden. Verarbeitungsbetriebe haben Geflügelfleisch, das als tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt worden ist, einem Behandlungsverfahren nach Anlage 6 zu unterziehen.

(2) Abweichend von Absatz 1 Satz 2 dürfen Geflügelfleischerzeugnisse in zugelassenen Verarbeitungsbetrieben mit geringer Kapazität nur unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen der Anlage 2 behandelt oder zubereitet werden; sie dürfen nur aus Geflügelfleisch hergestellt werden, das aus zugelassenen Betrieben stammt.

(3) In zugelassenen Betrieben dürfen Erzeugnisse im Sinne des § 1 Nr. 4 Buchstabe b nur so behandelt oder zubereitet werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt keiner nachteiligen Beeinflussung im Sinne des § 2 Nr. 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung ausgesetzt sind. Dazu dürfen Erzeugnisse nach Satz 1 nur unter Einhaltung der Anforderungen nach Anlage 2 Kapitel II, VI Nr. 2 bis 4, Kapitel VIII und IX und nach Anlage 3 Kapitel I Nr. 3 zubereitet oder behandelt werden; Anlage 3 Kapitel I Nr. 6 und 7 gilt entsprechend. Werden Geflügelfleischextrakte, aus Fettgewebe von Schlachtgeflügel ausgeschmolzene Fette oder vergleichbare Nebenprodukte des Ausschmelzens als Zutaten zur Herstellung von anderen Lebensmitteln als Geflügelfleischerzeugnissen verwendet, gilt Satz 2 nicht für das Herstellen dieser Lebensmittel.

§ 10

Gewinnen, Behandeln oder Zubereiten von Geflügelfleisch in registrierten Betrieben

(1) In registrierten Betrieben darf Geflügelfleisch nur so gewonnen, behandelt oder zubereitet werden, dass es bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt keiner nachteiligen Beeinflussung im Sinne des § 2 Nr. 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung ausgesetzt ist. Dazu darf Geflügelfleisch in

1. nach § 12 Abs. 1 registrierten Betrieben nur unter Einhaltung der jeweils einschlägigen Anforderungen der Anlage 3 Kapitel I Nr. 7 behandelt,
2. nach § 12 Abs. 3 registrierten Betrieben, die die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I, II, III Nr. 1, Kapitel VI Nr. 1, Kapitel VII Nr. 1 und 5, Kapitel VIII Nr. 3 und 4 sowie Kapitel IX Nr. 4 erfüllen, nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel III Nr. 2 bis 15, Kapitel V Nr. 2 bis 9, Kapitel VI Nr. 2, 3, 4 und 6, Kapitel VII Nr. 1, 2 und 5, Kapitel VIII und IX Nr. 1 bis 3 und 5 bis 8 gewonnen, behandelt oder zubereitet

werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 Nr. 2 darf Geflügelfleisch in landwirtschaftlichen Betrieben mit geringer Produktion gewonnen und behandelt werden, wenn die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I und II erfüllt werden, wobei die Wasserhähne von Handwaschbecken von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein dürfen und eine Wassertemperatur von + 82 °C zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte nicht erforderlich ist. Das Geflügelfleisch ist unmittelbar nach dem Gewinnen auf eine Innentemperatur von höchstens + 4 °C zu kühlen und bis zur Abgabe oder Lieferung und vor jeder Beförderung bei dieser Temperatur zu halten.

(3) Für das Zubereiten und Behandeln von Geflügelfleischzubereitungen in nach § 12 Abs. 3 registrierten Betrieben bleiben die Vorschriften der Hackfleisch-Verordnung unberührt.

§ 10a

Beförderung von Geflügelfleisch

Geflügelfleisch darf

1. in nach § 11 Abs. 1 zugelassene Betriebe nur unter Einhaltung der Anforderungen nach
 - a) Anlage 2 Kapitel IX Nr. 3, 6, 7 Satz 1 und 2 und Nr. 8 Satz 1 sowie Anlage 3 Kapitel I Nr. 7.4 Satz 3, Nr. 7.5 und 7.6 und
 - b) Anlage 2 Kapitel IX Nr. 7 Satz 3 und Nr. 8 Satz 2,
 2. in nach § 12 Abs. 1 oder 3 registrierte Betriebe oder in Räume oder Abgabestellen nach § 1 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes, auch in Abgabestellen auf Veranstaltungen nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes, nur unter Einhaltung der Anforderungen nach
 - a) Anlage 2 Kapitel IX Nr. 3, 6, 7 Satz 1 und 2 und Nr. 8 Satz 1 und
 - b) Anlage 2 Kapitel IX Nr. 7 Satz 3 und Nr. 8 Satz 2
- befördert werden.

§ 11

Zulassung von Betrieben

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

1. Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischzerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- oder Gefrierhäuser, wenn gewährleistet ist, dass die Anforderungen 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), in der jeweils geltenden Fassung eingehalten werden,
2. Verarbeitungsbetriebe, wenn gewährleistet ist, dass die jeweils einschlägigen 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), in der jeweils geltenden Fassung eingehalten werden,
3. Verarbeitungsbetriebe mit geringer Kapazität, 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 Geflügelfleisches,
 - bb) Raum für die Herstellung und Umhüllung der Geflügelfleischerzeugnisse,
 - cc) gekühlter Raum für die Lagerung von fertigen, nicht bei Raumtemperatur haltbaren Geflügelfleischerzeugnissen, soweit derartige Erzeugnisse in diesem Betrieb hergestellt oder behandelt werden,
 vorhanden ist und
 - c) die wöchentliche Produktion an Geflügelfleisch- und Fleischerzeugnissen 7,5 Tonnen, bezogen auf die Endprodukte zum Zeitpunkt der Abgabe aus dem Betrieb, nicht überschreitet,
4. Herstellungsbetriebe für Geflügelfleischzubereitungen, wenn gewährleistet ist, dass die Anforderungen des Anhangs I Kapitel III 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) in der jeweils geltenden Fassung eingehalten werden,
5. Herstellungsbetriebe für Geflügelfleischzubereitungen mit geringer Kapazität, wenn gewährleistet ist, dass
- a) die Anforderungen der Anlage 2 eingehalten werden,
 - b) zusätzlich ein ausreichend großer
 1. gekühlter Raum für die Lagerung des Geflügelfleisches, das zur Zubereitung bestimmt ist,
 2. Raum für die Zubereitung und Umhüllung der Geflügelfleischzubereitungen und
 3. gekühlter Raum für die Lagerung der fertigen Geflügelfleischzubereitungen
 vorhanden ist,
6. Wildbearbeitungsbetriebe für Federwild, 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, in der jeweils geltenden Fassung eingehalten werden,
7. Umpackbetriebe, die Geflügelfleischerzeugnisse
- a) ohne vorheriges Entfernen der Umhüllung lediglich neu zusammenstellen, wenn gewährleistet ist, dass die Anforderungen des Anhangs B Kapitel VII Nr. 1 der Richtlinie 77/99/EWG,
 - b) nach dem Entfernen der Umhüllung oder dem Aufschneiden oder Zerteilen umhüllen oder verpacken, wenn gewährleistet ist, dass die entsprechenden Anforderungen der Anhänge A und 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,
8. 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, 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 71/118/EWG, wenn über Anhang I Kapitel III Nr. 15 Buchstabe a hinaus weitere Kühl- und Gefrierräume vorhanden sind, eingehalten werden,
9. 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 der Nummern 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.
- (2) Als nach Absatz 1 Nr. 2 bis 7 und 9 zugelassen gelten auch Betriebe, die nach § 11 Abs. 1 Nr. 2, 3, 5, 7 oder 8 Buchstabe b oder c oder Nr. 9 Buchstabe b der Fleischhygiene-Verordnung zugelassen sind. Satz 1 gilt für Kühl- und Gefrierhäuser, die außerhalb zugelassener Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischerlegungsbetriebe nach Absatz 1 Nr. 1 gelegen sind, entsprechend, soweit sie bereits nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 der Fleischhygiene-Verordnung zugelassen sind.
- (3) Die zuständige Behörde teilt die Zulassung und die Rücknahme oder den Widerruf der Zulassung dem Bundesministerium für Gesundheit*) unverzüglich mit. Dieses gibt die zugelassenen Betriebe mit ihrer Veterinärkontrollnummer und die Aufhebung der Zulassung im Bundesanzeiger bekannt.
- (4) 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 behoben werden kann. Die Vorschriften über Rücknahme und Widerruf bleiben unberührt.

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

§ 12

Registrierung von Betrieben

(1) Groß- und Zwischenhandelsbetriebe (Handelsbetriebe), die Sendungen von Geflügelfleisch 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 § 17 zugelassenen Betrieben in Drittländern aufteilen, neu zusammenstellen oder lagern und im Inland in den Verkehr bringen, werden von der zuständigen Behörde auf Antrag unter Erteilung einer Registriernummer registriert.

(2) Die Handelsbetriebe haben, sofern sie frisches Geflügelfleisch, Geflügelfleischzubereitungen oder leicht verderbliche Geflügelfleischerzeugnisse lagern oder in den Verkehr bringen, die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I und II zu beachten.

(3) Abweichend von § 11 Abs. 1 werden

1. Geflügelschlacht-, Geflügelfleischzerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe nach § 1 Nr. 10 sowie landwirtschaftliche Betriebe mit geringer Produktion von Geflügelfleisch,
2. Herstellungsbetriebe für Geflügelfleischzubereitungen auf Antrag von der zuständigen Behörde unter Erteilung einer Registriernummer nur registriert, soweit sie Geflügelfleisch nur im Inland in den Verkehr bringen und nicht die Zulassungsvoraussetzungen erfüllen.

(4) Als nach Absatz 1 oder 3 registriert gelten auch Betriebe, die nach § 11a Abs. 1 oder 3 der Fleischhygiene-Verordnung registriert sind.

§ 13

Überwachung und Probenahme

(1) Die von der zuständigen Behörde durch den amtlichen Tierarzt vorzunehmende Überwachung erfolgt

1. in zugelassenen
 - a) Geflügelschlachtbetrieben mindestens während der gesamten Dauer der Schlachtgeflügel- und Geflügelfleischuntersuchung,
 - b) Geflügelfleischzerlegungsbetrieben während der Zerlegung mindestens einmal täglich,
 - c) Herstellungsbetrieben für Geflügelfleischzubereitungen während der Produktion mindestens einmal täglich,
 - d) Kühl- und Gefrierhäusern in regelmäßigen Abständen,
 - e) Verarbeitungsbetrieben und Umpackbetrieben für Geflügelfleischerzeugnisse in einem Umfang, der von der Art des Erzeugnisses, der Risikobewertung der Produktion sowie dem Umfang der vom Betrieb durchgeführten Eigenkontrollen abhängt,
 - f) Wildbearbeitungsbetrieben mindestens während der gesamten Dauer der Fleischuntersuchung von Federwild;

2. in registrierten Betrieben 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;

3. in landwirtschaftlichen Betrieben mit geringer Produktion von Geflügelfleisch mindestens zweimal jährlich; wird Schlachtgeflügel in einem solchen Betrieb nur vorübergehend gehalten, erfolgt die Überprüfung vor Beginn der Schlachtung; in Betrieben mit Straußenhaltung ist der Bestand durch den amtlichen Tierarzt regelmäßig gesundheitlich zu überwachen.

(2) Die zuständige Behörde kann die zur Untersuchung auf Rückstände erforderlichen Proben auf allen Produktionsstufen vom Erzeugerbetrieb bis zum Inverkehrbringen des Geflügelfleisches entnehmen.

(3) 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.

(4) Nach der Untersuchung sind Probenreste und nicht benötigte Proben sowie Proben, deren Verschluss aufgehoben ist, wie untaugliches Geflügelfleisch zu behandeln.

§ 14

Betriebseigene Kontrollen und Nachweise

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

1. mittels mikrobiologischer Stufenkontrollen
 - a) Räume, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte,
 - b) erforderlichenfalls auch das frische Geflügelfleisch,
 - c) die Einhaltung der in den Entscheidungen der Kommission getroffenen Bestimmungen, die auf Grund der Ermächtigung in Artikel 6 Abs. 2 vierter Unterabsatz der Richtlinie 71/118/EWG, Artikel 10 Abs. 2 vierter Unterabsatz der Richtlinie 64/433/EWG sowie Artikel 7 Abs. 2 vierter Unterabsatz der Richtlinie 92/45/EWG ergangen und vom Bundesministerium für Gesundheit*) im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden sind, und
2. die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sowie gegebenenfalls des Tauchkühlverfahrens nach Anlage 2 Kapitel III Nr. 12

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

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

(2) Wer Geflügelfleischerzeugnisse oder Geflügelfleischzubereitungen in zugelassenen Betrieben zubereitet oder behandelt, hat dies durch betriebseigene Kontrollen zu überwachen. Die betriebseigene Kontrolle umfasst

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

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 Geflügelfleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen zubereiten, die gemäß Anlage 3 Kapitel I Nr. 3.5 in Verbindung mit Kapitel II Nr. 2 vorgesehenen Prüfungen,
5. in Herstellungsbetrieben für Geflügelfleischzubereitungen die Überprüfung, ob bei den Zubereitungen die mikrobiologischen Kriterien der Anlage 3 Kapitel II Nr. 1.3 eingehalten werden.

(2a) Wer Geflügelfleisch 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 § 15 Abs. 2 eingehalten worden sind.

(3) Wer frisches Geflügelfleisch in zugelassenen Betrieben gewinnt oder behandelt oder Geflügelfleischerzeugnisse oder Geflügelfleischzubereitungen zubereitet oder behandelt, hat gemäß Absatz 4 Satz 1 Nachweise zu führen über

1. die Maßnahmen und die Kontrollergebnisse nach den Absätzen 1 und 2,
2. die Herkunft des Geflügelfleisches unter Angabe der Lieferanten,
3. die Abgabe des Geflügelfleisches 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,
4. die Herstellungsverfahren bei Geflügelfleischerzeugnissen oder Geflügelfleischzubereitungen,
5. die Einhaltung der vorgeschriebenen Raumtemperatur in Kühl- und Gefrierräumen sowie der vorgeschriebenen Innentemperatur des Geflügelfleisches und
6. die für Geflügelfleisch auf Grund der Ergebnisse der Kontrollen nach den Absätzen 1 und 2 ergriffenen Vorsorgemaßnahmen, wenn sich eine gesundheitliche Gefahr oder ein entsprechender Verdacht ergeben hatte.

(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, auszudrucken.

(5) Zur Durchführung der betriebseigenen Laborkontrollen müssen zugelassene Betriebe entweder über ein eigenes Labor verfügen oder die Untersuchungen von einem anerkannten Labor durchführen lassen. Nach § 11 Abs. 1 Nr. 8 und 9 zugelassene Betriebe 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 Geflügelfleisch in nach § 12 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 des Schlachtgeflügels und den Tag der Schlachtung,
 - b) die Herkunft unter Angabe des Lieferanten und die Menge des im Betrieb zerlegten Geflügelfleisches,
 - c) die Abgabe des Geflügelfleisches unter Angabe der Art und Menge, die Kennzeichnung sowie des Empfängers, sofern es sich nicht um die Abgabe geringer Mengen unmittelbar an den Endverbraucher zur Verwendung im eigenen Haushalt handelt,
 - d) die Menge der im Betrieb zubereiteten Geflügelfleischerzeugnisse und
 - e) die Ergebnisse der durchgeführten Kontrollen.

Wer Geflügelfleisch in nach § 12 Abs. 3 Nr. 1 registrierten Betrieben gewinnt, hat zu überprüfen, ob

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

Wer Geflügelfleischerzeugnisse in nach § 12 Abs. 3 Nr. 1 oder Geflügelfleischzubereitungen in nach § 12 Abs. 3 Nr. 2 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 Geflügelfleisch aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island in seinen nach § 12 Abs. 3 registrierten Betrieb verbringt, hat

1. durch betriebseigene Kontrollen zu überwachen, dass die Anforderungen des § 15 Abs. 2 eingehalten werden und
2. der zuständigen Behörde unverzüglich nach der Eingangskontrolle mitzuteilen, wenn die Anforderungen des § 15 Abs. 2 nicht eingehalten worden sind.

Absatz 4 Satz 2 und Absatz 5 gelten für nach § 12 Abs. 3 registrierte Betriebe entsprechend.

(7) Wer Geflügelfleisch in nach § 12 Abs. 1 registrierten Betrieben aufteilt, neu zusammenstellt oder lagert und im Inland in den Verkehr bringt, hat zu kontrollieren, ob in seinem Betrieb die in § 10 Abs. 1 Nr. 1 genannten Anforderungen eingehalten werden. Für Betriebe nach § 12 Abs. 1 gelten Absatz 4 Satz 2 und Absatz 6 Satz 1 Nr. 2 Buchstabe b, c und e und Satz 4 entsprechend.

(8) Wer Geflügelfleisch aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island

verbringt, ohne es selbst in einem Betrieb nach § 1 Abs. 1 Buchstabe b des Geflügelfleischhygienegesetzes zu behandeln, zuzubereiten oder in den Verkehr zu bringen, hat dafür zu sorgen, dass jede Sendung auch bei einer teilweisen Entladung während der Beförderung von der entsprechenden, in § 15 Abs. 2 bezeichneten Bescheinigung oder dem dort bezeichneten Handelsdokument begleitet ist. Er hat die Einhaltung dieser Anforderungen zu prüfen.

§ 15

Schlachtgeflügel und Geflügelfleisch aus anderen Mitglied- staaten und anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum

(1) Schlachtgeflügel aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island darf zur Schlachtung nur in das Inland verbracht werden, wenn die Sendung von einer Gesundheitsbescheinigung begleitet ist, die inhaltlich dem Muster der Anlage 4 Nr. 4.1 entspricht. Abweichend von Satz 1 ist bei Schlachtgeflügel, das unmittelbar aus Betrieben nach § 1 Nr. 8 verbracht wird, eine Bescheinigung nach § 3 Abs. 3 Satz 2 ausreichend.

(2) Geflügelfleisch 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 § 8 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 oder, in den Fällen des Absatzes 3 oder des Absatzes 4, von einer Genusstauglichkeitsbescheinigung begleitet ist und das Geflügelfleisch entsprechend den nationalen Rechtsvorschriften des Versandmitgliedstaates gekennzeichnet ist.

(3) Frisches Geflügelfleisch von Schlachtgeflügel nach § 2 Nr. 1 Buchstabe b des Geflügelfleischhygienegesetzes und Geflügelfleischzubereitungen aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island dürfen im Inland nur in den Verkehr gebracht werden, wenn jede Sendung von einer Genusstauglichkeitsbescheinigung begleitet ist, die nach Anlage 4 Nr. 3 Satz 2 ausgestellt sein muss und inhaltlich jeweils dem folgenden Muster entspricht:

1. bei frischem Geflügelfleisch von Schlachtgeflügel nach § 2 Nr. 1 Buchstabe b des Geflügelfleischhygienegesetzes dem Muster nach Anlage 4 Nr. 4.2,
2. bei Geflügelfleischzubereitungen dem Muster nach Anlage 4 Nr. 4.3.

(4) 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 Geflügelschlachtbetriebe oder Wildbearbeitungsbetriebe eines Mitgliedstaates oder eines anderen Vertragsstaates des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum gesundheitlichen oder tierseuchenrechtlichen Beschränkungen, muss die Genusstauglichkeitsbescheinigung nach Anlage 4 Nr. 2 und 3 ausgestellt sein und inhaltlich jeweils dem folgenden Muster entsprechen:

1. bei frischem Geflügelfleisch von Schlachtgeflügel nach § 2 Nr. 1 Buchstabe a des Geflügelfleischhygienegesetzes dem Muster nach Anlage 4 Nr. 4.4,

2. bei frischem Geflügelfleisch von Federwild dem Muster nach Anlage 4 Nr. 4.5,
3. bei Geflügelfleischerzeugnissen, mit Ausnahme von Geflügelfleischerzeugnissen mit einem geringen Geflügelfleischanteil nach § 8 Abs. 2, dem Muster nach Anlage 4 Nr. 4.6.

(5) Die zuständige Behörde kann am Ort der Entladung stichprobenweise überprüfen, ob das Handelsdokument nach Absatz 2 oder die vorgeschriebene Genusstauglichkeitsbescheinigung nach Absatz 3 oder 4 in urschriftlicher Ausfertigung vorliegt und die Sendung den Angaben entspricht. Wer Geflügelfleisch nach Absatz 2 oder 3 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. Ein begründeter 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 Geflügelfleisch übergehen und gesundheitlich bedenklich sein können,
2. frisches Geflügelfleisch, Geflügelfleischerzeugnisse oder Geflügelfleischzubereitungen mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden sind oder
3. Vorschriften der in dieser Verordnung umgesetzten Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaften nicht eingehalten worden sind.

