

Sammlung des Bundesrechts

Bundesgesetzblatt

Teil III

Stand vom 31. Dezember 1963 Sachgebiet 7 Wirtschaftsrecht

13b. Lieferung

Inhalt

78 LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

783 Veterinärwesen

	Seite		Seite
		7832 Fleischschau	
7832-1	4	7832-1-9	75
7832-1/1	9	7832-1-10	92
7832-1-1	10	7832-1-11	93
7832-1-2	69		
7832-1-3	69	7833 Tierschutz	
7832-1-4	69	7833-1	98
7832-1-5	70	7833-1-1	101
7832-1-6	71	7833-1-2	101
7832-1-7	72	7833-1-3	102
7832-1-8	74	7833-2	103
		7833-2-a	103
		7833-2-1	104
		7833-2-1-a	105
		7833-2-1-b	105
		7833-2-1-c	106
		7833-2-2-a	106

Weitere Vorschriften mit teilweise einschlägigem Inhalt

Zu 7832

- | | | | |
|-----------|---|-----------|---|
| 2125-4 | Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz) v. 5. 7. 1927 | 2125-4-32 | Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz zu Lebensmitteln (Allgemeine Fremdstoff-Verordnung) v. 19. 12. 1959 |
| 2125-4/1 | Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes v. 21. 12. 1958 | 2125-4-33 | Verordnung über diätetische Lebensmittel v. 20. 6. 1963 |
| 2125-4-10 | Verordnung über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung) v. 8. 5. 1935 | 2125-4-37 | Verordnung über die Zulassung färbender fremder Stoffe (Farbstoff-Verordnung) v. 19. 12. 1959 |
| 2125-4-11 | Verordnung über Knochenfett v. 8. 7. 1936 | 2125-4-38 | Verordnung über die Behandlung von Lebensmitteln mit Elektronen-, Gamma- und Röntgenstrahlen oder ultravioletten Strahlen (Lebensmittel-Bestrahlungs-Verordnung) v. 19. 12. 1959 |
| 2125-4-12 | Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und ähnliche Zubereitungen (Hackfleischverordnung) v. 24. 7. 1936 | 2125-6 | Gesetz über die Verwendung salpetriger Salze im Lebensmittelverkehr (Nitritgesetz) v. 19. 6. 1934 |
| 2125-4-16 | Verordnung über Blutplasma v. 14. 9. 1939 | 2125-6-a | Rheinland-Pfalz: Landesverordnung zur Durchführung des Gesetzes über die Verwendung salpetriger Salze im Lebensmittelverkehr (Nitritgesetz vom 19. Juni 1934, RGBl. I S. 513) v. 9. 5. 1949 |
| 2125-4-18 | Verordnung über Fleischbrühwürfel und ähnliche Erzeugnisse v. 27. 12. 1940 | | |
| 2125-4-19 | Verordnung über Fleisch- und Fleischerzeugnisse (Fleisch-Verordnung) v. 19. 12. 1959 | | |
| 2125-4-31 | Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe zum Schutz gegen mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln (Konservierungsstoff-Verordnung) v. 19. 12. 1959 | | |

Sachgebiet 7832

Fleischschau

Vom 3. Juni 1900

Reichsgesetzbl. S. 547, verk. am 11. 7. 1900

Neufassung auf Grund Art. 2 G v. 15. 4. 1937 I 453

durch Anlage zur Bekanntmachung v. 29. 10. 1940 I 1463, in Kraft getreten am 1. 1. 1941

§ 1

Untersuchungspflicht

(1) Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde, andere Einhufer und Hunde, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, unterliegen vor und nach der Schlachtung einer amtlichen Untersuchung (Schlachtier- und Fleischbeschau). Der *Reichsminister des Innern* kann die Untersuchungspflicht auf andere Tiere, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, ausdehnen.

(2) Bei Notschlachtungen darf die Schlachtierbeschau unterbleiben. Eine Notschlachtung liegt dann vor, wenn zu befürchten steht, daß das Tier bis zur Ankunft des zuständigen Beschauers sterben oder das Fleisch durch Verschlimmerung des krankhaften Zustands wesentlich an Wert verlieren werde, oder wenn das Tier infolge eines Unglücksfalls sofort getötet werden muß.

(3) Schweine und Hunde, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, sind nach der Schlachtung amtlich auch auf Trichinen zu untersuchen (Trichinenschau). Ferner unterliegen der Trichinenschau nach der Tötung Wildschweine, Bären, Füchse, Sumpfbiber, Dachse und andere fleischfressende Tiere, die Träger von Trichinen sein können, wenn das Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

§ 2

Untersuchungspflicht bei Hausschlachtungen

(1) Den Untersuchungen nach § 1 unterliegen die Schlachttiere auch dann, wenn das Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalt des Besitzers verwendet werden soll (Hausschlachtung).