(6) Wird bei Untersuchungen nach Absatz 5 festgestellt, dass das Geflügelfleisch nicht den Anforderungen dieser Verordnung entspricht, 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 zulassen. Bestehen gesundheitliche Bedenken, hat sie die Beseitigung anzuordnen und Maßnahmen zu treffen, die eine missbräuchliche Verwendung des Geflügelfleisches verhindern.

§ 16

Einfuhr von Geflügelfleisch

(1) Wer Geflügelfleisch einführen will, hat dies rechtzeitig bei der von ihm gewählten Grenzkontrollstelle zur Durchführung der Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung sowie der Warenuntersuchung anzumelden. Die Vorschriften der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung bleiben unberührt, soweit nach dieser Verordnung keine weitergehenden Regelungen getroffen worden sind.

(2) Geflügelfleisch darf nur eingeführt werden, wenn

1. es aus Betrieben stammt, die im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften oder nach § 17 Abs. 1 bis 5 vom Bundesministerium für Gesundheit*) im Bundesanzeiger bekannt gemacht sind,
2. es nach Anlage 1 Kapitel VII Nr. 7 gekennzeichnet ist und
3. die Sendung von einer nach § 11 Abs. 3 Nr. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes bekannt gemachten

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

Genusstauglichkeitsbescheinigung begleitet ist, die von einem amtlichen Tierarzt des Versandlandes ausgestellt wurde.

(3) Die Absätze 1 und 2 sind nicht anzuwenden, soweit in unmittelbar geltenden Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft im Anwendungsbereich dieser Vorschrift inhaltsgleiche oder abweichende Anforderungen an die Einfuhr von Geflügelfleisch geregelt sind.

(4) Die Warenuntersuchung ist nach Anlage 5 durchzuführen. § 15 Abs. 6 gilt entsprechend. Wird von der zuständigen Behörde festgestellt, dass das Geflügelfleisch nicht den Anforderungen dieser Verordnung entspricht, so kann sie dem Absender, dem Empfänger oder ihrem 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 anzuordnen und Maßnahmen zu treffen, die eine missbräuchliche Verwendung des Geflügelfleisches ausschließen.

§ 17

Betriebe für die Einfuhr von Geflügelfleisch und Federwild

(1) Geflügelschlacht- und Geflügelfleischerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- und Gefrierhäuser für die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch von Schlachtgeflügel nach § 2 Nr. 1 Buchstabe a des Geflügelfleischhygienegesetzes werden vom Bundesministerium für Gesundheit*) im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn sie nach Artikel 14 Abschnitt B Nr. 2 Buchstabe a der Richtlinie 71/118/EWG in eine Liste der Betriebe aufgenommen sind, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch 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 nach einem Verfahren der Entscheidung 95/408/EG des Rates vom 22. Juni 1995 über die Bedingungen für die Aufstellung vorläufiger Listen der Drittlandsbetriebe, aus denen die Mitgliedstaaten bestimmte tierische Erzeugnisse, Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln einführen dürfen, für eine Übergangszeit (ABl. EG Nr. L 243 S. 17) entsprechend. Bis zur Aufstellung der Listen nach den Sätzen 1 und 2 werden Betriebe nach Satz 1 vom Bundesministerium für Gesundheit*) 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 für Gesundheit*) als gleichwertig anerkannte Voraussetzungen erfüllen,
2. für den Versand von Geflügelfleisch in die Bundesrepublik Deutschland zugelassen worden sind und
3. durch vom Bundesministerium für Gesundheit*) beauftragte Tierärzte überprüft werden dürfen.

(2) Geflügelschlacht- und Geflügelfleischerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- und Gefrierhäuser für die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch von Schlachtgeflügel nach § 2 Nr. 1 Buchstabe b des Geflügelfleischhygienegesetzes werden vom Bundes-

ministerium für Gesundheit*) im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn sie nach Artikel 10 Abs. 3 Buchstabe b in Verbindung mit Anhang I Kapitel 11 Buchstabe c 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), zuletzt geändert durch Richtlinie 96/90/EG des Rates (ABl. EG Nr. L 13 S. 24), in der jeweils geltenden Fassung in eine Liste der Betriebe aufgenommen worden sind, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch zulassen können, und diese Liste nicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften bekannt gemacht worden ist. Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend. Bis zur Aufstellung der in den Sätzen 1 und 2 genannten Listen werden Betriebe nach Satz 1 vom Bundesministerium für Gesundheit*) im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, dass sie die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 oder vom Bundesministerium für Gesundheit*) als gleichwertig anerkannte Voraussetzungen erfüllen. Absatz 1 Satz 3 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

(3) Wildbearbeitungsbetriebe für die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch von Federwild werden vom Bundesministerium für Gesundheit*) 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 frischem Geflügelfleisch von Federwild zulassen können, und diese Liste nicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften bekannt gemacht worden ist. Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend. Bis zur Aufstellung der in den Sätzen 1 und 2 genannten Listen werden Betriebe nach Satz 1 vom Bundesministerium für Gesundheit*) 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 für Gesundheit*) als gleichwertig anerkannte Voraussetzungen erfüllen. Absatz 1 Satz 3 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

(4) Herstellungsbetriebe für die Einfuhr von Geflügelfleischerzeugnissen werden vom Bundesministerium für Gesundheit*) im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn sie 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 (ABl. EG Nr. L 13 S. 24), in eine Liste der Betriebe aufgenommen worden sind, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Geflügelfleischerzeugnissen zulassen können und diese Liste nicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften bekannt gemacht worden ist. Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend. Bis zur Aufstellung der in den Sätzen 1 und 2 genannten Listen werden Betriebe nach Satz 1 vom Bundesministerium für Gesundheit*) im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, dass sie die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 2 oder 3

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

oder vom Bundesministerium für Gesundheit*) als gleichwertig anerkannte Voraussetzungen erfüllen. Absatz 1 Satz 3 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

(5) Herstellungsbetriebe für die Einfuhr von Geflügelfleischzubereitungen werden vom Bundesministerium für Gesundheit*) im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn sie nach Artikel 13 Abschnitt I Nr. 2 Buchstabe a der Richtlinie 94/65/EG in eine Liste der Betriebe aufgenommen worden sind, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Geflügelfleischzubereitungen zulassen können, und diese Liste nicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften bekannt gemacht worden ist. Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend. Bis zur Aufstellung der in den Sätzen 1 und 2 genannten Listen werden Betriebe nach Satz 1 vom Bundesministerium für Gesundheit*) im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, dass sie die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 4 oder 5 oder vom Bundesministerium für Gesundheit*) als gleichwertig anerkannte Voraussetzungen erfüllen. Absatz 1 Satz 3 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

§ 18

Verbote und Beschränkungen

(1) Es ist verboten, einzuführen oder sonst in das Inland zu verbringen:

1. Geflügelhackfleisch;
2. Geflügelfleischzubereitungen aus Geflügelhackfleisch, ausgenommen frische Würste und Wurstbrät;
3. andere als in Nummer 2 genannte Geflügelfleischzubereitungen aus Drittländern, sofern sie nicht im Ursprungs-Herstellungsbetrieb tiefgefroren und durchgehend bei einer Temperatur von mindestens -18°C gehalten worden sind;
4. Geflügelseparatorfleisch
 - a) aus Drittländern,
 - b) aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island, sofern es nicht zuvor in dem Betrieb, aus dem das Geflügelfleisch stammt, oder einem anderen von der zuständigen Behörde des Herkunftslandes bestimmten zugelassenen Verarbeitungsbetrieb nach der Richtlinie 77/99/EWG hitzebehandelt worden ist;
5. Geflügelfleisch mit Rückständen von Stoffen oder ihren Umwandlungsprodukten,
 - a) deren Anwendung nach der Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung vom 3. August 1977 (BGBl. I S. 1479) in der jeweils geltenden Fassung verboten ist; das Verbot gilt auch, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt im lebenden Geflügel festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung an das Geflügel nicht nach arzneimittel- oder futtermittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist;
 - b) die in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates vom 26. Juni 1990 zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von

Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs (ABl. EG Nr. L 224 S. 1) aufgeführt sind,

- c) die gesundheitsschädlich sind oder die den Verzehr des Geflügelfleisches für die menschliche Gesundheit gefährlich oder schädlich machen können, sofern diese Rückstände die zulässigen Höchstmengen oder Beurteilungswerte oder, wenn solche nicht festgelegt sind, die Mengen überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind;
6. frisches Geflügelfleisch, das mit Stoffen behandelt worden ist, die unmittelbar zur Förderung der Wasserrückhaltung dienen; das Verbot umfasst die gesamte Sendung, in der so behandeltes Geflügelfleisch festgestellt worden ist;
7. Geflügelfleisch, das mit anderen als zur Kennzeichnung der Genusstauglichkeit zugelassenen Farbstoffen gekennzeichnet wurde;
8. Geflügelfleisch, das mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden ist;
9. Tierkörper, Teilstücke oder Nebenprodukte der Schlachtung, soweit diese Verletzungen, Missbildungen, andere Veränderungen oder eine Kontamination aufweisen;
10. Federwild, das nicht erlegt worden ist (Fallfederwild) oder bei dem Merkmale nach Anlage 1 Kapitel IV Nr. 8.2 oder 8.3 festgestellt worden sind.

(2) Soweit in Absatz 1 Nr. 5 Buchstabe b auf den Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 verwiesen wird, ist dieser in der auf Grund des Artikels 5 der genannten Verordnung aktualisierten und im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften veröffentlichten Fassung maßgeblich.

§ 19

Ausnahmen

(1) Die Anforderungen an das Verbringen von Geflügelfleisch 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 Geflügelfleisch, das

1. von Reisenden in ihrem persönlichen Gepäck mitgeführt wird, soweit es sich um eine Menge von höchstens 1 Kilogramm je Person oder um geringe Mengen unzerteilter Tierkörper von Federwild handelt, wenn es den Umständen nach ausgeschlossen erscheint, dass das Federwild zum gewerblichen Verkehr bestimmt ist;
2. als Geschenk von natürlichen Personen mit Wohnsitz im Ausland an natürliche Personen unmittelbar eingeht und ausschließlich zum eigenen Verbrauch des Empfängers bestimmt ist, soweit es sich um eine Menge von höchstens 1 Kilogramm handelt;
3. zur Verpflegung des Personals und der Reisenden in Beförderungsmitteln im grenzüberschreitenden Verkehr mitgeführt wird;
4. ausschließlich zur Versorgung internationaler Organisationen oder ausländischer Streitkräfte in der Bundesrepublik Deutschland bestimmt ist.

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

Eine Untersuchung nach § 16 Abs. 4 Satz 1 kann durchgeführt werden, wenn bei der Einfuhr oder dem sonstigen Verbringen festgestellt wird, dass diese zum Schutz des Verbrauchers erforderlich ist.

(2) Von den Vorschriften des § 16 Abs. 2 in Verbindung mit § 17 kann die nach Landesrecht zuständige Behörde für die Einfuhr oder das sonstige Verbringen Ausnahmen zulassen für Geflügelfleisch, das für

1. Messen, Ausstellungen oder ähnliche Veranstaltungen,
2. wissenschaftliche Versuchszwecke

bestimmt ist, sofern durch amtliche Überwachung sichergestellt wird, dass das Geflügelfleisch mit Ausnahme der Abgabe von Kostproben an einzelne natürliche Personen zum Verzehr an Ort und Stelle nicht gewerbsmäßig als Lebensmittel in den Verkehr gebracht wird und im Falle der Nummer 2 nach Beendigung des Versuchs aus dem Inland verbracht oder beseitigt wird.

§ 20

Straftaten

Nach § 29 Nr. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes wird bestraft, wer

1. entgegen § 8 Abs. 3 Geflügelfleisch gewinnt oder abgibt oder
2. entgegen § 18 Geflügelfleisch einführt oder sonst verbringt.

§ 21

Ordnungswidrigkeiten

(1) Wer eine in § 20 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 30 Abs. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes ordnungswidrig.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 30 Abs. 2 Nr. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 2 Abs. 1 Satz 1 oder § 14 Abs. 3 oder 6 Satz 1 Nr. 2 Buchstabe b, c oder e, jeweils auch in Verbindung mit Abs. 7 Satz 2, einen Nachweis nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise führt,
2. entgegen § 2 Abs. 1 Satz 2, § 14 Abs. 4 Satz 2, auch in Verbindung mit Abs. 6 Satz 5 oder Abs. 7 Satz 2, einen Nachweis nicht oder nicht mindestens zwei Jahre aufbewahrt, nicht oder nicht rechtzeitig vorlegt oder nicht oder nicht rechtzeitig ausdrückt,
3. entgegen § 3 Abs. 6 oder § 14 Abs. 6 Satz 4 Nr. 2, auch in Verbindung mit Abs. 7 Satz 2, oder § 15 Abs. 5 Satz 2 eine Mitteilung nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig macht,
4. entgegen § 8 Abs. 1 Satz 1 oder Abs. 4 Satz 2 Geflügelfleisch oder Geflügelfleischzubereitungen in den Verkehr bringt,
5. entgegen § 9 Abs. 1 Satz 1, § 10 Abs. 1 Satz 1 oder § 10a Nr. 1 Buchstabe a oder Nr. 2 Buchstabe a Geflügelfleisch gewinnt, zubereitet oder behandelt oder befördert,
6. entgegen § 9 Abs. 1 Satz 2 oder 5 Geflügelseparatorfleisch oder dort genanntes Geflügelfleisch einer Hitzebehandlung oder einem Behandlungsverfahren nicht oder nicht richtig unterzieht,
7. entgegen § 9 Abs. 3 Satz 1 ein dort genanntes Erzeugnis zubereitet oder behandelt,
8. entgegen § 14 Abs. 1, 2, 2a, 6 Satz 2, 3 oder 4 Nr. 1 eine Überwachung oder Überprüfung nicht, nicht richtig oder nicht vollständig durchführt,
9. entgegen § 15 Abs. 1 Satz 1 Schlachtgeflügel verbringt,
10. entgegen § 15 Abs. 2 Geflügelfleisch in den Verkehr bringt oder
11. entgegen § 16 Abs. 2 Geflügelfleisch einführt.

Kapitel I**Nachweise im Erzeugerbetrieb**

Die Halter von Schlachtgeflügel haben Nachweise zu führen, die mindestens folgende Angaben enthalten:

1. Allgemeine Daten:
 - 1.1 Anzahl der eingestellten Tiere;
 - 1.2 Tierart und Alter der Tiere;
 - 1.3 Herkunft der eingestellten Tiere;
 - 1.4 Tag der Einstellung der Tiere;
 - 1.5 Tag(e)* der Abgabe zum Schlachten, Anzahl der in einer Sendung abgegebenen Tiere und Name des Geflügelschlachtbetriebes, an den die Tiere abgegeben werden;
2. Mortalität im Verlauf der Haltung;
3. Fütterungsdaten je Mastperiode:
 - 3.1 Futtermittelverbrauch;
 - 3.2 Herkunft und Art der Futtermittel;
 - 3.3 Art, Anwendungszeitraum und Wartezeit eingesetzter Futtermittelzusatzstoffe;
 - 3.4 Art und Herkunft des Tränkwassers (Trink- oder Oberflächenwasser, aufbereitet oder nicht, kommunales Trinkwassernetz oder eigener Brunnen);
4. Leistungsdaten:
 - 4.1 bei Mastgeflügel: Gewichtszunahmen während der Mastzeit, durchschnittliches Mastendgewicht;
 - 4.2 bei Legehennen: Verlauf und Beendigung der Legeperiode, Eintritt der Mauser;
 - 4.3 bei Zuchtgeflügel: Verlauf und Beendigung der Zuchtperiode, Grund der Schlachtung;
5. Angaben zu Untersuchungen und Behandlungen:
 - 5.1 Name und Anschrift des betreuenden Tierarztes;
 - 5.2 Untersuchungstermine mit Feststellungen zum Gesundheitszustand des Geflügels und gegebenenfalls Laborergebnissen;
 - 5.3 Art, Tag und Zeitraum der Verabreichung von Arzneimitteln, mit denen der Bestand behandelt worden ist, in Verbindung mit Aufzeichnungen oder Belegen wie tierärztlichen Verschreibungen, tierärztliche Arzneimittel-Abgabebelege, Rechnungen, Lieferscheinen und Warenbegleitscheinen nach § 4 der Verordnung über Nachweispflichten für Arzneimittel, die zur Anwendung bei Tieren bestimmt sind, vom 2. Januar 1978 (BGBl. I S. 26) in der jeweils geltenden Fassung;
 - 5.4 Art, Tag und Zeitraum von Impfungen;
6. Ergebnisse aller amtlichen Untersuchungen der vorangegangenen zwölf Monate bei Geflügel und Geflügelfleisch aus diesem Erzeugerbetrieb;
7. in Erzeugerbetrieben mit mehreren Einzelställen oder Betriebsabteilungen: ein Betriebsschema, aus dem die Lage und Nutzung der Betriebsteile erkennbar wird. Die Ställe und Abteilungen sind von außen sichtbar im Eingangsbereich deutlich mit Nummern zu kennzeichnen, und die Nachweise sind so zu führen, dass sie den Ställen und Abteilungen zugeordnet werden können.

Kapitel II**Schlachtgeflügeluntersuchung im Erzeugerbetrieb**

1. Die Untersuchung im Erzeugerbetrieb umfasst:
 - 1.1 die Überprüfung der Nachweise des Schlachtgeflügelhalters,
 - 1.2 gegebenenfalls die Prüfung und Berücksichtigung der Ergebnisse von Untersuchungen auf Salmonellen gemäß den §§ 3 und 5 der Hühner-Salmonellen-Verordnung vom 11. April 1994 (BGBl. I S. 770) in der jeweils geltenden Fassung,
 - 1.3 die Untersuchung des Schlachtgeflügels.

*) Bei Abgabe an verschiedenen Tagen und/oder in mehreren Sendungen getrennt aufführen!

2. Für die Schlachtgeflügeluntersuchung muss eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein. Die Beleuchtung darf Farben nicht verändern.
3. Mit der Untersuchung nach Nummer 1.3 soll festgestellt werden, ob
 - 3.1 das Geflügel von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen ist oder ob Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden des Geflügels den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen,
 - 3.2 das Geflügel eine Störung des Allgemeinbefindens oder andere Anzeichen einer Krankheit aufweist, durch die das Geflügelfleisch untauglich zum Verzehr für Menschen werden kann oder erst nach Brauchbarmachung in den Verkehr gebracht werden darf,
 - 3.3 Anzeichen vorhanden sind, die darauf hindeuten, dass dem Geflügel Stoffe mit pharmakologischer Wirkung verabreicht worden sind oder dass es solche oder andere Stoffe aufgenommen hat, durch die das Geflügelfleisch untauglich zum Verzehr für Menschen werden kann.
4. Ergeben sich bei der Schlachtgeflügeluntersuchung auf Grund der Herkunft, der äußeren Erscheinung, des Verhaltens des Geflügels oder auf Grund anderer Tatsachen Zweifel an der Gesundheit des Geflügels oder an der Verzehrsauglichkeit des von diesem Geflügel stammenden Fleisches, sind weitergehende Prüfungen und gegebenenfalls Untersuchungen durchzuführen. Die zuständige Behörde bestimmt Art und Durchführung der weitergehenden Untersuchungen.
5. Eine Gesundheitsbescheinigung darf nicht ausgestellt werden, wenn
 - 5.1 Geflügelpest,
 - 5.2 Newcastle-Krankheit,
 - 5.3 klinische Ornithose oder
 - 5.4 klinische Salmonellosefestgestellt worden ist.
6. Die Ausstellung der Gesundheitsbescheinigung ist ferner zu versagen, wenn
 - 6.1 in oder auf dem Schlachtgeflügel Rückstände oder andere Stoffe festgestellt werden, die in das Geflügelfleisch übergehen und geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu schädigen oder das Geflügelfleisch sonst gesundheitlich bedenklich zu machen, oder der begründete Verdacht auf das Vorhandensein dieser Stoffe besteht, insbesondere aufgrund von Merkmalen, die auf eine Behandlung mit pharmakologisch wirksamen Stoffen hinweisen,
 - 6.2 festgestellt wird oder der begründete Verdacht besteht, dass das untersuchte Schlachtgeflügel mit pharmakologisch wirksamen Stoffen behandelt worden ist und vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit geschlachtet werden soll,
 - 6.3 Tatsachen vorliegen, die zuverlässig darauf schließen lassen, dass dem Geflügel Stoffe, deren Anwendung bei diesen Tieren nach der Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung verboten ist, verabreicht worden sind, oder wenn der begründete Verdacht hierauf besteht; Gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe bei diesen Tieren zu einem früheren Zeitpunkt festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung nicht nach arzneimittel- oder futtermittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist, oder wenn in dem Schlachtgeflügel Stoffe oder deren Umwandlungsprodukte festgestellt werden, die in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 aufgeführt sind, oder
 - 6.4 sonstige Anhaltspunkte dafür vorliegen, dass das von diesen Tieren stammende Geflügelfleisch nicht als tauglich oder tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt werden wird, oder sonstige tierseuchenrechtliche Gründe entgegenstehen.

Der amtliche Tierarzt kann jedoch anstelle der Gesundheitsbescheinigung eine Bescheinigung ausstellen, aus der der Grund der Beanstandung hervorgeht, und in den Fällen der Nummer 6 angeben, ob einer Schlachtung nach § 5 Abs. 6 gesundheitliche Bedenken entgegenstehen.

Kapitel III

Schlachtgeflügeluntersuchung im Schlachtbetrieb

1. Die Untersuchung im Schlachtbetrieb umfasst
 - 1.1 bei Schlachtgeflügel, das nach Kapitel II im Erzeugerbetrieb untersucht worden ist, insbesondere
 - 1.1.1 die Überprüfung der Gesundheitsbescheinigung,
 - 1.1.2 die Überprüfung der Nämlichkeit des Schlachtgeflügels,
 - 1.1.3 die Feststellung, ob das Schlachtgeflügel transportbedingte Schäden oder Mängel wie Atemnot, Überhitzung, Erfrierungen oder Verletzungen aufweist;

- 1.2 bei Schlachtgeflügel aus Erzeugerbetrieben, die nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 von der Untersuchung nach Kapitel II Nr. 1 befreit sind,
 - 1.2.1 die Überprüfung der Bescheinigung nach § 3 Abs. 3 Satz 2,
 - 1.2.2 die Überprüfungen nach den Nummern 1.1.2 und 1.1.3,
 - 1.2.3 die Feststellung, ob das Schlachtgeflügel
 - 1.2.3.1 von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen ist oder
 - 1.2.3.2 allgemeine Verhaltensstörungen oder Anzeichen für eine Krankheit aufweist, durch die das Geflügelfleisch untauglich zum Verzehr für Menschen werden kann oder erst nach Brauchbarmachung in den Verkehr gebracht werden darf;
- 1.3 bei zur Schlachtung eingeführtem Geflügel die Überprüfungen und Feststellungen nach den Nummern 1.2.2 und 1.2.3.
2. Die Untersuchung des Schlachtgeflügels ist Käfig für Käfig durchzuführen, wenn bei der Überprüfung nach Nummer 1.1 festgestellt wird, dass
 - 2.1 die ausgestellte Gesundheitsbescheinigung nicht gültig ist oder
 - 2.2 begründete Zweifel an der Nämlichkeit des Schlachtgeflügels bestehen.
3. Ergeben sich bei den Untersuchungen nach Nummer 1.1.3 Beanstandungen, hat der amtliche Tierarzt geeignete Maßnahmen anzuordnen.
4. Ergeben sich bei den Untersuchungen nach Nummer 1.2.3 oder 2 Zweifel an der Gesundheit des Schlachtgeflügels oder an der Verzehrstauglichkeit des Geflügelfleisches, sind weitergehende Untersuchungen durchzuführen. Die zuständige Behörde bestimmt Art und Durchführung der weitergehenden Untersuchungen.
5. Die Schlachtung ist zu verbieten, wenn sich bei der Untersuchung nach Nummer 1.1.3, 1.2.3 oder 2 Beanstandungsgründe nach Kapitel II Nr. 5 oder 6 ergeben. Der amtliche Tierarzt kann jedoch in den Fällen des Kapitels II Nr. 6 die Tötung oder Schlachtung nach § 5 Abs. 6 erlauben, wenn gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Er kann die Verschiebung der Schlachtung anordnen, wenn ein Beanstandungsgrund nach Kapitel II Nr. 6.2 vorliegt.

Kapitel IV

Geflügelfleischuntersuchung

1. Das Geflügel ist unmittelbar nach der Schlachtung und dem Ausnehmen bei ausreichender Beleuchtung zu untersuchen. Die Beleuchtung darf Farben nicht verändern.
2. Von jedem geschlachteten Tier sind die Tierkörperoberfläche, die Körperhöhle, die Eingeweide und, soweit sie zum Verzehr für Menschen bestimmt sind, Kopf und Beine zu besichtigen, erforderlichenfalls zu durchtasten und anzuschneiden; dabei ist auch auf Abweichungen der Konsistenz, der Farbe und des Geruchs sowie größere Abweichungen als Folge des Schlachtvorgangs zu achten. Im Verdachtsfall können weitere Schnitte und Untersuchungen vorgenommen werden, soweit sie für eine abschließende Beurteilung erforderlich sind.
3. Darüber hinaus sind zu untersuchen
 - 3.1 Stichproben der betriebsseitig ausgesonderten und der bei der Geflügelfleischuntersuchung als untauglich beurteilten Tierkörper und
 - 3.2 Eingeweide und Körperhöhlen von bis zu 300 über die gesamte Sendung verteilten Tieren, mindestens aber von 300 Tieren je Schlachttag. Für Geflügelschlachtbetriebe mit geringer Kapazität kann die zuständige Behörde in Abhängigkeit von der täglichen Schlachtleistung geringere Stichprobenzahlen festlegen.
Die Untersuchungen nach Satz 1 sind dem amtlichen Tierarzt vorbehalten.
4. Soll geschlachtetes Geflügel nur teilweise ausgenommen werden (entdarmtes Geflügel, „poulet éfilé“), hat der amtliche Tierarzt abweichend von Nummer 2 bei mindestens 5 Prozent der geschlachteten Tiere jeder Sendung nach dem vollständigen Ausnehmen die Eingeweide und die Körperhöhle zu untersuchen. Werden bei dieser Untersuchung Abweichungen an mehreren geschlachteten Tieren festgestellt, sind alle Tiere der Sendung nach Nummer 2 zu untersuchen.
5. Sofern Wachteln und Tauben, die wie Haustiere gehalten werden, innerhalb einer Sendung hinsichtlich ihrer Art, ihres Gewichts und ihrer Herkunft gleichartig sind, kann die Untersuchung abweichend von Nummer 2 an einer Stichprobe von mindestens 5 Prozent der Tiere erfolgen. Werden bei dieser Untersuchung Abweichungen an mehreren geschlachteten Tieren festgestellt, sind alle Tiere der Sendung nach Nummer 2 zu untersuchen.
6. Reichen die Ergebnisse der Untersuchungen nach den Nummern 2 bis 5 für eine Beurteilung nicht aus, führt der amtliche Tierarzt weitergehende, insbesondere mikrobiologische, Untersuchungen durch. Hierfür sind erforderlichenfalls Proben im notwendigen Umfang zu entnehmen.
7. Wird Geflügelfleisch auf das Vorkommen von Krankheitserregern untersucht, kann diese Untersuchung bei Schlachtgeflügel, das unter gleichen Fütterungs- und Haltungsbedingungen in einem Bestand gehalten

wurde, oder bei Federwild, das aus demselben Jagdrevier stammt, auf eine für die Beurteilung ausreichende Zahl repräsentativer Stichproben beschränkt werden.

8. Federwild ist darauf zu untersuchen, ob es
 - 8.1 erlegt worden ist,
 - 8.2 von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen ist oder
 - 8.3 mit anderen Krankheiten oder Mängeln behaftet ist, die das Geflügelfleisch nachteilig beeinflussen können.

Federwild, das nicht unmittelbar nach dem Erlegen ausgenommen worden ist, ist zu besichtigen und nach Nummer 2 zu untersuchen. Bei Tieren derselben Sendung sind mindestens 5 Prozent der Tiere zu untersuchen. Stellt der amtliche Tierarzt an mehreren Tierkörpern Mängel fest, hat er die gesamte Sendung weitergehend zu untersuchen. Soll Federwild ausgenommen und gerupft in den Verkehr gebracht werden, ist es wie geschlachtetes Geflügel Stück für Stück nach Nummer 2 zu untersuchen.

Kapitel V

Rückstandsuntersuchung

1. Bei der Untersuchung geeigneter Proben von Schlachtgeflügel, Federwild und Geflügelfleisch sind die Vorgaben des nationalen Rückstandskontrollplanes einzuhalten, der nach Maßgabe der Richtlinie 96/23/EG jährlich vom Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin in Abstimmung mit den Ländern erstellt wird. Ein in der Richtlinie 96/23/EG festgelegter Anteil der Proben ist in Erzeugerbetrieben zu nehmen.
2. Bei Rückstandsuntersuchungen in Schlachtbetrieben kann der Probenumfang für Schlachtgeflügel aus Erzeugerbetrieben, die einem Rückstandsüberwachungsprogramm oder einem entsprechenden anerkannten Eigenkontrollsystem unterliegen, vermindert werden.
3. Unbeschadet der Untersuchung nach Nummer 1 hat die zuständige Behörde im Fall eines begründeten Verdachts weitere 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.
4. Positive Ergebnisse bei der Untersuchung auf Hemmstoffe können, auch auf Verlangen und auf Kosten des Verfügungsberechtigten, mit qualitativ-quantitativen Methoden weitergehend untersucht werden.
5. Für Rückstände nachfolgend genannter Stoffe, für die bisher noch keine Höchstmengen festgelegt worden sind, gelten folgende Beurteilungswerte:

5.1 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 Leber (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 Leber; bei Überschreitung des Beurteilungswertes im Leitgewebe gilt das geschlachtete Tier nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich.

- 5.2 Bei Rückständen von Schwermetallen gilt Geflügelfleisch von Hühnern bei Überschreitung des doppelten Richtwertes '97 ZEBs des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich. Für die Beurteilung des Geflügelfleisches anderer Tierarten gilt Satz 1 entsprechend.

Kapitel VI

Beurteilung des Geflügelfleisches

1. Als tauglich sind unbeschadet der Nummer 7 der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung zu beurteilen, wenn sie keinerlei Veränderungen oder nur kurz vor der Schlachtung oder kurz vor dem Erlegen entstandene Verletzungen oder örtlich begrenzte Missbildungen oder sonstige Veränderungen aufgewiesen haben, soweit diese die Verzehrtauglichkeit des übrigen Geflügelfleisches nicht beeinträchtigen.

2. Sofern durch amtliche Untersuchungen bei mehreren geschlachteten Tieren einer Sendung Erreger einer auf den Menschen übertragbaren Krankheit nachgewiesen und krankhafte Veränderungen nicht festgestellt worden sind, sind alle zu dieser Sendung gehörigen Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung als tauglich nach Brauchbarmachung zu beurteilen. Die Brauchbarmachung erfolgt gemäß Anlage 6 nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde.
3. Als untauglich sind der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung zu beurteilen, wenn festgestellt worden sind
 - 3.1 Geflügelpest, Newcastle-Krankheit, Ornithose oder Salmonellose,
 - 3.2 andere auf den Menschen übertragbare Krankheiten,
 - 3.3 septikämische Veränderungen, soweit sie nicht bereits unter Nummer 3.1 oder 3.2 genannt sind,
 - 3.4 Rückstände:
 - 3.4.1 bei der Untersuchung auf Hemmstoffe
 - 3.4.1.1 ein positives Ergebnis in der Muskulatur,
 - 3.4.1.2 ein zweifelhaftes Ergebnis in der Muskulatur in Verbindung mit einem positiven oder zweifelhaften Ergebnis in der Leber,
 - 3.4.2 Tatsachen, aus denen sich ergibt, dass in dem Geflügel Rückstände von Stoffen, deren Anwendung nach der Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung verboten ist, oder deren Umwandlungsprodukte vorhanden sind, oder der begründete Verdacht auf eine verbotene Anwendung; Gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe bei diesen Tieren zu einem früheren Zeitpunkt festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung nicht nach arzneimittel- oder futtermittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist,
 - 3.4.3 das Vorliegen sonstiger Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die
 - 3.4.3.1 in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 aufgeführt oder sonst nicht bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen, zugelassen sind,
 - 3.4.3.2 festgesetzte Höchstmengen oder die in Kapitel V Nr. 5 aufgeführten Beurteilungswerte überschreiten oder
 - 3.4.3.3 die Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind,
 - 3.5 Veränderungen, die durch Giftstoffe hervorgerufen sein können,
 - 3.6 örtliche Veränderungen, die darauf schließen lassen, dass sie durch Toxine verursacht worden sind,
 - 3.7 ausgebreiteter Pilzbefall (Mykose),
 - 3.8 ausgebreiteter Parasitenbefall im Geflügelfleisch,
 - 3.9 Bauchwassersucht,
 - 3.10 Gelbsucht,
 - 3.11 bösartige oder multiple Geschwülste,
 - 3.12 multiple Abszesse oder Entzündungsherde, ausgedehnte entzündliche Infiltrationen,
 - 3.13 hochgradige Abmagerung oder erhebliche Wachstumsstörungen (Kümmerswachstum),
 - 3.14 natürlicher Tod, Schlachtung in der Agonie oder mangelhaftes Ausbluten,
 - 3.15 umfangreiche Verletzungen oder umfangreiche blutige oder wässrige Durchtränkungen,
 - 3.16 erhebliche Farb-, Geruchs- oder Geschmacksabweichungen,
 - 3.17 erhebliche Abweichungen in der Konsistenz, insbesondere Wässrigkeit,
 - 3.18 Zersetzungs Vorgänge,
 - 3.19 ausgedehnte Verunreinigung oder Kontamination.
4. Wird bei einer Sendung ein in Nummer 3.4 oder 3.5 genannter Mangel festgestellt, sind alle geschlachteten oder erlegten Tiere der Sendung, bei denen nach der gemeinsamen Herkunft, der Art der Haltung oder den sonstigen Umständen anzunehmen ist, dass sie die gleichen Mängel aufweisen, als untauglich zu beurteilen.
5. Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung dürfen auch als untauglich beurteilt werden, wenn der Verfügungsberechtigte mit der Beseitigung einverstanden ist.
6. Wird bei einer Sendung eine in Nummer 3.2 genannte Krankheit festgestellt, können die geschlachteten oder erlegten Tiere der Sendung, die keine krankhaften Veränderungen aufweisen, nach Nummer 2 beurteilt werden, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen.
7. Als untauglich sind nur die veränderten Teile des Tierkörpers oder die veränderten Nebenprodukte der Schlachtung zu beurteilen, wenn örtlich begrenzte Veränderungen festgestellt werden, die die Beschaffenheit der übrigen Teile nicht beeinträchtigen.

8. Als nicht geeignet zum Verzehr für Menschen sind zu erklären und nach Abschluss der Geflügelfleischuntersuchung bis zur Beseitigung zu beschlagnahmen, sofern sie nicht nach den Nummern 3 bis 7 als untauglich zu beurteilen sind,
- 8.1 Luftröhre,
- 8.2 vom Tierkörper getrennte Lunge,
- 8.3 Speiseröhre,
- 8.4 Kropf,
- 8.5 Darm und Drüsenmagen,
- 8.6 Gallenblase,
- 8.7 Geschlechtsorgane einschließlich der Eifollikel, Dotterkugeln und unvollständig ausgebildeter Eier,
- 8.8 vor der Untersuchung vom Tierkörper abgetrennte Köpfe und Füße.

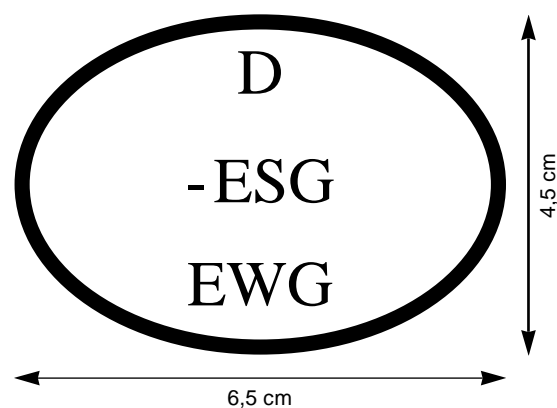
Kapitel VII

Kennzeichnung

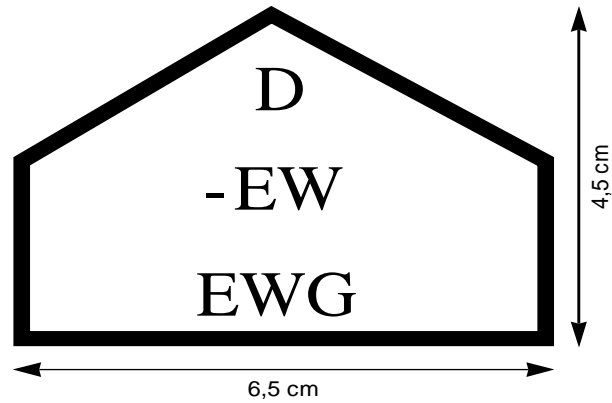
1. Die Kennzeichnung von Geflügelfleisch darf erst dann vorgenommen werden, wenn das Ergebnis aller Untersuchungen vorliegt.
2. Abweichend von Nummer 1 darf im Fall einer stichprobenmäßigen Rückstandsuntersuchung die Kennzeichnung auch dann vorgenommen werden, wenn das Ergebnis dieser Untersuchung noch nicht vorliegt.
3. In zugelassenen Betrieben ist die Kennzeichnung von frischem Geflügelfleisch, das gemäß Kapitel VI Nr. 1 als tauglich beurteilt worden ist, wie folgt durchzuführen:
- 3.1 bei nicht einzeln verpackten und nicht einzeln mit einer Schutzhülle versehenen Tierkörpern durch Stempelaufdruck oder durch Anbringen einer nur einmal zu verwendenden Plakette an jedem Tierkörper; das Kennzeichen muss im oberen Teil den Großbuchstaben „D“, in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes, die das Kürzel des betreffenden Landes, in dem der Betrieb gelegen ist, enthalten kann, und im unteren Teil die Abkürzung „EWG“ enthalten; Buchstaben und Ziffern müssen mindestens 0,2 cm hoch und leicht lesbar sein; das Kennzeichen muss aus hygienisch einwandfreiem Material bestehen;
- 3.2 bei einzeln verpackten oder einzeln mit Schutzhüllen versehenen Tierkörpern sowie bei Tierkörperteilen oder bei Nebenprodukten der Schlachtung in Fertigpackungen durch eine dauerhafte Kennzeichnung nach Nummer 3.1 auf oder deutlich sichtbar unter der Schutzhülle, auf der Verpackung oder auf besonderen Kennzeichnungseinlagen aus geeignetem, hygienisch einwandfreiem Material; ist das Kennzeichen unmittelbar auf der Schutzhülle oder Verpackung angebracht, ist diese so zu versiegeln, dass sie nicht wiederverwendet werden kann oder das Kennzeichen beim Öffnen der Schutzhülle oder Verpackung zerstört wird;
- 3.3 bei Sammelpackungen zusätzlich zur Kennzeichnung nach Nummer 3.1 oder 3.2 durch eine Kennzeichnung nach Nummer 3.4 auf der Sammelpackung. Die Kennzeichen sind so anzubringen, dass beim Öffnen der Sammelpackung die Verpackung oder die Kennzeichen zerstört werden. Dies gilt auch bei der Verwendung von stapelbaren Transportbehältnissen (Eurokästen).
- 3.4 Die nach Nummer 3.3 vorgeschriebene Kennzeichnung muss in Form und Inhalt bei Betrieben, die nach dem 1. Mai 1999 zugelassen werden, den nachstehend abgedruckten Mustern entsprechen. Darin müssen die Buchstaben mindestens 0,8 cm und die Ziffern mindestens 1 cm hoch sein. Die Kennzeichnung kann zusätzlich einen Hinweis auf den Untersucher enthalten.