(2) Bei Hausschlachtungen von Schafen und Ziegen im Alter von nicht mehr als drei Monaten darf, sofern die Tiere keine Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung zeigen, die Schlachtierbeschau und, sofern sich solche Merkmale auch bei der Schlachtung nicht ergeben, auch die Fleischbeschau unterbleiben.

(3) Die Vorschrift des Absatzes 2 gilt nicht für Schlachtungen in Schlachthäusern, in denen gewerbliche Schlachtungen vorgenommen werden, ferner nicht für Schlachtungen für den Haushalt der Fleischer, Fleischhändler, Gast-, Schank- und Speisewirte sowie der Anstalten und Einrichtungen, in denen Personen gepflegt werden.

(4) Fleisch, bei dem nach Absatz 2 die Untersuchung unterbleibt, darf nicht gewerbsmäßig verwendet werden.

Überschrift: In Kraft getr. gem. § 30 Abs. 2 V v. 30. 6. 1900 S. 775, V v. 16. 2. 1902 S. 47 u. V v. 7. 7. 1902 S. 241

§ 3

Begriffsbestimmung für Fleisch

Fleisch im Sinne dieses Gesetzes sind Teile von warmblütigen Tieren, frisch oder zubereitet, sofern sie sich zum Genuß für Menschen eignen. Als Fleisch gelten auch die aus warmblütigen Tieren hergestellten Fette und Fleisch- und Wurstwaren, andere Erzeugnisse nur insoweit, als der *Reichsminister des Innern* dies anordnet.

§ 4

Beschaubezirke und Beschauer

(1) Zur Vornahme der Schlachtier- und Fleischbeschau sind Beschaubezirke zu bilden. Für jeden Beschaubezirk sind mindestens ein Beschauer sowie ein Stellvertreter zu bestellen.

(2) Die Bildung der Beschaubezirke und die Bestellung der Beschauer erfolgt durch die Landesbehörden. Für die in den *Wehrmatskonservenfabriken*, heereigenen Standort Schlächtereien, Schlächtereikompanien und Schlächtereizügen vorzunehmenden Untersuchungen können seitens der *Wehrmacht* Veterinäroffiziere bestellt werden.

(3) Als Beschauer sind Tierärzte zu bestellen. Andere Personen können nur dann bestellt werden, wenn sie genügende Kenntnisse nachgewiesen haben.

(4) Auf die Trichinenschau sind die Absätze 1 bis 3 sinngemäß anzuwenden.

§ 5

Schlachterlaubnis

(1) Ergibt die Schlachtierbeschau keinen Grund zur Beanstandung der Schlachtung, so hat der Beschauer die Schlachtung unter Anordnung der etwa zu beobachtenden besonderen Vorsichtsmaßregeln zu erlauben.

(2) Die Schlachtung darf nicht vor Erteilung der Erlaubnis und nur unter Einhaltung der angeordneten besonderen Vorsichtsmaßregeln stattfinden.

(3) Erfolgt die Schlachtung nicht spätestens zwei Tage nach Erteilung der Erlaubnis, so ist sie nur nach erneuter Schlachtierbeschau und Erlaubnis zulässig.

§ 6

Taugliches Fleisch

(1) Ergibt die Fleischbeschau sowie die Trichinenschau, daß kein Grund zur Beanstandung des Fleisches vorliegt, so hat der Beschauer das Fleisch als tauglich zum Genuß für Menschen zu erklären.

(2) Vor der Beendigung der Untersuchung darf das geschlachtete Tier nicht weiter zerlegt werden, als es die Ausführungsbestimmungen zulassen; auch dürfen Teile eines geschlachteten Tieres nicht beseitigt werden.

§ 7

Untaugliches Fleisch

(1) Ergibt die Untersuchung, daß das Fleisch zum Genuß für Menschen untauglich ist, so hat der Beschauer das Fleisch vorläufig zu beschlagnahmen, den Besitzer hiervon zu benachrichtigen und der Polizeibehörde sofort Anzeige zu erstatten.

(2) Fleisch, dessen Untauglichkeit sich bei der Untersuchung ergeben hat, darf als Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden.

(3) Die Verwendung des Fleisches zu anderen Zwecken kann von der Polizeibehörde zugelassen werden, soweit gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Die Polizeibehörde bestimmt die Sicherungsmaßregeln gegen eine Verwendung des Fleisches zum Genuß für Menschen.

(4) Das Fleisch darf nicht vor der polizeilichen Zulassung und nur unter Einhaltung der von der Polizeibehörde angeordneten Sicherungsmaßregeln in den Verkehr gebracht werden.

(5) Das Fleisch ist von der Polizeibehörde in unschädlicher Weise zu beseitigen, soweit seine Verwendung zu anderen Zwecken (Absatz 3) nicht zugelassen wird.