3.4.1

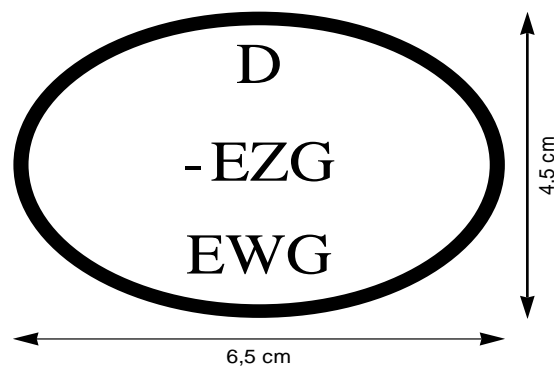
Muster



3.4.2



3.4.3



- 3.5 Die nach Nummer 3.3 vorgeschriebene Kennzeichnung erfolgt
- 3.5.1 bei Tierkörpern und Nebenprodukten der Schlachtung von Schlachtgeflügel entsprechend Nummer 3.4.1,
- 3.5.2 bei Federwild entsprechend Nummer 3.4.2,
- 3.5.3 bei Teilstücken, die in Zerlegungsbetrieben gewonnen worden sind, entsprechend Nummer 3.4.3.
- 3.6 Die Kennzeichnung nach Nummer 3.1 oder 3.2 ist bei Sammelpackungen, ausgenommen Sammelpackungen mit frischem Geflügelfleisch von Federwild, nicht erforderlich, wenn
- 3.6.1 befördert werden
- 3.6.1.1 Tierkörper von einem zugelassenen Geflügelschlachtbetrieb zur Zerlegung in einem Geflügelfleischzerlegungsbetrieb,
- 3.6.1.2 frisches Geflügelfleisch von einem zugelassenen Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischzerlegungsbetrieb zur Zubereitung von Geflügelfleischerzeugnissen in einem Verarbeitungsbetrieb oder von Geflügelfleischzubereitungen in einem Herstellungsbetrieb für Geflügelfleischzubereitungen,
- 3.6.1.3 Tierkörper, soweit sie zur Abgabe an den Verbraucher nach einer Hitzebehandlung bestimmt sind, von zugelassenen Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischzerlegungsbetrieben zu Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung,
- 3.6.2 außen auf der Sammelpackung deutlich sichtbar der Verwendungszweck und die Anschrift des Empfängers angebracht sind,
- 3.6.3 der Versandbetrieb fortlaufend Aufzeichnungen über Menge und Art des versandten Geflügelfleisches sowie über den Empfänger führt und
- 3.6.4 die Empfangsbetriebe fortlaufend Aufzeichnungen über Menge und Art des so erhaltenen Geflügelfleisches sowie über seine Herkunft führen.

3.7 Die Angaben nach Nummer 3.6.2 sind nach folgendem Muster anzubringen:

Muster

<p>Vorgesehene Verwendung: Zerlegung/Hitzebehandlung zur Abgabe an den Verbraucher/Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen/Geflügelfleischzubereitungen¹⁾)</p> <p>Anschrift des Empfängers:</p> <p>¹⁾) Nichtzutreffendes streichen.</p>
--

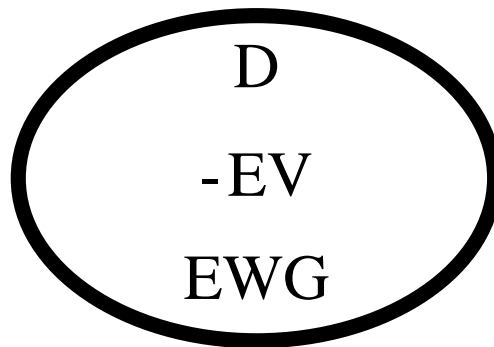
Der Verwendungszweck ist von dem Betrieb, in dem das frische Geflügelfleisch gewonnen worden ist, die Anschrift des Empfängers ist von dem Betrieb, der das frische Geflügelfleisch an den Empfänger ausliefert, vor der Verladung einzutragen.

4. Bei Geflügelfleischerzeugnissen und Geflügelfleischzubereitungen, die in zugelassenen Betrieben zubereitet und behandelt worden sind, ist die Kennzeichnung wie folgt vorzunehmen:
- 4.1 Geflügelfleischerzeugnisse
- 4.1.1 Bei Geflügelfleischerzeugnissen erfolgt die Kennzeichnung mit dem Kennzeichen nach Nummer 4.3.1, bei Geflügelfleischerzeugnissen mit einem geringen Geflügelfleischanteil nach § 8 Abs. 2 Nr. 1 mit dem Kennzeichen nach Nummer 4.3.2 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 Kennzeichen können auf dem Erzeugnis, der Umhüllung oder der Verpackung angebracht oder auf einem Etikett aufgedruckt oder angebracht werden. Die Kennzeichen müssen beim Öffnen der Schutzhülle oder Verpackung zerstört werden. Dies gilt nicht, wenn die Schutzhülle oder Verpackung beim Öffnen zerstört wird.
- 4.1.3 Bei Geflügelfleischerzeugnissen in Fertigpackungen muss die Kennzeichnung nur auf der Verpackung angebracht werden. Werden mit Kennzeichen versehene Geflügelfleischerzeugnisse verpackt, sind die Kennzeichen 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 nach den Nummern 4.3.1 und 4.3.2 nicht bei Geflügelfleischerzeugnissen 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 Geflügelfleischerzeugnisse versandt werden, nach 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 Geflügelfleischerzeugnisse Nachweise führt.
- 4.1.5 Abweichend von den Nummern 4.1.1 bis 4.1.3 ist die Kennzeichnung nach den Nummern 4.3.1 und 4.3.2 nicht bei Geflügelfleischerzeugnissen erforderlich, die nicht in Fertigpackungen, sondern lose über Einzelhandelsgeschäfte an Verbraucher abgegeben werden sollen, sofern
- 4.1.5.1 die Sammelpackung, in der die Geflügelfleischerzeugnisse versandt werden, gemäß Nummer 4.1.1 gekennzeichnet ist und
- 4.1.5.2 der zugelassene Verarbeitungsbetrieb über Mengen, Art und Empfänger der Geflügelfleischerzeugnisse Nachweise führt.
- 4.1.6 Bei Geflügelfleischerzeugnissen, die ohne vorheriges Entfernen der Umhüllung in einem Umpackbetrieb lediglich neu zusammengestellt worden sind, muss die Kennzeichnung nach den Nummern 4.3.1 und 4.3.2 des Verarbeitungsbetriebes angebracht sein, in dem die Geflügelfleischerzeugnisse hergestellt worden sind. Werden Geflügelfleischerzeugnisse aus mehr als einem Verarbeitungsbetrieb in einem Umpackbetrieb neu verpackt, ist die äußere Verpackung nach Nummer 4.3.3 zu kennzeichnen. Bei Geflügelfleischerzeugnissen, die, gegebenenfalls nach dem Entfernen der Umhüllung oder dem Aufteilen oder Zerteilen, in einem Umpackbetrieb umhüllt oder verpackt werden, ist die Kennzeichnung nach Nummer 4.3.3 entsprechend den Nummern 4.1.2 und 4.1.3 anzubringen.
- 4.2 Geflügelfleischzubereitungen
- Bei Geflügelfleischzubereitungen ist die Kennzeichnung auf einem an der Umhüllung oder Verpackung befestigten oder auf der Verpackung aufgedruckten Etikett vorzunehmen. Die Kennzeichnung erfolgt mit dem Kennzeichen nach
- 4.2.1 Nummer 3.4.1, das die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Geflügelschlachtbetriebes,

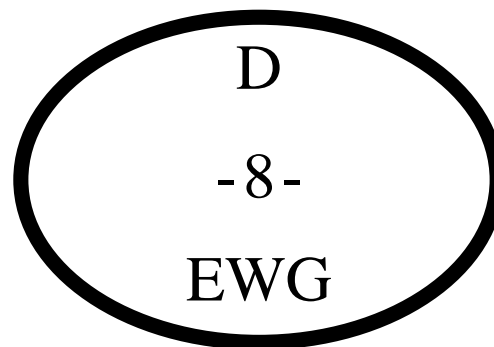
- 4.2.2 Nummer 3.4.3, das die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Geflügelfleischzerlegungsbetriebes,
4.2.3 Nummer 4.3.1, das die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Verarbeitungsbetriebes oder
4.2.4 Nummer 3.4.2, das die Nummer des zugelassenen Wildbearbeitungsbetriebes
enthält. Bei Geflügelfleischzubereitungen aus eigenständigen Produktionseinheiten erfolgt die Kennzeichnung mit dem Kennzeichen nach Nummer 4.3.4. Für die Art der Kennzeichnung gelten die Nummern 4.1.1 bis 4.1.3 entsprechend.
- 4.3 Muster für die Kennzeichnung von Geflügelfleischzubereitungen, soweit sie in nach dem 1. Mai 1999 zugelassenen Verarbeitungsbetrieben oder eigenständigen Produktionseinheiten zubereitet worden sind, und von Geflügelfleischerzeugnissen, soweit sie in zugelassenen Verarbeitungsbetrieben zubereitet oder nach Nummer 4.1.6 Satz 2 oder 3 in Umpackbetrieben behandelt worden sind:

Muster

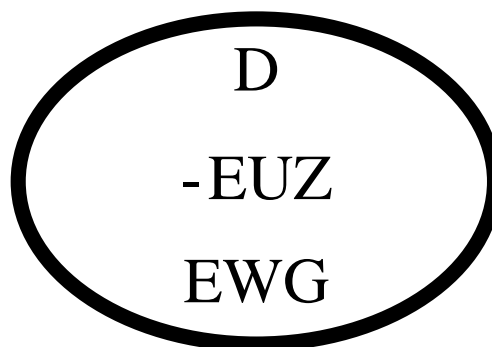
4.3.1



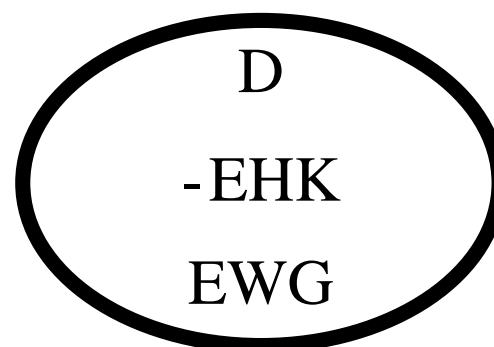
4.3.2



4.3.3



4.3.4



5. Für die Kennzeichnung nach den Nummern 3.1 und 3.2 ist der amtliche Tierarzt verantwortlich. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er die für die Kennzeichnung des Geflügelfleisches bestimmten Stempel, die er erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit herausgeben darf. Die Verwendung der für die Kennzeichnung verwendeten Plaketten und Kennzeichnungseinlagen sowie des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials, soweit es bereits mit dem vorgeschriebenen Kennzeichen versehen ist, wird durch den amtlichen Tierarzt überwacht.
6. Bei frischem Geflügelfleisch aus Betrieben nach § 1 Nr. 10 Buchstabe a und b, das gemäß Kapitel V Nr. 1 als tauglich beurteilt worden ist, muss die Kennzeichnung wie folgt durchgeführt werden:
 - 6.1 bei nicht einzeln verpackten und nicht einzeln mit einer Schutzhülle versehenen Tierkörpern durch Stempelaufdruck oder durch Anbringen einer nur einmal zu verwendenden Plakette oder Plombe nach Nummer 6.6 an jedem Tierkörper;
 - 6.2 bei einzeln verpackten oder einzeln mit Schutzhüllen versehenen Tierkörpern sowie bei Tierkörperteilen oder bei Nebenprodukten der Schlachtung in Fertigpackungen durch eine Kennzeichnung nach Nummer 6.6 auf oder sichtbar unter der Schutzhülle, auf der Verpackung oder auf besonderen Kennzeichnungseinlagen aus geeignetem, hygienisch einwandfreiem Material;
 - 6.3 bei Sammelpackungen zusätzlich zur Kennzeichnung nach Nummer 6.1 oder 6.2 durch eine Kennzeichnung nach Nummer 6.6 auf der Sammelpackung.
 - 6.4 Die Kennzeichnung nach Nummer 6.1 oder 6.2 ist bei Sammelpackungen, ausgenommen Sammelpackungen mit frischem Geflügelfleisch von Federwild, nicht erforderlich, wenn
 - 6.4.1 befördert werden
 - 6.4.1.1 Tierkörper von einem Schlachtbetrieb zur Zerlegung in einem Geflügelfleischzerlegungsbetrieb,
 - 6.4.1.2 frisches Geflügelfleisch von einem Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischzerlegungsbetrieb zur Zubereitung von Geflügelfleischerzeugnissen in einem Verarbeitungsbetrieb oder von Geflügelfleischzubereitungen in einem Herstellungsbetrieb für Geflügelfleischzubereitungen,
 - 6.4.1.3 Tierkörper, soweit sie zur Abgabe an den Verbraucher nach einer Hitzebehandlung bestimmt sind, von Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischzerlegungsbetrieben zu Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung,
 - 6.4.2 außen auf der Sammelpackung deutlich sichtbar der Verwendungszweck und die Anschrift des Empfängers angebracht sind,
 - 6.4.3 der Versandbetrieb fortlaufend Aufzeichnungen über Menge und Art des versandten Geflügelfleisches sowie über den Empfänger führt und
 - 6.4.4 der Empfangsbetrieb fortlaufend Aufzeichnungen über Menge und Art des so erhaltenen Geflügelfleisches sowie über seine Herkunft führt.
 - 6.5 Die Angaben nach Nummer 6.4.2 sind nach dem Muster der Nummer 3.7 anzubringen.
 - 6.6 Das verwendete Kennzeichen muss deutlich erkennbar sein und dem folgenden Muster in Form und Inhalt entsprechen; es kann zusätzlich einen Hinweis auf den Untersucher enthalten.

Muster



7. Kennzeichnung von eingeführtem Geflügelfleisch
 - 7.1 Für die Kennzeichnung von Geflügelfleisch aus Drittländern gelten die Anforderungen der Nummer 3, ausgenommen die Nummern 3.6 und 3.7, und der Nummer 4, ausgenommen die Nummern 4.1.4 bis 4.1.6, entsprechend. Abweichend von den Nummern 3.4 und 4.3 müssen die Kennzeichen anstelle der Angabe des Mitgliedstaates im oberen Teil den ISO-Code des Herkunftslandes enthalten; die Abkürzung „EWG“ im unteren Teil entfällt.
 - 7.2 Frisches Geflügelfleisch von Federwild ist mit einem fünfeckigen Kennzeichen zu versehen, dessen Form von dem Muster der Nummer 3.4.2 abweichen darf.

Anlage 2

(zu § 3 Abs. 3, den §§ 5, 9, 10, 11 Abs. 1 Nr. 3
Buchstabe a und Nr. 5 Buchstabe a und § 14 Abs.1)

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

1. In Räumen, in denen Geflügelfleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird, 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, geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden. Abflüsse sind nicht erforderlich in Verpackungsräumen, Kühl- und Gefrierräumen sowie in Bereichen und Gängen, durch die Geflügelfleisch ausschließlich befördert wird;
 - 1.2 Wände glatt, fest, undurchlässig und bis zu einer Höhe von mindestens 2 Meter, in Kühl- und Lagerungsräumen mindestens bis in Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein;
 - 1.3 Decken hell und glatt sein; sofern Decken fehlen, muss die Innenseite der Bedachung diesen Bedingungen entsprechen;
 - 1.4 Türen und Fensterrahmen
 - 1.4.1 aus Kunststoff oder Metall glatt, hell, verschleißfest, korrosionsbeständig oder korrosionsgeschützt sein,
 - 1.4.2 aus Holz mit einem glatten, hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein;
 - 1.5 Isolierungen aus verschleißfestem, geruchlosem Material bestehen;
 - 1.6 ausreichende Beleuchtungen vorhanden sein, die Farben nicht verändern und Abweichungen am Geflügelfleisch erkennen lassen;
 - 1.7 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;
 - 1.8 in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion
 - 1.8.1 der Hände mit handwarmem, fließendem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen, wobei die Wasserhähne nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein dürfen,
 - 1.8.2 der Arbeitsgeräte an Ort und Stelle oder in einem angrenzenden Raum mit Wasser von mindestens +82 °C vorhanden sein.
2. Nummer 1 gilt nicht für Räucherräume und Räume, in denen haltbare Geflügelfleischerzeugnisse reifen oder lagern, sowie für Räume, in denen verpacktes Geflügelfleisch, Gewürze, andere Zutaten, Umhüllungs- oder Verpackungsmaterial lagern; in anderen Räumen, in denen bei der Zubereitung von Geflügelfleisch kein Wasser vorhanden sein darf, müssen abweichend von Nummer 1.1 keine Abflüsse und abweichend von Nummer 1.8 keine Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion vorhanden sein; in diesen Räumen dürfen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren eingesetzt werden, bei denen kein Wasser verwendet wird. Diese Räume müssen stabil, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
3. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte wie Tische, Schneideunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen müssen aus korrosionsbeständigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen, das die Beschaffenheit des Geflügelfleisches nicht beeinträchtigt; die Verwendung von Holz ist nur zulässig
 - 3.1 in Räucher-, Pökel- und Reiferäumen sowie in Lagerräumen und in Versandräumen für Geflügelfleischerzeugnisse, sofern dies technisch unvermeidbar und die Gefahr der Kontamination dieser Erzeugnisse ausgeschlossen ist;
 - 3.2 bei Hackklötzen und bei Paletten zum Transport von verpacktem Geflügelfleisch.
Im Übrigen können Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte aus verzinktem Metall beim Trocknen von Würsten und anderen Geflügelfleischerzeugnissen verwendet werden, sofern das Metall nicht korrodiert ist und nicht mit den Erzeugnissen in Berührung kommt.
4. Außerdem müssen vorhanden sein
 - 4.1 geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer;
 - 4.2 Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, dass das Geflügelfleisch unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt;

- 4.3 für die Aufnahme von zum Verzehr für Menschen nicht bestimmtem oder untauglichem Geflügelfleisch sowie von zum Verzehr für Menschen nicht geeigneten Teilen von geschlachtetem Geflügel oder Federwild
- 4.3.1 besondere wasserdichte, korrosionsbeständige Behältnisse mit dicht schließenden Deckeln, die so beschaffen sind, dass eine unbefugte Entnahme des Inhaltes verhindert wird,
- 4.3.2 ein verschließbarer Raum, wenn es die anfallende Menge erforderlich macht oder dieses Geflügelfleisch nicht am Ende des Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt wird, wobei sicherzustellen ist, dass Geflügelfleisch, das zum Verzehr für Menschen bestimmt ist, hierdurch, insbesondere durch Gerüche, nicht nachteilig beeinflusst werden kann;
- 4.4 Kühleinrichtungen, die gewährleisten, dass die in Kapitel IX Nr. 1 vorgeschriebene Innentemperatur des Geflügelfleisches eingehalten wird, und die an die Abwasserleitung angeschlossen sind oder bei denen das Wasser auf andere Weise hygienisch abgeleitet wird;
- 4.5 eine Anlage, die in ausreichender Menge
- 4.5.1 Wasser unter Druck und
- 4.5.2 heißes Wasser
- liefert; für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu verwenden; zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung, zur Kühlung von Kühlmaschinen und für das Abschwemmen von Federn und anderen Abfällen in geschlossenen Anlagen darf jedoch ausnahmsweise Wasser verwendet werden, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des Geflügelfleisches ausgeschlossen ist; diese Leitungen müssen sich von Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;
- 4.6 eine Anlage zur hygienischen Ableitung von Abwasser;
- 4.7 mindestens eine Waschgelegenheit sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben; die Waschgelegenheit muss sich in der Nähe der Toiletten befinden; sie muss mit fließendem kaltem und warmem oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtem Wasser und mit hygienischen Mitteln zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie zum Händetrocknen ausgestattet sein, wobei die Wasserhähne nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein dürfen;
- 4.8 ein getrennter, geeigneter Platz zum Abstellen der Reinigungsgeräte und der Mittel zur Wartung, Reinigung und Desinfektion.

Kapitel II

Allgemeine Hygieneanforderungen für Personal, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in Räumen, in denen Geflügelfleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird

1. Personen, die mit Geflügelfleisch in Berührung kommen oder in Berührung kommen können, haben sich und ihre Arbeitskleidung ständig sauber zu halten. Personen, die Geflügelfleisch gewinnen oder zubereiten oder unverpacktes Geflügelfleisch behandeln oder die in Räumen oder Bereichen arbeiten, in denen dieses Geflügelfleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird, haben eine leicht waschbare, saubere, helle Arbeitskleidung sowie saubere und leicht zu reinigende Schuhe und Kopfbedeckungen zu tragen; Arbeitskleidung darf nur ihrem Zweck entsprechend verwendet werden. Satz 2 gilt entsprechend für Personen, die in Betrieben Zutritt zu den Bereichen haben, in denen Geflügelfleisch gewonnen, zubereitet oder in den Verkehr gebracht wird, sofern eine nachteilige Beeinflussung des Fleisches durch besondere Vorkehrungen nicht sicher ausgeschlossen werden kann. Personen, die Tiere schlachten oder sonst mit Geflügelfleisch in Berührung kommen, haben mehrmals im Laufe eines Arbeitstages während der Arbeit sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit ihre Hände zu reinigen und zu desinfizieren sowie erforderlichenfalls die Arbeitskleidung zu wechseln. Personen, die mit kranken Tieren oder infektiösem oder kontaminiertem Geflügelfleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit warmem Wasser gründlich zu reinigen und dann zu desinfizieren sowie erforderlichenfalls die Arbeitskleidung zu wechseln.
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 gründlich zu reinigen und zu desinfizieren; Kühleinrichtungen sind zumindest nach jeder vollständigen Räumung zu desinfizieren; Gefriereinrichtungen sind eisfrei zu halten, bei Bedarf abzutauen und anschließend gründlich mit warmem Wasser zu reinigen und zu desinfizieren; Pökel-, Reife- und Räucherräume sowie Lagerräume für Geflügelfleischerzeugnisse sind bei Bedarf zu reinigen und zu desinfizieren. Die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch oder Geflügelfleisch verwendet werden. Eurokästen dürfen für die erneute Beförderung von Geflügelfleisch nur verwendet werden, wenn sie ausschließlich zur Aufbewahrung und Beförderung von Fleisch oder Geflügelfleisch verwendet, in einem hygienisch einwandfreien Zustand gehalten und vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden. Das Zerlegen von frischem Geflügelfleisch und das Behandeln von unverpacktem frischem Geflügelfleisch dürfen nicht gleichzeitig mit dem Behandeln von Federwild im Federkleid, von erlegtem Haarwild, von Gehegewild in der Decke oder von Hauskaninchen im Fell oder

- mit dem Zubereiten von Fleisch und Geflügelfleisch in demselben Raum stattfinden. Werden die Arbeiten nacheinander in demselben Raum durchgeführt, ist eine zwischenzeitliche Reinigung und Desinfektion erforderlich. Die Sätze 5 und 6 gelten nicht für die in den Räumen verwendeten Beförderungsmittel, soweit sie ausschließlich für verpacktes Fleisch und Geflügelfleisch verwendet werden.
3. In den Arbeits- und Lagerräumen sowie in sonstigen Bereichen und Gängen, durch die Geflügelfleisch befördert wird, dürfen weder Speisen oder Getränke eingenommen noch darf geraucht werden; Behältnisse mit Speisen oder Getränken dürfen nicht in Arbeitsräume gebracht werden.
 4. Tiere, mit Ausnahme der zur Schlachtung bestimmten Tiere im Geflügelschlachtbetrieb, sind von den Betriebsräumen fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.
 5. Die Käfige für die Anlieferung des Schlachtgeflügels müssen aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen; sie sind nach jeder Benutzung zu reinigen und zu desinfizieren.
 6. Geflügelfleisch und Zutaten für die Herstellung von Geflügelfleischzubereitungen und -erzeugnissen sowie die Geflügelfleisch oder Zutaten enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen.
 7. Räume oder Behälter für untaugliches oder nicht zum Verzehr für Menschen bestimmtes Geflügelfleisch, insbesondere Abfälle, sowie für nicht zum Verzehr für Menschen geeignete Teile sind nach Bedarf zu entleeren und unmittelbar nach jeder Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren. Nicht in Behältern gesammelte Abfälle sind unverzüglich aus den Arbeitsräumen, Federn sind unverzüglich nach dem Rupfen aus dem Schlachtraum zu entfernen.
 8. Reinigungs-, Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, dass sie sich weder auf Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte noch auf Geflügelfleisch nachteilig auswirken können. Nach ihrer Verwendung müssen sie gründlich abgespült werden, sofern ein Abspülen nach ordnungsgemäßer Anwendung entsprechend der Gebrauchsanweisung erforderlich ist.
 9. Sägemehl oder ähnliche Stoffe dürfen nicht auf den Fußboden von Räumen aufgetragen werden, in denen Geflügelfleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird.
 10. Geflügelfleisch darf in Räumen nur so gewonnen, zubereitet und behandelt werden, dass es bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar nachteilig beeinflusst werden kann, insbesondere durch Mikroorganismen, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Gerüche, Desinfektions-, Schädlingsbekämpfung-, Pflanzenschutz- oder Lösungsmittel.

Kapitel III

Besondere Hygieneanforderungen für Geflügelschlachtbetriebe und das Schlachten

1. Für Betriebe, in denen Geflügel geschlachtet wird, gilt über die Hygienevorschriften nach den Kapiteln I und II hinaus Folgendes:
 - 1.1 Sie müssen mindestens verfügen über
 - 1.1.1 einen ausreichend großen, für einen ordnungsgemäßen, hygienisch einwandfreien Ablauf der Schlachtung geeigneten Schlachtraum, in dem das Betäuben und Entbluten einerseits, das Rupfen und gegebenenfalls das Brühen andererseits in gesonderten Arbeitsbereichen durchgeführt werden können;
 - 1.1.2 einen ausreichend großen Raum für das Ausnehmen, Zurichten, Sortieren und Verpacken des geschlachteten Geflügels, in dem das Ausnehmen an einem Arbeitsplatz durchgeführt werden kann, der zur Verhinderung einer Verunreinigung weit genug von den anderen Arbeitsplätzen entfernt oder durch eine Trennwand von diesen abgesondert ist;
 - 1.1.3 einen ausreichend großen Kühlraum für die Aufnahme des geschlachteten Geflügels;
 - 1.1.4 einen ausreichend großen Kühlraum für die Lagerung von vorläufig beschlagnahmtem Geflügelfleisch, dessen Untersuchung noch nicht abgeschlossen oder das erst nach Brauchbarmachung als tauglich zu beurteilen ist; wenn die anfallende Menge dies zulässt, genügt eine geeignete, verschließbare Abtrennung in dem in Nummer 1.1.3 genannten Kühlraum, sofern Einrichtungen vorhanden sind, die eine Übertragung von Krankheits-erregern verhüten.
2. Schlachtgeflügel, das in den Schlachtraum verbracht wird, muss sofort geschlachtet werden. Krankes und krankheitsverdächtiges Geflügel darf nur mit Genehmigung der zuständigen Behörde nach dem in Kapitel IV festgelegten Verfahren geschlachtet werden.
3. Das Schlachtgeflügel muss vollständig entbluten; hierbei ist darauf zu achten, dass das Blut keine Bereiche außerhalb des Schlachtplatzes verunreinigt.
4. Das geschlachtete Geflügel muss unverzüglich vollständig gerupft werden.
5. Das Ausnehmen muss unverzüglich durchgeführt werden. Der Tierkörper muss so geöffnet werden, dass die Leibeshöhle und die Eingeweide untersucht werden können; zu diesem Zweck sind Verdauungsapparat, Leber und Milz so aus dem Tierkörper herauszunehmen, dass dieser nicht verunreinigt wird; hierbei können die zu

untersuchenden Eingeweide entweder vom Tierkörper abgetrennt werden oder bis zur Geflügelfleischuntersuchung mit ihm natürlich verbunden bleiben; werden sie abgetrennt, müssen sie in natürlichem Zusammenhang miteinander bleiben, und es muss feststellbar bleiben, von welchem Tierkörper sie stammen. Abweichend von Satz 2 kann das Ausnehmen nach Genehmigung durch die zuständige Behörde auf das Entfernen des Darmes beschränkt werden. Eine gleichzeitige Schlachtung mit Tieren, die vollständig ausgenommen werden, ist in diesen Fällen nur zulässig, wenn das Ausnehmen räumlich getrennt erfolgt.

6. Nach der Geflügelfleischuntersuchung müssen die herausgenommenen Eingeweide unverzüglich vom Tierkörper getrennt und die zum Verzehr für Menschen nicht geeigneten Teile unverzüglich beseitigt werden. Im Tierkörper verbliebene Eingeweide oder Teile von Eingeweiden – mit Ausnahme der Nieren – sind anschließend unter hygienischen Bedingungen möglichst vollständig zu entfernen.
7. Geflügelfleisch darf nicht mit Tüchern gereinigt werden; Flüssigkeit darf nicht in Geflügelfleisch eingespritzt werden; Tierkörper dürfen, mit Ausnahme einer Füllung aus genießbaren Nebenprodukten der Schlachtung und Hälsen von Geflügel, das im selben Betrieb geschlachtet wurde, nicht gefüllt werden.
8. Vorläufig beschlagnahmtes Geflügelfleisch, als tauglich nach Brauchbarmachung oder als untauglich beurteiltes oder nicht zum Verzehr für Menschen bestimmtes Geflügelfleisch sowie Teile, die nicht zum Verzehr für Menschen geeignet sind, insbesondere Federn und Abfälle, sind unverzüglich in die dafür vorgesehenen Räume, Einrichtungen oder Behältnisse zu bringen und so zu behandeln, dass eine Keimverschleppung vermieden wird.
9. Nach der Untersuchung und dem Ausnehmen ist das Geflügelfleisch sofort hygienisch einwandfrei zu reinigen und zu kühlen. Die Kühlung des Geflügelfleisches durch Tauchen mehrerer Tierkörper, Tierkörperteile oder Nebenprodukte der Schlachtung in einem gemeinsamen Wasserbad ist verboten, ausgenommen
 - 9.1 Tierkörper, Tierkörperteile oder Nebenprodukte der Schlachtung, die mit einer wasserdichten Hülle zum Schutz vor unmittelbarer Berührung mit dem Wasser umgeben sind, oder
 - 9.2 Tierkörper, die nach Nummer 10 gereinigt und nach Nummer 11 gekühlt und unmittelbar nach der Kühlung gefroren oder tiefgefroren werden.
10. Tierkörper müssen im Falle der Nummer 9.2 unmittelbar nach dem Ausnehmen durch Abbrausen gründlich innen und außen gewaschen und unverzüglich in das Wasserbad eingetaucht werden. Bei Tierkörpern, deren Gewicht
 - 10.1 2,5 Kilogramm nicht überschreitet, sind je Tierkörper mindestens 1,5 Liter Wasser,
 - 10.2 zwischen 2,5 und 5 Kilogramm liegt, sind je Tierkörper mindestens 2,5 Liter Wasser,
 - 10.3 5 Kilogramm überschreitet, sind je Tierkörper mindestens 3,5 Liter Wasserfür das Abbrausen zu verwenden.
11. Die Tauchkühlung in einem gemeinsamen Wasserbad muss folgende hygienischen Anforderungen erfüllen:
 - 11.1 Die Tierkörper müssen einen oder mehrere Behälter mit ständig erneuertem Wasser oder Eiswasser durchlaufen. Zulässig ist nur ein System, bei dem die Tierkörper ständig mittels mechanischen Antriebs das Wasser bei Gegenströmung durchlaufen.
 - 11.2 Die Wassertemperatur in dem Behälter oder den Behältern, die beim Eintritt und Austritt der Tierkörper gemessen wird, darf beim Eintritt + 16 °C und beim Austritt + 4 °C nicht überschreiten.
 - 11.3 Die in Kapitel IX Nr. 1 vorgeschriebene Temperatur muss unverzüglich erreicht werden.
 - 11.4 Der Wasserdurchsatz für die gesamte Tauchkühlung muss bei Tierkörpern, deren Gewicht
 - 11.4.1 2,5 Kilogramm nicht überschreitet, mindestens 2,5 Liter,
 - 11.4.2 zwischen 2,5 und 5 Kilogramm liegt, mindestens 4 Liter,
 - 11.4.3 5 Kilogramm überschreitet, mindestens 6 Literje Tierkörper betragen.
 - 11.5 Werden die Tierkörper in mehreren Behältern gekühlt, müssen die Zufuhr frischen Wassers und die Ableitung des verwendeten Wassers so eingestellt sein, dass die zugeführte und die abgeleitete Menge des Wassers in der Durchlaufrichtung der Tierkörper von Behälter zu Behälter abnimmt, wobei sich das frische Wasser so auf die Behälter verteilt, dass der Wasserfluss durch den letzten Behälter bei Tierkörpern, deren Gewicht
 - 11.5.1 2,5 Kilogramm nicht überschreitet, nicht weniger als 1 Liter,
 - 11.5.2 zwischen 2,5 und 5 Kilogramm liegt, nicht weniger als 1,5 Liter,
 - 11.5.3 5 Kilogramm überschreitet, nicht weniger als 2 Literje Tierkörper beträgt.
 - 11.6 Das für die Erstfüllung der Behälter verwendete Wasser darf bei der Berechnung der in Nummer 11.4 vorgeschriebenen Mengen nicht berücksichtigt werden.
 - 11.7 Die Tierkörper dürfen im ersten Teil des Kühlwasserbehälters oder im ersten Kühlwasserbehälter nicht länger als eine halbe Stunde und in den anderen Behältern nicht länger als erforderlich verbleiben. Es müssen die

- erforderlichen Vorkehrungen getroffen werden, damit bei einer Unterbrechung der Arbeit die in Satz 1 vorgesehene Durchlaufzeit eingehalten wird.
- 11.8 Für die in Kapitel II Nr. 2 vorgeschriebene Reinigung und Desinfektion sind die Kühlwasserbehälter jedes Mal, wenn es erforderlich ist, mindestens jedoch einmal täglich, vollständig zu entleeren.
- 11.9 Die Einhaltung der Vorschriften über das Abbrausen der Tierkörper nach Nummer 10 und über die Tauchkühlung nach Nummer 11 ist fortlaufend durch geeichte Kontrollgeräte zu überprüfen, und die Ergebnisse sind aufzuzeichnen. Dies betrifft
- 11.9.1 den Wasserverbrauch für das Abbrausen vor dem Eintauchen,
- 11.9.2 die Temperatur des Wassers in dem Behälter oder in den Behältern am Eintritt und Austritt für die Tierkörper und
- 11.9.3 den Wasserverbrauch für die Tauchkühlung und die Zahl der Tierkörper, geordnet nach den in den Nummern 10 und 11 genannten Gewichtgruppen.
12. Der hygienische Ablauf des Abbrausens und der Tauchkühlung nach den Nummern 10 und 11 ist vor der ersten Inbetriebnahme der Tauchkühlung und bei jeder Änderung der Kühlbedingungen durch mikrobiologische Kontrollen zu überprüfen. Dazu sind in zeitlichem Zusammenhang jeweils fünf Tierkörper vor dem Eintritt in das Kühlwasser und unmittelbar nach Abschluss der Kühlung zu entnehmen. Die entnommenen Tierkörper sind nach wissenschaftlich anerkannten und praktisch erprobten Verfahren auf den aeroben Gesamtkeimgehalt (+ 30 °C) und den Gehalt an Enterobakterien zu untersuchen. Durch Vergleich der Untersuchungsergebnisse vor und nach dem Kühlen ist festzustellen, ob die Tauchkühlanlage hygienisch einwandfrei arbeitet. Im Falle von Beanstandungen ist durch geeignete Maßnahmen, insbesondere durch gründliche Reinigung und Desinfektion, eine hygienisch einwandfreie Kühlung sicherzustellen. Am Ende der Arbeitszeit des ersten Tages nach Wiederinbetriebnahme ist stets eine Probenahme und Untersuchung durchzuführen.
13. Vor dem Abschluss der Geflügelfleischuntersuchung dürfen Tierkörper nicht weiter zerlegt und Teile der geschlachteten Tiere nicht entfernt oder sonst behandelt oder zubereitet werden. Dies gilt nicht für das Entfernen von Köpfen, Füßen, Blut und Federn. Im Übrigen kann der amtliche Tierarzt eine von Satz 1 abweichende Behandlung fordern oder zulassen, wenn dies nach Lage des Falles geboten ist.
14. Nicht untersuchte Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung dürfen nicht mit bereits untersuchtem frischem Geflügelfleisch in Berührung kommen.
15. Hauskaninchen, die in Geflügelschlachtbetrieben geschlachtet werden sollen, dürfen in denselben Räumen wie Schlachtgeflügel zeitlich getrennt geschlachtet werden. Das von ihnen stammende Fleisch darf nicht zusammen mit frischem Geflügelfleisch in denselben Räumen behandelt oder zubereitet werden.

Kapitel IV

Verfahren bei Schlachtverboten und Sonderschlachtungen

1. Wird Schlachtgeflügel, für das ein Schlachtverbot besteht, im Geflügelschlachtbetrieb getötet und steht für die Tötung kein besonderer Raum zur Verfügung, darf diese in dem in Kapitel III Nr. 1.1.1 genannten Schlachtraum erfolgen, wenn alle Maßnahmen getroffen sind, um eine Keimverbreitung zu vermeiden. Die Tötung darf erst beginnen, wenn das aus Schlachtungen stammende Geflügelfleisch aus dem Schlachtraum und dem Raum für das Ausnehmen, Zurichten und Sortieren entfernt worden ist. Transportmittel, Käfige und Räume, in denen sich das zur Tötung bestimmte Schlachtgeflügel und alle von ihm stammenden Teile befunden haben, sowie die in diesen Räumen vorhandenen Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte sind sofort nach der Tötung nach näherer Anweisung des amtlichen Tierarztes zu reinigen und zu desinfizieren.
2. Dieselben Sicherungsmaßnahmen sind einzuhalten, wenn bei Schlachtungen nach § 5 Abs. 6 die Gefahr einer Verbreitung von Krankheitserregern besteht.

Kapitel V

Besondere Hygieneanforderungen für das Zerlegen von Geflügelfleisch

Für das Zerlegen von Geflügelfleisch gilt über die Hygieneanforderungen nach den Kapiteln I und II hinaus Folgendes:

1. Betriebe, in denen Geflügelfleisch zerlegt wird, müssen mindestens verfügen über
- 1.1 einen oder mehrere ausreichend große Kühlräume und erforderlichenfalls auch Gefrierräume,
- 1.2 einen Raum oder einen geeigneten Platz, an dem das Geflügelfleisch ohne nachteilige Beeinflussung zerlegt werden kann.
2. Im Schlachtraum darf Geflügelfleisch nicht zerlegt werden.
3. Geflügelfleisch, das in einen Zerlegungsraum gebracht wird, muss von Verunreinigungen befreit sein. Der dafür vorgesehene Arbeitsplatz muss mit einem Behälter für nicht zum Verzehr für Menschen geeignete Geflügelfleischabschnitte, einer Waschgelegenheit nach Kapitel I Nr. 1.8 und ausreichender Beleuchtung ausgestattet sein.

4. Frisches Geflügelfleisch darf in Zerlegungsräume mengenmäßig nur entsprechend den Arbeitserfordernissen gebracht werden.
5. Das Zerlegen von frischem Geflügelfleisch ist so durchzuführen, dass jede Verunreinigung des Geflügelfleisches vermieden wird. Sichtbare Knochensplitter und Blutgerinnsel sind zu entfernen.
6. Geflügelfleisch darf nur zerlegt werden, wenn es auf höchstens +4 °C abgekühlt ist. Beim Zerlegen darf die Innentemperatur des Geflügelfleisches +4 °C nicht überschreiten.
7. Abweichend von Nummer 6 darf frisches Geflügelfleisch unmittelbar nach der Schlachtung zerlegt werden, wenn
 - 7.1 Schlachtbereich und Zerlegungsraum in demselben Gebäudekomplex so nahe beieinander liegen, dass das frische Geflügelfleisch ohne Unterbrechung des Transportes von dem in Kapitel III Nr. 1.1.2 genannten Raum in den Zerlegungsraum befördert wird, und
 - 7.2 die Zerlegung unverzüglich erfolgt.
8. Das frische Geflügelfleisch muss nach dem Zerlegen und gegebenenfalls nach dem Umhüllen und Verpacken unverzüglich in einen geeigneten Kühlraum gebracht werden.
9. Soll frisches Geflügelfleisch unmittelbar nach der Zerlegung zu Geflügelfleischerzeugnissen verarbeitet werden, kann die zuständige Behörde Ausnahmen von der Anforderung nach Nummer 8 zulassen.

Kapitel VI

Besondere Hygieneanforderungen für das Zubereiten von Geflügelfleisch

Für das Zubereiten von Geflügelfleisch und das Behandeln von Geflügelfleischzubereitungen und -erzeugnissen gilt über die Hygieneanforderungen nach den Kapiteln I und II hinaus Folgendes:

1. Betriebe, in denen Geflügelfleischerzeugnisse, Geflügelfleischzubereitungen oder Lebensmittel mit einem Zusatz von frischem oder zubereitetem Geflügelfleisch hergestellt werden, müssen mindestens verfügen über
 - 1.1 einen ausreichend großen Raum, in dem das Geflügelfleisch ohne nachteilige Beeinflussung zubereitet werden kann, und
 - 1.2 ausreichenden Kühlraum.
2. In Räumen nach Kapitel III Nr. 1.1.1 und 1.1.2 darf Geflügelfleisch nicht zubereitet werden.
3. Die zuständige Behörde kann jedoch zulassen, dass Tierkörpern oder Teilen davon in einem speziellen, deutlich abgetrennten Bereich im Schlacht- oder Zerlegungsraum Würzstoffe zugesetzt werden.
4. Frisches Geflügelfleisch darf nicht mit fertigen Geflügelfleischzubereitungen und Geflügelfleischerzeugnissen in Berührung kommen.
5. Es müssen, sofern eine entsprechende Zubereitung oder Behandlung vorgesehen ist, jeweils geeignete Raumteile, Anlagen, Ein- oder Vorrichtungen
 - 5.1 zum Erhitzen, Trocknen, Reifen oder Räuchern von Geflügelfleischerzeugnissen,
 - 5.2 zum Pökeln einschließlich einer ausreichenden Kühlung,
 - 5.3 zum Würzen,
 - 5.4 zur hygienischen Behandlung der pflanzlichen Lebensmittel, die zur Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen verwendet werden,
 - 5.5 für das Lagern und das Aufbewahren von Gewürzen und sonstigen Zutaten,
 - 5.6 für das Lagern von Verpackungsmaterial, Dosen und ähnlichen Behältnissen,
 - 5.7 für die Reinigung von Dosen und ähnlichen Behältnissen vor deren Füllung sowie für die Beförderung, Kühlung und Trocknung dieser gefüllten Behältnisse und
 - 5.8 für das Verpacken und den Versandvorhanden sein.
6. Dosen oder ähnliche Behältnisse für die Aufnahme von Geflügelfleisch sind in hygienischer Weise zum Arbeitsraum zu befördern. Sie sind unmittelbar vor dem Füllen und, soweit erforderlich, auch nach dem Verschließen oder Erhitzen zu reinigen.

Kapitel VII

Besondere Hygieneanforderungen für Federwild

Über die Hygieneanforderungen nach den Kapiteln I und II hinaus gilt für Federwild Folgendes:

1. Federwild ist unmittelbar nach dem Erlegen so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen kann. Es muss alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens +4 °C abgekühlt sein; erforderlichenfalls ist es dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu bringen.

2. Beim Erlegen und weiteren Behandeln ist auf Merkmale zu achten, die das Geflügelfleisch als bedenklich zum Verzehr für Menschen erscheinen lassen. Diese liegen insbesondere vor bei:
 - 2.1 abnormen Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinbefindens;
 - 2.2 Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild);
 - 2.3 Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder der Muskulatur vorkommen;
 - 2.4 erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
 - 2.5 sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schussverletzungen, wie z.B. stickige Reifung und Fäulnis;
 - 2.6 Geschwülsten und Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern;
 - 2.7 verklebten Augenlidern, Anzeichen von Durchfall, insbesondere im Bereich der Kloake, sowie Verklebungen und sonstigen Veränderungen der Befiederung, Haut- und Kopfanhänge sowie Ständer;
 - 2.8 Schwellungen der Leber oder der Milz, Entzündung des Herzens, des Darms, des Drüsen- und Muskelmagens;
 - 2.9 Schwellungen der Gelenke, erhebliche Abmagerung oder Schwund einzelner Muskelpartien.
3. Für Betriebe, die Federwild be- oder verarbeiten, gelten die Kapitel V und VI entsprechend. Im Übrigen müssen sie verfügen über
 - 3.1 einen ausreichend großen Raum für die Annahme, die Untersuchung und, soweit erforderlich, für das Rupfen und Ausnehmen; wird Federwild in demselben Raum gerupft und ausgenommen, hat dies jeweils an gesonderten Arbeitsplätzen zu geschehen, die weit genug voneinander entfernt sind;
 - 3.2 einen ausreichend großen Raum für das Zerlegen sowie das Umhüllen, soweit dies im Betrieb erfolgt;
 - 3.3 einen Raum für das Verpacken, soweit dies im Betrieb erfolgt, und für den Versand.Die Nummern 3.1 und 3.3 gelten nicht für Betriebe, die einzelne Tierkörper von Federwild behandeln oder zubereiten und unmittelbar an Verbraucher abgeben.
4. Räume zum Sammeln von Federwild nach dem Erlegen (Wildkammern) müssen über eine geeignete Kühleinrichtung verfügen, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des Federwildes nicht erreicht werden kann.
5. In den Betriebsräumen und Wildkammern gilt für das Behandeln von Federwild Folgendes:
 - 5.1 Untersuchungspflichtiges Federwild ist so rechtzeitig zur Untersuchung vorzustellen, dass Veränderungen durch den amtlichen Tierarzt erkannt und beurteilt werden können.
 - 5.2 Federwild ist auf Ersuchen des amtlichen Tierarztes zur Untersuchung so herzurichten, dass die nach der fachlichen Beurteilung erforderlichen Untersuchungen durchgeführt werden können.
 - 5.3 Ungerupftes und nicht ausgenommenes Federwild darf nicht eingefroren werden.
 - 5.4 Ungerupftes Federwild ist so zu behandeln, dass es mit gerupftem Geflügel oder Geflügelfleisch nicht in Berührung kommt.

Kapitel VIII

Besondere Anforderungen an das Umhüllen und Verpacken von Geflügelfleisch

1. Das Umhüllen und Verpacken von Geflügelfleisch muss jeweils 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 Geflügelfleisches nicht nachteilig beeinflusst werden kann.
2. Lagerräume oder Lagerplätze für Verpackungs- oder Umhüllungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein.
3. Verpackungs- und Umhüllungsmaterial für Geflügelfleisch muss hygienisch einwandfrei und ausreichend fest sein, um das Geflügelfleisch wirksam, insbesondere beim Transport und der Lagerung, zu schützen. Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos oder – bei Verwendung einer farbigen durchsichtigen Umhüllung – so beschaffen sein, dass das umhüllte Geflügelfleisch teilweise sichtbar bleibt. Bieten sie jedoch den von der Verpackung verlangten vollen Schutz, müssen sie weder durchsichtig noch farblos sein. Sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Geflügelfleisch verwendet werden.
4. Verpackungsmaterialien für Geflügelfleisch dürfen nur wiederverwendet werden, wenn sie korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und vor der Wiederverwendung gründlich gereinigt und desinfiziert worden sind.
5. Umhülltes Geflügelfleisch muss verpackt werden. In den Fällen der Nummer 3 Satz 3 ist jedoch keine weitere Verpackung erforderlich. Für umhülltes Geflügelfleisch dürfen als zweite Umschließung auch Eurokästen oder ähnliche Behältnisse verwendet werden.

6. Das Geflügelfleisch muss unmittelbar nach dem Umhüllen und Verpacken in die für verpacktes Geflügelfleisch vorgesehenen Kühlagererräume gebracht werden.

Kapitel IX

Hygieneanforderungen an das Kühlen, Lagern und Befördern von Geflügelfleisch

1. Nach der Schlachtung ist Geflügelfleisch unverzüglich auf eine Innentemperatur von höchstens +4 °C herabzukühlen. Während der weiteren Behandlung darf die Innentemperatur von frischem Geflügelfleisch bis zur Abgabe an den Einzelhandel oder bis zum Zubereiten von Geflügelfleischerzeugnissen oder Geflügelfleischzubereitungen den in Satz 1 genannten Wert nicht übersteigen. Satz 1 gilt nicht für die Zerlegung nach Kapitel V Nr. 7 und die Behandlung nach Kapitel V Nr. 9.
2. Leicht verderbliche Geflügelfleischerzeugnisse sind nach dem Zubereiten bei der vom Hersteller angegebenen Temperatur zu lagern.
3. Geflügelfleisch, das nach Nummer 1 zu kühlen ist, darf nur bei einer Innentemperatur von höchstens +4 °C befördert werden; bei der Beförderung leicht verderblicher Geflügelfleischerzeugnisse ist die Temperatur nach Nummer 2 einzuhalten; die Transportbehältnisse müssen so eingerichtet sein, dass die vorgeschriebene Innentemperatur des Geflügelfleisches eingehalten werden kann.
4. Lagerräume für Geflügelfleisch 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.
5. In Kühl- oder Gefrierräumen darf Geflügelfleisch mit anderen Lebensmitteln gemeinsam nur gelagert werden, wenn durch Verpackung sichergestellt wird, dass eine nachteilige Beeinflussung des Geflügelfleisches ausgeschlossen ist. Verpacktes Geflügelfleisch sowie ungerupftes Federwild dürfen nicht im selben Raum wie nicht verpacktes und nicht umhülltes Geflügelfleisch gelagert werden.
6. Beförderungsmittel, die für den Transport lebender Tiere oder geschlachteter oder unverpackter erlegter Tiere im Fell oder Federkleid benutzt werden, dürfen nicht zur Beförderung von Geflügelfleisch verwendet werden; dies gilt nicht für den gemeinsamen Transport von Hauskaninchen im Fell und Federwild mit verpacktem Geflügelfleisch.
7. Geflügelfleisch darf außerhalb von Räumen nur in Fahrzeugen mit allseits geschlossenen Laderäumen oder in entsprechenden Behältnissen befördert werden. Zerlegtes Geflügelfleisch und Nebenprodukte der Schlachtung müssen bei der Beförderung von einer fest verschlossenen Schutzhülle umgeben sein. Dies gilt nicht für die Beförderung innerhalb der Betriebsstätten, sofern das Geflügelfleisch sonst ausreichend geschützt ist.
8. Fahrzeugladeräume, Behältnisse und sonstige Vorrichtungen, die als Beförderungsmittel für Geflügelfleisch dienen, müssen so beschaffen und eingerichtet sein, dass das Geflügelfleisch nicht nachteilig beeinflusst werden kann. Sie sind regelmäßig gründlich zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.

**Hygienische Anforderungen
an das Gewinnen, Zubereiten und
Behandeln von Geflügelfleisch und
an das Personal in zugelassenen Betrieben;
Betriebseigene Kontrollen in zugelassenen Betrieben**

Kapitel I

**Hygienische Anforderungen an das Gewinnen,
Zubereiten und Behandeln von Geflügelfleisch und an das Personal**

1. In zugelassenen Geflügelschlachtbetrieben ist beim Schlachten von Geflügel über Anlage 2 Kapitel III hinaus zu beachten, dass die Untersuchung nach Anlage 1 Kapitel III und die Annahme des Geflügels zur Schlachtung in einem eigens hierfür bestimmten ausreichend großen, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Raum oder an einem entsprechenden überdachten Platz durchgeführt werden muss.
2. In zugelassenen Betrieben ist beim Zerlegen von Geflügelfleisch über Anlage 2 Kapitel V hinaus Folgendes zu beachten:
 - 2.1 Das Zerlegen und Entbeinen von Tierkörpern von Schlachtgeflügel ist nur in Geflügelfleischzerlegungsbetrieben zulässig.
 - 2.2 Das Zerlegen und Entbeinen von Federwild ist nur in Wildbearbeitungsbetrieben zulässig; in Geflügelfleischzerlegungsbetrieben ist dies nur dann zulässig, wenn diese Betriebe über je einen zusätzlichen Raum für das Rupfen und das Ausnehmen des Federwildes verfügen.
3. In zugelassenen Verarbeitungsbetrieben ist beim Zubereiten von Geflügelfleisch über Anlage 2 Kapitel VI hinaus Folgendes zu beachten:
 - 3.1 Die Räume, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für das Zubereiten oder Behandeln von Fleischerzeugnissen oder Geflügelfleischerzeugnissen benutzt werden. Mit Zustimmung der zuständigen Behörde dürfen sie jedoch zeitgleich oder zu einem anderen Zeitpunkt für die Herstellung anderer Lebensmittel verwendet werden.
 - 3.2 In den Räumen oder Bereichen, in denen frisches Geflügelfleisch, Geflügelfleischerzeugnisse oder Geflügelfleischzubereitungen zubereitet oder behandelt werden, muss ein hygienisches Arbeiten gewährleistet sein; erforderlichenfalls sind diese Räume oder Bereiche zu kühlen. In Pökelräumen ist, mit Ausnahme von handwerklich strukturierten Betrieben, eine Raumtemperatur von höchstens +12 °C einzuhalten. Die zuständige Behörde kann von dieser Raumtemperatur Ausnahmen zulassen, wenn dies die Art der Zubereitung der Geflügelfleischerzeugnisse zulässt.
 - 3.3 Geflügelfleisch, das zur Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen verwendet werden soll, muss
 - 3.3.1 aus einem zugelassenen Betrieb stammen und unter den hygienischen Anforderungen der Nummer 7 in den Verarbeitungsbetrieb befördert und
 - 3.3.2 nach Ankunft im Verarbeitungsbetrieb bis zu seiner Zubereitung entsprechend Anlage 2 Kapitel IX gelagert worden sein.
 - 3.4 Geflügelfleischzubereitungen, die zur Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen bestimmt sind, müssen, soweit sie nicht in einem Herstellungsraum des Verarbeitungsbetriebes hergestellt wurden,
 - 3.4.1 aus einem nach § 11 Abs. 1 Nr. 4 oder 5 zugelassenen Betrieb oder im Fall des Kapitels VI Nr. 3 der Anlage 2 aus einem nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 zugelassenen Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischzerlegungsbetrieb stammen, nach Nummer 7 befördert und
 - 3.4.2 im Verarbeitungsbetrieb bis zum Zeitpunkt ihrer Verwendung nach Nummer 7 gelagert werden.
 - 3.5 Beim Zubereiten und Behandeln von Erzeugnissen, die in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht werden, ist Folgendes zu beachten:
 - 3.5.1 Behältnisse müssen
 - 3.5.1.1 bei Beschädigung oder Fertigungsmängeln ausgesondert werden,
 - 3.5.1.2 erforderlichenfalls nach dem Reinigen und vor dem Befüllen lange genug abtropfen,
 - 3.5.1.3 erforderlichenfalls nach dem hermetischen Verschließen und vor dem Druckerhitzen mit Trinkwasser gewaschen werden, das gegebenenfalls so heiß sein muss, dass Fett entfernt werden kann.
 - 3.5.2 Die Behältnisse sind nach dem Erhitzen mit Trinkwasser oder Kühlwasser, das mit Chlor behandelt worden ist, in geeigneter Weise abzukühlen und abzutrocknen; sie 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.

- 3.5.3 Die Behältnisse sind
 - 3.5.3.1 stichprobenweise zu inkubieren und
 - 3.5.3.2 durch geeignete Geräte auf Dichtheit und Unversehrtheit zu überprüfen.
 - 3.5.4 Bombierte Behältnisse sind zusätzlich zu untersuchen.
- 3.6 Die Thermometer der Autoklaven sind mittels geeichter Thermometer zu überprüfen.
- 3.7 Beim Zubereiten von Geflügelfleischerzeugnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen, die heiß abgefüllt und anschließend gekühlt in den Verkehr gebracht werden, ist Folgendes zu beachten:
 - 3.7.1 Geflügelfleischerzeugnisse, die Zutaten bei der Herstellung eines Fleischerzeugnisses oder Geflügelfleischerzeugnisses sind, müssen unmittelbar nach dem Erhitzen
 - 3.7.1.1 entweder direkt mit den anderen Zutaten vermischt werden; sofern sie anschließend nicht nochmals erhitzt werden, ist die Zeit, während der die Temperatur des Geflügelfleisches zwischen +10 °C und +60 °C liegt, auf ein Minimum zu verkürzen; oder
 - 3.7.1.2 vor der Vermischung mit den anderen Zutaten auf höchstens +10 °C abgekühlt sein.
 - 3.7.2 Geflügelfleischerzeugnisse sind innerhalb eines Zeitraums 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 Verzehrstauglichkeit des Endprodukts gewährleistet ist, kann die zuständige Behörde jedoch dem Betrieb gestatten, von Satz 1 abzuweichen, wenn eine längere Abkühlzeit wegen der angewandten Produktionstechnologie zulässig ist.
 - 3.7.3 Geflügelfleischerzeugnisse müssen erforderlichenfalls unmittelbar nach dem Abkühlen gefroren oder tiefgefroren werden.
- 3.8 Bei der Herstellung von Fetten und vergleichbaren Nebenerzeugnissen des Ausschmelzens aus tierischen Geweben ist Folgendes zu beachten:
 - 3.8.1 Ausgelassene tierische Fette dürfen ausschließlich aus Fettgeweben gewonnen werden, die aus zugelassenen oder registrierten Betrieben stammen. Abweichend von Satz 1 können zur Gewinnung von ausgelassenen Fetten Ausgangsprodukte verwendet werden, die in Räumen nach § 1 Abs. 3 Nr. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes anfallen, sofern sie hygienisch einwandfrei und sachgemäß verpackt sind. Fettgewebe 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 ungekühlt gelagert und befördert werden, sofern sie innerhalb von zwölf Stunden nach dem Tage des Gewinnens ausgelassen werden.
 - 3.8.2 Vor dem Ausschmelzen müssen Fettgewebe auf Verunreinigungen und Fremdkörper kontrolliert werden; diese sind zu entfernen.
 - 3.8.3 Fettgewebe 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. Dabei dürfen Lösungsmittel nicht verwendet werden.
- 3.9 Bei der Zubereitung von Geflügelfleischerzeugnissen ist die Verwendung zulässig von
 - 3.9.1 Fleisch, sofern dieses den Anforderungen der Fleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Mai 1997 (BGBl. I S. 1138),
 - 3.9.2 Fischereierzeugnissen, sofern diese den Anforderungen der Fischhygiene-Verordnung vom 31. März 1994 (BGBl. I S. 737),
 - 3.9.3 Eiprodukten, sofern diese den Anforderungen der Eiprodukte-Verordnung vom 17. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2288),
 - 3.9.4 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.
- 3.10 Bei Geflügelfleischerzeugnissen, ausgenommen Geflügelfleischerzeugnisse im Sinne des § 1 Nr. 4 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 Geflügelfleischerzeugnisse oder eine Kodierung anzugeben, aus der sich das Herstellungsdatum ableiten lässt.
- 4. In zugelassenen Herstellungsbetrieben für Geflügelfleischzubereitungen ist beim Zubereiten von Geflügelfleisch über Anlage 2 Kapitel VI und die Nummern 3 bis 3.4 hinaus Folgendes zu beachten:
 - 4.1 Für das Herstellen von Geflügelfleischzubereitungen darf nur frisches Geflügelfleisch verwendet werden, das, wenn es tiefgefroren ist, durchgehend bei mindestens –18 °C und
 - 4.1.1 im Falle von frischem Geflügelfleisch von Schlachtgeflügel nicht länger als 12 Monate oder
 - 4.1.2 im Falle von frischem Geflügelfleisch von Federwild nicht länger als 6 Monateseit der Schlachtung oder Tötung nach jagdrechtlichen Vorschriften gelagert worden ist.

- 4.2 Geflügelfleischzubereitungen müssen unter kontrollierten Temperaturen hergestellt werden; sie müssen verpackt werden und so rasch wie möglich auf eine Innentemperatur von höchstens +4 °C oder höchstens –18 °C gebracht und bei den genannten Temperaturen befördert und gelagert werden.
- 4.3 Tiefgefrorene Geflügelfleischzubereitungen dürfen nach dem Auf- oder Antauen nicht erneut tiefgefroren werden und müssen innerhalb von 18 Monaten in den Verkehr gebracht werden.
- 4.4 Über die allgemeinen Hygieneanforderungen nach Anlage 2 Kapitel II Nr. 1 hinaus haben Beschäftigte beim Zerkleinern, Formen, Umhüllen und Zubereiten der Geflügelfleischzubereitungen, soweit dieses nicht in einem geschlossenen System erfolgt, Mund- und Nasenmasken sowie glatte und wasserundurchlässige Einweg-Handschuhe oder entsprechende Handschuhe, die gereinigt und desinfiziert werden können, zu tragen.
5. In zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben ist beim Gewinnen und Behandeln von Federwild über Anlage 2 Kapitel VII und Nummer 2 hinaus Folgendes zu beachten:
Federwild ist auf eine Innentemperatur von höchstens +4 °C abzukühlen. Reicht die Außentemperatur dafür nicht aus, ist das Federwild möglichst bald, spätestens jedoch innerhalb von 12 Stunden nach dem Erlegen, in einen Wildbearbeitungsbetrieb oder eine Sammelstelle zu bringen.
6. In zugelassenen Betrieben ist für das Umhüllen und Verpacken von Fleisch über Anlage 2 Kapitel VIII hinaus Folgendes zu beachten:
- 6.1 Das Verpacken von Geflügelfleisch darf in einem Zerlegungsraum erfolgen, wenn
- 6.1.1 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;
- 6.1.2 die Lagerräume für das Verpackungsmaterial wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sind; zwischen ihnen und den Räumen, die Stoffe enthalten, die das frische Geflügelfleisch nachteilig beeinflussen könnten, darf keine Luftverbindung bestehen;
- 6.1.3 das Verpackungsmaterial unter hygienischen Bedingungen für die Verwendung vorbereitet wird, bevor es in den Zerlegungsraum gebracht wird;
- 6.1.4 das Verpackungsmaterial unter hygienischen Bedingungen in den Zerlegungsraum gebracht und unverzüglich verwendet wird; mit dem Verpackungsmaterial dürfen nur Personen arbeiten, die frisches Geflügelfleisch nicht zerlegen oder entbeinen;
- 6.1.5 das Geflügelfleisch unmittelbar nach dem Umhüllen in die dafür vorgesehenen Kühl- oder Gefrierräume gebracht wird. Das gilt auch bei Geflügelfleischerzeugnissen, die im Herstellungsraum verpackt werden.
Das Verpacken von Geflügelfleisch darf in einem Zerlegungsraum auch erfolgen, wenn Eurokästen oder ähnliche Behältnisse verwendet werden, die vor dem Verbringen in den Zerlegungsraum gereinigt und desinfiziert worden sind.
- 6.2 Verpacktes Geflügelfleisch darf nicht in demselben Raum mit unverpacktem frischen Geflügelfleisch gelagert werden.
7. In zugelassenen Betrieben ist für das Kühlen, Lagern und Befördern von Geflügelfleisch über Anlage 2 Kapitel IX hinaus Folgendes zu beachten:
- 7.1 Frisches Geflügelfleisch darf nur in Gefrierräumen
- 7.1.1 des Schlachtbetriebes, in dem es gewonnen,
- 7.1.2 des Zerlegungsbetriebes, in dem es zerlegt,
- 7.1.3 des Herstellungsbetriebes für Geflügelfleischzubereitungen, in dem diese hergestellt worden sind,
- 7.1.4 eines zugelassenen Kühl- und Gefrierhauses
mittels geeigneter Kühlanlagen gefroren werden.
- 7.2 Tierkörper, die gefroren werden sollen, müssen spätestens nach dem Erreichen der in Anlage 2 Kapitel IX Nr. 1 vorgeschriebenen Temperatur gefroren werden. Zerlegtes Geflügelfleisch, das gefroren werden soll, muss unmittelbar im Anschluss an das Zerlegen gefroren werden.
- 7.3 Bei gefrorenem Geflügelfleisch muss eine Innentemperatur von mindestens –12 °C erreicht werden, die bei der anschließenden Lagerung gehalten werden.
- 7.4 Leicht verderbliche Geflügelfleischerzeugnisse dürfen nur in Kühl- oder Gefrierräumen eines zugelassenen Verarbeitungsbetriebes oder eines nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 oder nach fleischhygiene- oder lebensmittelrechtlichen Vorschriften zugelassenen Kühl- oder Gefrierhauses gelagert werden. Bei Raumtemperatur haltbare Geflügelfleischerzeugnisse dürfen mit Zustimmung der zuständigen Behörde in Lagerräumen gelagert werden, die aus stabilem sowie leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen.
Wenn frisches Geflügelfleisch eingeführt oder gemäß § 15 Abs. 4 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.

- 7.5 Die zur Beförderung von Geflügelfleisch bestimmten Transportmittel müssen folgenden Anforderungen entsprechen:
- 7.5.1 Die Innenwände und anderen Teile, die mit dem Geflügelfleisch in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material sein und dürfen weder die sensorischen Eigenschaften des Fleisches beeinträchtigen noch gesundheitsschädliche Stoffe an das Fleisch abgeben; die Innenwände müssen glatt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein;
- 7.5.2 die Transportmittel müssen mit wirksamen Vorrichtungen zum Schutz des Geflügelfleisches vor Staub und Insekten versehen und so abgedichtet sein, dass Flüssigkeit aus ihnen nicht ablaufen kann.
- 7.6 Geflügelfleisch 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 Geflügelfleisch darf nicht in ein und denselben Transportmitteln mit unverpacktem Geflügelfleisch befördert werden, es sei denn, durch eine geeignete Abtrennung wird sichergestellt, dass das unverpackte Geflügelfleisch nicht mit dem verpackten Geflügelfleisch in Berührung kommt.

Kapitel II

Betriebseigene Kontrollen

1. Mikrobiologische Untersuchungen von Geflügelfleischzubereitungen in zugelassenen Betrieben
- 1.1 Bei den von den Betrieben vorgenommenen Stichprobenkontrollen müssen Geflügelfleischzubereitungen den Kriterien nach Nummer 1.3 entsprechen. Sie sind einmal wöchentlich in Labors nach § 14 Abs. 5 zu untersuchen.
- 1.2 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 Zubereitungen aus nicht zerkleinertem Geflügelfleisch nach Denaturierung der Fleischoberfläche durch Hitze aus der Tiefe der Muskulatur.
- 1.3 Mikrobiologische Kriterien für Geflügelfleischzubereitungen

Keimart/Keimgruppe	n	c	m	M
Kolibakterien	5	2	5x10 ² /g	5x10 ³ /g
Koagulasepositive Staphylokokken	5	1	5x10 ² /g	5x10 ³ /g
Salmonellen	5	0	nicht feststellbar in 1 g	

Legende

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.

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

für die Bewertung der Ergebnisse aus einer Keimzählung in flüssigen Medien wird eine methodische Toleranz eingeräumt:

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

- 1.4 Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen sind wie folgt zu bewerten:
- 1.4.1 Der Gehalt an Kolibakterien und der an koagulasepositiven Staphylokokken werden 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
- 1.4.1.1 zufrieden stellend, wenn keiner der festgestellten Werte den Richtwert m überschreitet,

- 1.4.1.2 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,
- 1.4.1.3 nicht zufrieden stellend, wenn
- der Grenzwert M oder
 - die Anzahl c der zwischen m und M liegenden Proben überschritten wird,
- 1.4.1.4 gesundheitlich bedenklich oder verdorben, wenn ein Keimgehalt von $10^3 \times m$ erreicht oder überschritten wird. Der Gehalt an koagulasepositiven Staphylokokken darf zu keinem Zeitpunkt den Wert von $5 \times 10^4/g$ überschreiten.
- 1.4.2 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.
2. Betriebseigene Kontrollen in zugelassenen Verarbeitungsbetrieben
- Es ist dafür zu sorgen, dass die Vorschriften des Kapitels I Nr. 3.5 stichprobenweise überwacht werden und bei der Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen, die in luftdicht verschlossenen Behältnissen abgefüllt und bei Raumtemperatur haltbar sind,
- 2.1 eine Wärmebehandlung angewandt wird, durch die krankheitserregende Mikroorganismen und deren Sporen abgetötet oder inaktiviert werden,
- 2.2 die Geflügelfleischerzeugnisse stichprobenweise
- 2.2.1 einem siebentägigen Inkubationstest bei $+37^\circ\text{C}$ oder einem zehntägigen Inkubationstest bei $+35^\circ\text{C}$ oder einem Inkubationstest bei einer anderen von der zuständigen Behörde als gleichwertig anerkannten Zeit-Temperatur-Kombination und
- 2.2.2 mikrobiologischen Untersuchungen
- in einem Labor nach § 14 Abs. 5 unterzogen werden,
- 2.3 überprüft wird, ob das Kühlwasser nach Kapitel I Nr. 3.5.2 nach der Verwendung einen Restchlorgehalt aufweist.
3. Mikrobiologische Untersuchungen bei frischem Geflügelfleisch, das nach Finnland oder Schweden verbracht werden soll
- 3.1 Frisches Geflügelfleisch der in § 2 Nr. 1 Buchstabe a des Geflügelfleischhygienegesetzes genannten Tierarten ist vom Herkunftsbetrieb des Geflügelfleisches nach den Nummern 3.2 bis 3.4 auf Salmonellen zu untersuchen. Salmonellen dürfen nicht nachgewiesen werden. Die Untersuchung ist in einem Labor nach § 14 Abs. 5 durchzuführen.
- 3.2 Probenahmeverfahren
- Jede Sendung ist stichprobenweise zu untersuchen. Dabei sind die Stichproben gleichmäßig über die Sendung verteilt zu entnehmen.
- 3.2.1 Schlachtkörper mit noch anhängendem Hals:
- Die Proben bestehen aus jeweils 10 Gramm Halshaut, die unter keimfreien Bedingungen mit sterilen Instrumenten (Skalpell, Pinzette, Schere) vom Schlachtkörper abgetrennt und separat in Probenbehälter überführt werden. Bis zur Untersuchung sind sie bei $+4^\circ\text{C}$ gekühlt zu halten. Für die Untersuchung werden sie jeweils in 90 Milliliter gepuffertes Peptonwasser gegeben und 16 bis 20 Stunden bei $+37^\circ\text{C}$ bebrütet (Voranreicherung).
- Die weitere Untersuchung ist nach der in Nummer 3.4 genannten Methode durchzuführen. Dabei dürfen Teilmengen von bis zu 10 vorangereicherten Proben für die Anreicherung zu einer Sammelprobe vereint (gepolt) werden.
- Jede Probe ist so zu kennzeichnen, dass eine eindeutige Zuordnung zu der betreffenden Sendung möglich ist.
- 3.2.2 Schlachtkörper ohne anhängenden Hals, Schlachtkörperteile und Schlachtnebenprodukte:
- Die Proben bestehen aus Gewebestücken von jeweils 25 Gramm, die unter keimfreien Bedingungen mit einem sterilen Korkbohrer oder durch Abschneiden einer Gewebescheibe mit einem sterilen Messer von der Fleischoberfläche entnommen und separat in Probenbehälter überführt werden. Bis zur Untersuchung sind sie bei höchstens $+4^\circ\text{C}$ gekühlt zu halten. Für die Untersuchung werden sie jeweils in 225 Milliliter gepuffertes Peptonwasser gegeben und 16 bis 20 Stunden bei $+37^\circ\text{C}$ bebrütet (Voranreicherung). Die weitere Untersuchung ist nach der in Nummer 3.4 genannten Methode durchzuführen. Dabei dürfen Teilmengen von höchstens 10 vorangereicherten Proben für die Anreicherung zu einer Sammelprobe vereint (gepolt) werden. Jede Probe ist so zu kennzeichnen, dass eine eindeutige Zuordnung zu der betreffenden Sendung möglich ist.

3.3 Stichprobenumfang

Die Anzahl der Packstücke in einer Sendung, aus der Stichproben entnommen werden, wird wie folgt festgesetzt:

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

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

- 3.4 Die mikrobiologische Untersuchung auf Salmonellen erfolgt nach dem Standardverfahren der Internationalen Normenorganisation – ISO 6579 : 1993 oder nach der vom Nordischen Ausschuss für Lebensmittelanalyse beschriebenen Testmethode (NMKL-Methode Nr. 71, vierte Fassung, 1991)*). Andere Verfahren dürfen nur angewandt werden, wenn sie vom Rat der Europäischen Gemeinschaften zugelassen sind.

*) Bezugsquelle:

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

Anlage 4
(zu den §§ 4, 8 und 15)

Gesundheits- und Genusstauglichkeitsbescheinigungen

1. Der amtliche Tierarzt hat die Urschrift der Gesundheitsbescheinigung im Anschluss an die Schlachtgeflügeluntersuchung im Erzeugerbetrieb auszustellen. Beim Verbringen des Schlachtgeflügels in einen anderen Mitgliedstaat oder anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island muss die Gesundheitsbescheinigung zumindest in deutscher Sprache und in der Amtssprache des Empfangsmitgliedstaates oder -vertragsstaates abgefasst sein und dem Muster der Gesundheitsbescheinigung in Anhang IV der Richtlinie 71/118/EWG in der geltenden Fassung entsprechen.
2. Eine Genusstauglichkeitsbescheinigung nach § 8 Abs. 1 Satz 1 für das Verbringen in einen anderen Mitgliedstaat oder einen anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island darf nur ausgestellt werden, wenn das gesamte Geflügelfleisch unter Einhaltung der für den Handel mit anderen Mitgliedstaaten oder für den Handelsverkehr mit anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum vorgeschriebenen Mindestanforderungen (Anhang I der Richtlinie 71/118/EWG, Anhänge A, B und C der Richtlinie 77/99/EWG, Anhänge I und IV der Richtlinie 94/65/EG, Anhang I der Richtlinie 91/495/EWG und Anhang I der Richtlinie 92/45/EWG in den jeweils geltenden Fassungen) gewonnen, zubereitet und behandelt worden ist und insbesondere die Bedingungen der Anlage 2 Kapitel IX Nr. 3 ständig eingehalten worden sind.
3. Der amtliche Tierarzt hat die Urschrift der Genusstauglichkeitsbescheinigung in den vorgeschriebenen Fällen zum Zeitpunkt des Versandes des Geflügelfleisches auszustellen. Beim Verbringen in einen anderen Mitgliedstaat oder anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island muss die Genusstauglichkeitsbescheinigung zumindest in deutscher Sprache und in einer Amtssprache des Empfangsmitgliedstaates oder -vertragsstaates abgefasst sein und den entsprechenden Mustern der Genusstauglichkeitsbescheinigungen in
 - 3.1 Anhang VI der Richtlinie 71/118/EWG,
 - 3.2 Anhang D der Richtlinie 77/99/EWG,
 - 3.3 Anhang V der Richtlinie 94/65/EG,
 - 3.4 Anhang IV der Richtlinie 91/495/EWG oder
 - 3.5 Anhang II der Richtlinie 92/45/EWGin der jeweils geltenden Fassung entsprechen.
4. Muster für Gesundheits- und Genusstauglichkeitsbescheinigungen nach § 4 Abs. 1 und § 15 Abs. 1, 3 und 4:

Gesundheitsbescheinigung¹⁾
für Schlachtgeflügel, das vom Ursprungsbetrieb²⁾ zum Schlachtbetrieb befördert wird

Zuständige Stelle: Nr.³⁾:

I. Identifizierung der Schlachttiere

Tierart:

Zahl der Tiere:

Identitätskennzeichen:

II. Herkunft der Schlachttiere

Anschrift des Ursprungsbetriebs:

.....

III. Bestimmung der Schlachttiere

Die Schlachttiere werden mit folgendem Transportmittel:

.....

zu folgendem Schlachtbetrieb: befördert.

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichner, amtlicher Tierarzt, bestätigt, dass die oben bezeichneten Tiere am

um Uhr einer Untersuchung vor der Schlachtung in dem oben genannten Ursprungsbetrieb

unterzogen und für gesund befunden worden sind.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Gültigkeitsdauer der Gesundheitsbescheinigung: 72 Stunden.

2) Erzeugerbetrieb im Sinne der GFIHV.

3) Angabe steht frei.

4.2

Muster

Genusstauglichkeitsbescheinigung

für Fleisch von Zuchtwild¹⁾, das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist (§ 15 Abs. 3 Nr. 1 GFIHV)

Nr.2):

Versandland:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Ref.2):

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)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 Unterzeichner, amtlicher Tierarzt, bescheinigt Folgendes:

- a) – das Fleisch der vorstehend bezeichneten Gattungen,⁴⁾
 - 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 sind;⁴⁾
 - das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist;⁴⁾
- b) das Fleisch ist aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung nach
 - der Richtlinie 71/118/EWG des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch,⁴⁾
 - der Richtlinie 64/433/EWG des Rates über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von 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

.....
(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) Fakultativ.

3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons und 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.

4.3

Muster

Genusstauglichkeitsbescheinigung
für Fleischzubereitungen¹⁾ (§ 15 Abs. 3 Nr. 2 GFIHV)

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 sind.⁵⁾

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) Angabe 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.

4.4

Muster

Genusstauglichkeitsbescheinigung
für frisches Geflügelfleisch¹⁾ (§ 15 Abs. 4 Nr. 1 GFIHV)

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 und -ort)

mit folgenden Transportmitteln³⁾:

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt Folgendes:

- a) Das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch entspricht den Anforderungen der Richtlinie 91/494/EWG des Rates vom 26. Juni 1991 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch und für seine Einfuhr aus Drittländern und ferner, wenn es für einen Mitgliedstaat oder ein Gebiet eines Mitgliedstaats bestimmt ist, die als frei von der Newcastle-Krankheit anerkannt sind, den Anforderungen des Artikels 3 Abschnitt A Nummer 1 Unterabsatz 2 derselben Richtlinie.
- b) – Das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch,
– die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches
ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, dass
– das Geflügelfleisch von Tieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind;
– das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist.
- c) Das Geflügelfleisch ist aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung nach der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch und 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 zum Genuss für Menschen geeignet befunden worden.
- d) Die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der Richtlinie 71/118/EWG genannten hygienischen Anforderungen.
- e) Wenn das Fleisch für Finnland und Schweden bestimmt ist:⁴⁾
 - i) Der Test nach Artikel 5 Absatz 3 wurde durchgeführt.⁴⁾
 - ii) Das Fleisch stammt aus einem Betrieb, in dem ein Programm nach Artikel 5 Absatz 3 Buchstabe b anwendbar ist.⁴⁾

Ausgefertigt in am

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

1) Frisches Geflügelfleisch im Sinne der in Abschnitt IV dieser Bescheinigung erwähnten Richtlinie sind alle zum Genuss für Menschen geeigneten Teile von Haustieren folgender Gattungen: Hühner, Puten, Perlhühner, Enten, Gänse, Wachteln, Tauben, Fasanen und Rebhühner, 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 ist.

2) Angabe steht frei.

3) Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes sowie erforderlichenfalls die Containernummer anzugeben.

4) Nichtzutreffendes streichen.

4.5

Muster

Gesundheits- und Tiergesundheitsbescheinigung

für Wildfleisch¹⁾, das nach Durchfuhr durch ein Drittland für einen Mitgliedstaat bestimmt ist (§ 15 Abs. 4 Nr. 2 GFIHV)

Versandland: Nr.²⁾:

Ministerium:

Zuständige Dienststelle:

Ref.²⁾:

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Wildfleisch von:
(Tierart)

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 Beförderungsmittel³⁾:

Name und Anschrift des Absenders:
.....

Name und Anschrift des Empfängers:
.....

IV. Genusstauglichkeitsbescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt Folgendes:

- a) Das Wildfleisch der vorstehend bezeichneten Arten ist in einem Bearbeitungsbetrieb in einem Gebiet oder Teilgebiet, das tierseuchenrechtlichen Beschränkungen unterworfen ist, gewonnen und aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung gemäß der Richtlinie 92/45/EWG als zum Genuss für Menschen tauglich erklärt worden.⁵⁾
- b) Die Beförderungsmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.
- c) Die ganzen Wildtierkörper sind/Das Wildfleisch ist⁴⁾ nach Durchführung durch ein Drittland für einen Mitgliedstaat bestimmt.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

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

2) Fakultativ.

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.

5) Einschließlich Untersuchung auf Trichinen nach Artikel 3 Abs. 3.

4.6

Muster

Genusstauglichkeitsbescheinigung
für Fleischerzeugnisse¹⁾ (§ 15 Abs. 4 Nr. 3 GFIHV)

Nr.²⁾:

Versandland:

Ministerium:

Behörde:

Betr.²⁾:

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 Erzeugnisse 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 sind;⁶⁾
- b) aus dem Fleisch anderer als den in Artikel 2 Buchstabe d der Richtlinie 77/99/EWG genannten Tiergattungen hergestellt worden sind;⁶⁾
- c) für die Griechische Republik bestimmt sind.⁶⁾

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) Angabe steht frei.

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 und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben.

6) Unzutreffendes streichen.

Anlage 5

(zu § 15 Abs. 5 und § 16 Abs. 4)

Untersuchung bei der Einfuhr von Geflügelfleisch

1. Für die Untersuchung von Geflügelfleisch bei der Einfuhr sind Proben möglichst über die gesamte Sendung verteilt zu entnehmen.
2. Untersuchung von frischem Geflügelfleisch
 - 2.1 Das Geflügelfleisch ist darauf zu untersuchen, ob es frisch im Sinne des § 2 Nr. 7 des Geflügelfleischhygiene-gesetzes ist und ob die vorgeschriebene Temperatur von höchstens +4 °C bei gekühltem, mindestens –12 °C bei gefrorenem oder –18 °C bei tiefgefrorenem Geflügel fleisch eingehalten ist.
 - 2.2 Stichproben sind bei jeder Sendung wie folgt zu entnehmen:

bei bis zu	4 000 Kilogramm	2 Packstücke,
bei über	4 000 Kilogramm bis zu 15 000 Kilogramm	4 Packstücke,
bei über	15 000 Kilogramm bis zu 50 000 Kilogramm	8 Packstücke,
bei über	50 000 Kilogramm bis zu 100 000 Kilogramm	10 Packstücke.

Bei Sendungen mit einem Gewicht von über 100 000 Kilogramm sind für alle weiteren angefangenen 50 000 Kilogramm zusätzlich jeweils 4 Packstücke zu entnehmen. Wird unverpacktes Federwild eingeführt, tritt an die Stelle eines Packstückes eine Geflügelfleischmenge von höchstens 25 Kilogramm.
 - 2.3 Die Packstücke sind zu öffnen und der Inhalt ist ohne Zerstörung der Schutzhülle zu besichtigen. Von je 2 Packstücken, die zu besichtigen sind, ist jeweils ein Tierkörper oder ein Teilstück von etwa 500 Gramm zu besichtigen, zu durchtasten und anzuschneiden und dabei auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe und des Geruchs zu prüfen. Gefrorenes Geflügel ist vor der Untersuchung aufzutauen; dabei dürfen für eine Untersuchung nach Nummer 2.6 Satz 3 nur Auftauverfahren angewandt werden, die in den dort genannten Untersuchungsvorschriften festgelegt sind. Federwild im Federkleid ist vor der Untersuchung zu enthäuten oder zu rupfen. Im Verdachtsfall sind alle zur Abklärung des Verdachts erforderlichen sonstigen Untersuchungen durchzuführen.
 - 2.4 Im Fall eines begründeten Verdachts im Sinne des § 15 Abs. 5 Satz 5 ist zusätzlich mindestens die doppelte Anzahl der Packstücke weitergehend, gegebenenfalls auch bakteriologisch, histologisch, serologisch oder chemisch-physikalisch, zu untersuchen.
 - 2.5 Frisches Geflügelfleisch ist ferner nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde stichprobenweise auf seine Tierartzugehörigkeit sowie auf Rückstände zu untersuchen.
 - 2.5.1 Für die Rückstandsuntersuchung ist aus den insgesamt zur Untersuchung gestellten Sendungen mindestens eine Probe für jeweils angefangene 50 000 Kilogramm Geflügelfleisch zu entnehmen. Werden insgesamt weniger als 50 000 Kilogramm Geflügelfleisch 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 5.
 - 2.5.2 Unbeschadet der Nummer 2.5.1 sind bei begründetem Verdacht auf Rückstände von jeder Sendung Proben wie folgt zu entnehmen:

bei bis zu	1 000 Kilogramm	2 Proben,
bei über	1 000 Kilogramm bis zu 15 000 Kilogramm	4 Proben,
bei über	15 000 Kilogramm	8 Proben.
 - 2.6 Wird eine weitergehende Untersuchung auf Grund eines begründeten Verdachts nach Nummer 2.4 durch-geführt, hat die zuständige Behörde die Sendung vorläufig zu beschlagnahmen und anzuordnen, dass die Beurteilung dieser Sendung so lange zurückgestellt wird, bis die weitergehende Untersuchung ab-geschlossen ist. Bezieht sich der Verdacht nur auf einen Teil der Sendung, gilt Satz 1 nur für diesen Teil. Die Beurteilung ist auch zurückzustellen bei Sendungen, die nach Maßgabe der Anhänge V und VI der Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 der Kommission vom 5. Juni 1991 mit ausführlichen Durchführungsvorschrif-ten zur Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 143 S. 11), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 205/96 vom 2. Februar 1996 (ABl. EG Nr. L 27 S. 6), auf ihren Auftauverlust oder ihren Gesamtwassergehalt untersucht werden.
- 2.7 Beanstandung und Beschlagnahme
 - 2.7.1 Sind Proben auf Grund der Untersuchung nach Nummer 2.3 wegen Vorliegens eines in Anlage 1 Kapitel VI Nr. 3, ausgenommen Nr. 3.1, 3.2, 3.4 und 3.5, genannten Mangels zu beanstanden oder liegt ein begründeter Verdacht auf das Vorliegen eines solchen Mangels vor und handelt es sich um nicht mehr als einen Mangel je 2 Packstücke einer Sendung, ist eine erneute Untersuchung im doppelten als dem in Nummer 2.3 genannten Umfang durchzuführen. Wird dabei erneut ein Mangel festgestellt, ist die Sendung zu beschlagnahmen.

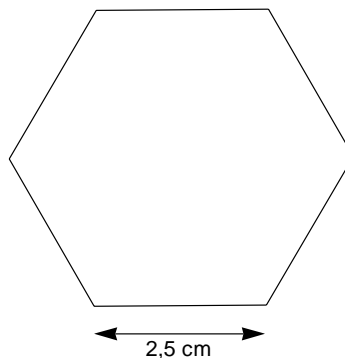
- 2.7.2 Werden in frischem Geflügelfleisch Salmonellen oder andere für die Gesundheit des Menschen gefährliche Erreger festgestellt und handelt es sich um nicht mehr als eine Feststellung je 2 Packstücke einer Sendung, ist eine erneute Untersuchung im doppelten als dem in Nummer 2.3 genannten Umfang durchzuführen. Wird dabei erneut diese Feststellung getroffen, ist die Sendung zu beschlagnahmen. Packstücke, in denen Salmonellen oder andere für die Gesundheit des Menschen gefährliche Erreger festgestellt worden sind, oder frisches Geflügelfleisch, das mit befallenen Geflügelfleisch unmittelbar in Berührung gekommen ist, sind in jedem Fall zu beschlagnahmen.
- 2.8 Beurteilung und Kennzeichnung von frischem Geflügelfleisch
- 2.8.1 Packstücke, von denen Proben entnommen worden sind und deren Inhalt nicht zu beanstanden ist, sind mit dem Stempelabdruck „Untersucht“ nach Nummer 7.1 unter Angabe der Untersuchungsstelle und eines Identifizierungszeichens des amtlichen Tierarztes, der die Sendung beurteilt hat, zu kennzeichnen.
- 2.8.2 Mit dem Stempelabdruck „Unschädlich zu beseitigen“ nach Nummer 7.2 sind alle Packstücke der Sendung zu kennzeichnen, wenn bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird, dass das frische Geflügelfleisch nicht den Vorschriften dieser Verordnung entspricht, das Zurückverbringen aus gesundheitlichen Gründen nicht zulässig ist und im Einzelnen auch nur bei einem Geflügelfleischteil folgende Feststellungen getroffen werden:
- 2.8.2.1 eine auf den Menschen übertragbare Krankheit,
- 2.8.2.2 nach einer Rückstandsuntersuchung nach Nummer 2.5
- 2.8.2.2.1 Rückstände von Hemmstoffen,
- 2.8.2.2.2 Rückstände von Stoffen, deren Anwendung nach der Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung verboten ist, oder deren Umwandlungsprodukte; Gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt im lebenden Geflügel festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung an das Geflügel nicht nach arzneimittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist,
- 2.8.2.2.3 verbotene Stoffe, die in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 aufgeführt sind oder sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die festgesetzte Höchstmengen, die in Anlage 1 Kapitel V Nr. 5 aufgeführten Werte oder Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind, überschreiten,
- 2.8.2.3 andere Abweichungen als die in den Nummern 2.8.2.1 und 2.8.2.2 genannten, die eine unschädliche Beseitigung des Geflügelfleisches erfordern.
- 2.8.3 Unbeschadet der Vorschriften der Nummer 2.8.2 sind alle Packstücke der Sendung mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ nach Nummer 7.3 zu kennzeichnen, wenn bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird, dass das frische Geflügelfleisch nicht den Vorschriften der Verordnung entspricht und im Einzelnen folgende Feststellungen getroffen werden:
- 2.8.3.1 eine Überschreitung der vorgeschriebenen Temperatur, wenn der Verfügungsberechtigte nicht die Innentemperatur bei jedem Packstück messen lassen will,
- 2.8.3.2 geringgradige Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe und Konsistenz, mikrobieller Verderb oder ähnliche Zersetzungsvorgänge, Befall mit Mikroorganismen oder mit Insekten, Verunreinigung, soweit diese nicht nur auf vereinzelte Teile der Sendung beschränkt ist und der Mangel nicht durch unschädliche Beseitigung der veränderten Teile behoben worden ist.
3. Untersuchung von Geflügelfleischzubereitungen
- 3.1 Die Vorschriften der Nummer 2 gelten mit Ausnahme der Nummer 2.1 für Geflügelfleischzubereitungen entsprechend.
- 3.2 Geflügelfleischzubereitungen sind auch darauf zu untersuchen, ob
- 3.2.1 sie vorschriftsgemäß tiefgefroren sind, insbesondere die Geflügelfleischtemperatur von mindestens -18°C eingehalten ist, und
- 3.2.2 Anzeichen für eine unzulässige Behandlung vorliegen.
4. Untersuchung von Geflügelfleischerzeugnissen
- 4.1 Bei Sendungen von Geflügelfleisch in luftdicht verschlossenen Behältnissen, das in diesen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht worden ist, sind von jeder Sendung Proben im Gewicht von etwa 150 Gramm wie folgt zu entnehmen:
- | | | |
|------------|-------------------------------------|-----------------|
| bei bis zu | 1 000 Behältnissen | 2 Behältnisse, |
| bei über | 1 000 bis zu 10 000 Behältnissen | 4 Behältnisse, |
| bei über | 10 000 bis zu 100 000 Behältnissen | 8 Behältnisse, |
| bei über | 100 000 bis zu 200 000 Behältnissen | 10 Behältnisse; |
- bei Sendungen mit über 200 000 Behältnissen sind für alle weiteren angefangenen 100 000 Behältnisse zusätzlich jeweils 4 Behältnisse zu entnehmen.

- 4.2 Bei Sendungen von Geflügelfleischerzeugnissen, die nur durch Pökeln zubereitet worden sind, ist je angefangene 100 Kilogramm einer Sendung eine Probe im Gewicht von etwa 150 Gramm zu entnehmen.
- 4.3 Bei Sendungen von anderen als in Nummer 4.1 oder 4.2 genannten Geflügelfleischerzeugnissen ist von jeder Sendung je angefangene 500 Kilogramm eine Probe im Gewicht von etwa 150 Gramm zu entnehmen.
- 4.4 Bei begründetem Verdacht im Sinne des § 15 Abs. 5 Satz 5 ist von jeder Sendung die doppelte Anzahl der in den Nummern 4.1, 4.2 und 4.3 genannten Proben zu entnehmen.
- 4.5 Die entnommenen Stichproben sind wie folgt zu untersuchen:
- 4.5.1 im Fall der Nummer 4.1, ob es sich um durch Erhitzen zubereitetes Geflügelfleisch handelt, ferner sensorisch und erforderlichenfalls bakteriologisch;
- 4.5.2 im Fall der Nummern 4.2 und 4.3, ob es sich um durch Erhitzen, Salzen oder Trocknen allein oder in Kombination dieser Verfahren zubereitetes Geflügelfleisch handelt, ferner sensorisch, bei zubereitetem Fett zusätzlich chemisch, bei zubereitetem Geflügelfleischpulver zusätzlich bakteriologisch.
- 4.6 Im Verdachtsfall oder im Fall der Nummer 4.4 sind die Proben weitergehend, gegebenenfalls auch bakteriologisch, histologisch, serologisch oder chemisch, zu untersuchen. Nummer 2.6 Satz 1 gilt entsprechend.
- 4.7 Geflügelfleischerzeugnisse sind ferner nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde stichprobenweise auf Rückstände zu untersuchen. Hierfür ist aus den insgesamt zur Untersuchung gestellten Sendungen mindestens eine Probe für jeweils angefangene 50 000 Kilogramm Geflügelfleisch zu entnehmen. Werden weniger als 50 000 Kilogramm Geflügelfleisch zur Untersuchung gestellt, sind mindestens zwei Proben, auf die zur Untersuchung gestellten Sendungen verteilt, zu entnehmen. Die Sätze 2 und 3 gelten nicht für die Fälle der Nummer 5.
- 4.8 Bei begründetem Verdacht auf Rückstände sind von jeder Sendung Proben wie folgt zu entnehmen:
- | | | |
|------------|---|------------|
| bei bis zu | 1 000 Kilogramm | 3 Proben, |
| bei über | 1 000 Kilogramm bis zu 5 000 Kilogramm | 5 Proben, |
| bei über | 5 000 Kilogramm bis zu 10 000 Kilogramm | 8 Proben, |
| bei über | 10 000 Kilogramm | 11 Proben. |
5. Abweichend von den Nummern 2 und 4 wird die Warenuntersuchung in der Häufigkeit durchgeführt, die durch Entscheidung der Kommission aufgrund 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 Geflügelfleisch festgelegt ist. Das Bundesministerium für Gesundheit*) gibt die Entscheidung nach Satz 1 in der jeweils geltenden Fassung im Bundesanzeiger bekannt. Unbeschadet Satz 1 kann die zuständige Behörde bei Verdacht auf Verstoß gegen die Vorschriften dieser Verordnung oder bei Zweifeln an der Nämlichkeit der Sendung die Entnahme von Stichproben in dem in den Nummern 2 bis 4 genannten Umfang durchführen.
6. Beurteilung und Kennzeichnung von Geflügelfleischerzeugnissen
- 6.1 Die Geflügelfleischerzeugnisse oder die zur Untersuchung herangezogenen Packstücke sind mit dem Stempelabdruck „Untersucht“ nach Nummer 7.1 unter Angabe der Untersuchungsstelle und eines Identifizierungszeichens des amtlichen Tierarztes, der die Sendung beurteilt hat, zu kennzeichnen, wenn die Einfuhruntersuchung keinen Grund zu Beanstandungen ergeben hat.
- 6.2 Mit dem Stempelabdruck „Unschädlich zu beseitigen“ nach Nummer 7.2 sind alle Teile der Sendung zu kennzeichnen, wenn bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird, dass die Geflügelfleischerzeugnisse nicht den Vorschriften entsprechen, aus gesundheitlichen Gründen das Zurückverbringen aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung nicht zulässig ist und im Einzelnen folgende Feststellungen getroffen werden:
- 6.2.1 eine auf den Menschen übertragbare Krankheit,
- 6.2.2 nach einer Rückstandsuntersuchung nach Nummer 4.7
- 6.2.2.1 Rückstände von Hemmstoffen,
- 6.2.2.2 Rückstände von Stoffen, deren Anwendung nach der Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung verboten ist, oder deren Umwandlungsprodukte; Gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe bei dem betreffenden Geflügel zu einem früheren Zeitpunkt festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung 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 V Nr. 5 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,

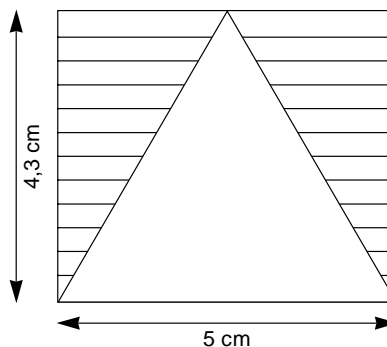
*) Geändert durch Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22. Januar 2001 (BGBl. I S. 127) in Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft.

- 6.2.3 andere Abweichungen als die in den Nummern 6.2.1 und 6.2.2 genannten, sofern sie eine unschädliche Beseitigung des Geflügelfleisches erfordern,
- 6.2.4 Verarbeitung von Teilen, die als nicht geeignet zum Verzehr für Menschen anzusehen sind,
- 6.2.5 eine unzulässige Behandlung des Geflügelfleisches,
- 6.2.6 die Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Transporttemperatur bei bedingt haltbar gemachtem Geflügelfleisch, sofern die Beschaffenheit des Geflügelfleisches sich so verändert hat, dass es nicht mehr verzehrtauglich ist,
- 6.2.7 dass die Haltbarmachung bei bedingt haltbarem oder bei vollständig haltbar gemachtem Geflügelfleisch nicht den Anforderungen dieser Verordnung entspricht und aus gesundheitlichen Gründen eine nachträgliche Haltbarmachung nicht durchgeführt werden kann oder dass der Verfügungsberechtigte im Fall einer entsprechenden Möglichkeit weder von einer nachträglichen Haltbarmachung Gebrauch machen noch das Geflügelfleisch zurückverbringen will.
- 6.3 Unbeschadet der Nummer 6.2 sind alle Teile der Sendung mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ nach Nummer 7.3 zu kennzeichnen, wenn die Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung ergeben hat oder bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird, dass die Sendung nicht den Vorschriften dieser Verordnung entspricht, die Kennzeichnung „Unschädlich zu beseitigen“ nicht vorgeschrieben ist und der Verfügungsberechtigte von einer unschädlichen Beseitigung keinen Gebrauch machen will. Diese Kennzeichnung ist insbesondere vorzunehmen, wenn im Einzelnen folgende Feststellungen getroffen werden:
- 6.3.1 geringgradige substantielle Mängel, insbesondere Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe oder Konsistenz,
- 6.3.2 mikrobieller Verderb oder ähnliche Zersetzungs Vorgänge,
- 6.3.3 Befall mit Mikroorganismen oder mit Insekten,
- 6.3.4 Verunreinigung, soweit diese nicht nur auf vereinzelte Teile der Sendung beschränkt ist und der Mangel nicht durch unschädliche Beseitigung der veränderten Teile behoben worden ist,
- 6.3.5 bei zubereitetem Fett außerdem
- 6.3.5.1 Gehalt an Wasser über 0,3 Prozent,
- 6.3.5.2 Gehalt an freien Fettsäuren über 0,65 Prozent,
- 6.3.5.3 Peroxydzahl über 4.
- 6.4 Abweichend von Nummer 6.3 ist bei zubereitetem Fett nur das einzelne betroffene Packstück der Sendung mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ nach Nummer 7.3 zu kennzeichnen, sofern auf Antrag des Verfügungsberechtigten jedes Packstück der Sendung untersucht worden ist und lediglich ein äußerlicher Befall mit Mikroorganismen oder eine äußerliche Verunreinigung einzelner Packstücke festgestellt worden ist.
7. Muster für Stempel, die bei der Einfuhruntersuchung zu verwenden sind:

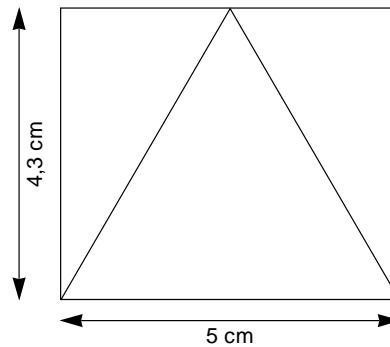
7.1 Untersucht



7.2 Unschädlich zu beseitigen



7.3 Zurückzuweisen



8. Die zuständige Landesbehörde teilt die Entscheidung der Grenzkontrollstelle möglichst umgehend unter Angabe der Gründe dem Bundesministerium für Gesundheit*) mit, wenn
- 8.1 bei der Untersuchung einer Sendung frischen Geflügelfleisches 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 Geflügelfleisch
- 8.2.1 eine auf den Menschen übertragbare Krankheit,
- 8.2.2 eine andere die Gesundheit des Menschen gefährdende Abweichung oder
- 8.2.3 ein positives Ergebnis einer Rückstandsuntersuchung im Sinne der Nummer 2.8.2.2 oder 6.2.2 festgestellt werden.

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

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 Abonnementsbestellungen 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: 21,60 DM (19,60 DM zuzüglich 2,00 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 22,70 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

Anlage 6

(zu § 9 Abs. 1 Satz 6)

Behandlungsverfahren zur Brauchbarmachung von Geflügelfleisch

1. Behandlungsverfahren, durch deren Anwendung das Geflügelfleisch tauglich gemacht werden darf, sind Verfahren unter Anwendung von Hitze, sofern die nachstehend aufgeführten Bedingungen jeweils eingehalten werden:
 - 1.1 Im Kern des Geflügelfleisches ist eine Temperatur von mindestens + 80 °C während einer Dauer von 10 Minuten zu halten;
 - 1.2 das Geflügelfleisch ist bei Siedetemperatur während einer Dauer von mindestens 150 Minuten zu halten, wobei die Geflügelfleischstücke nicht dicker als 10 Zentimeter sein dürfen;
 - 1.3 Geflügelfleisch, 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 während eines Zeitraums von 10 Tagen bei +35 °C keine lebensfähigen Keime nachgewiesen werden;
 - 1.4 beim Ausschmelzen von Fett muss dieses eine Temperatur von mindestens + 100 °C erreicht haben.
2. Bei Erhitzen nach Nummer 1.1 sind von jeder Kochung bei dem stärksten Stück Erhitzungshöhe und Erhitzungsdauer thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und zu registrieren.
3. Zur Prüfung auf Haltbarkeit nach Nummer 1.3 sind mindestens zwei Behältnisse von jeder Kochung zu inkubieren. Davon ist ein Behältnis bakteriologisch, das andere nach Abschluss der bakteriologischen Untersuchung sensorisch zu untersuchen. Die Haltbarkeit ist gewährleistet, wenn die Anforderungen nach Nummer 1.3 erfüllt werden und die sensorische 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 gleiche Größe aufweisen und sichergestellt ist, dass die Kochungen unter gleichen Bedingungen durchgeführt werden.