§ 8

Bedingt taugliches Fleisch

(1) Ergibt die Untersuchung, daß das Fleisch zum Genuß für Menschen nur bedingt tauglich ist, so hat der Beschauer das Fleisch vorläufig zu beschlagnahmen, den Besitzer hiervon zu benachrichtigen und der Polizeibehörde sofort Anzeige zu erstatten. Die Polizeibehörde bestimmt, unter welchen Sicherungsmaßregeln das Fleisch zum Genuß für Menschen brauchbar gemacht werden kann.

(2) Fleisch, das bei der Untersuchung als nur bedingt tauglich erkannt worden ist, darf als Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden, bevor es unter den von der Polizeibehörde angeordneten Sicherungsmaßregeln zum Genuß für Menschen brauchbar gemacht worden ist.

(3) Soweit die Brauchbarmachung unterbleibt, sind die Vorschriften des § 7 Abs. 3 bis 5 entsprechend anzuwenden.

§ 9

Vertrieb des bedingt tauglichen Fleisches

(1) Bedingt taugliches, zum Genuß für Menschen brauchbar gemachtes Fleisch darf nur unter einer diese Beschaffenheit ausreichend kenntlich machenden Bezeichnung und nur auf Freibänken oder sonst unter Aufsicht der Polizeibehörde vertrieben werden.

(2) Fleischern, Fleischhändlern, Gast-, Schank- und Speisewirten ist der Erwerb, der Vertrieb und die Verwendung solchen Fleisches verboten. Anstalten und Einrichtungen, in denen Personen ver-

pfligt werden, dürfen solches Fleisch nur mit Erlaubnis der Polizeibehörde erwerben und verwenden.

§ 10

Minderwertiges Fleisch

Ergibt die Untersuchung, daß das Fleisch zum Genuß für Menschen zwar tauglich, jedoch im Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt (minderwertig) ist, so gelten die Vorschriften des § 8 Abs. 1 Satz 1 und des § 9 entsprechend.

§ 11

Anzeigepflicht

Ergibt sich bei den Untersuchungen nach § 1 das Vorhandensein oder der Verdacht einer Krankheit, für die die Anzeigepflicht besteht, so ist nach den hierüber geltenden Vorschriften zu verfahren.

§ 12*

Die Einfuhr

1. von Fleisch von Hunden, Katzen, Füchsen und Dachsen,
2. von zubereitetem Fleisch von Pferden und anderen Einhufern, ausgenommen deren Dünndärme,

in das Zollinland ist verboten.

§ 12 a*

(1) Frisches Fleisch darf nur in ganzen Tierkörpern eingeführt werden, die bei Rindern mit Ausnahme von Kälbern und bei Rentieren sowie bei Schweinen und Wildschweinen in Hälften zerlegt sein können. Mit den Tierkörpern müssen Brust- und Bauchfell, Lunge, Herz, Nieren, bei Kühen auch das Euter, und bei Schweinen auch die Flomen in natürlichem Zusammenhang verbunden sein. Bei Pferden und anderen Einhufern müssen auch der Kehlkopf und die Luftröhre sowie mindestens an einer Stelle die Haut in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden sein.

(2) Im Sinne dieses Gesetzes ist Fleisch als frisch anzusehen, wenn es einer auf Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist oder trotz einer solchen Behandlung die Eigenschaften von Fleisch, das einer solchen Behandlung nicht unterworfen worden ist, im wesentlichen wiedergewinnen kann. Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Bundesminister) wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates Behandlungsverfahren zu bezeichnen, nach deren Anwendung Fleisch nicht mehr als frisch anzusehen ist.

(3) Als ganzer Tierkörper ist das geschlachtete, abgehäutete und ausgeweidete Tier ausschließlich der im Karpal- oder Tarsalgelenk ausgelösten Gliedmaßenenden und des Schwanzes anzusehen; bei Schweinen darf die Haut am Tierkörper ver-

§ 12: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 1 G v. 15. 3. 1960 I 186; wegen des Inkrafttretens vgl. Art. 4 FlAndG 7832-1/1

§ 12a: Eingef. durch Art. 1 Nr. 2 G v. 15. 3. 1960 I 186; wegen des Inkrafttretens vgl. Art. 4 FlAndG 7832-1/1

bleiben. Als Kälber im Sinne dieses Gesetzes gelten Rinder im Fleischgewicht von nicht mehr als 75 Kilogramm.

(4) Bei der Einfuhr frischen Fleisches dürfen die Tierkörper bei Rindern mit Ausnahme von Kälbern und bei Rentieren auch in Viertel zerlegt sein und bei Rindern, Rentieren, Schafen und Ziegen Lunge und Herz, bei Kühen auch das Euter, bei Schweinen Lunge, Herz, Flomen und Nieren fehlen, wenn

1. die Schlachthöfe, in denen die Tiere geschlachtet worden sind, von der obersten Veterinärbehörde des Ursprungslandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zu Exportschlachtungen für die Bundesrepublik Deutschland zugelassen und vom Bundesminister bekanntgegeben worden sind,
2. die Tiere vor und nach der Schlachtung in diesen Schlachthöfen tierärztlich nach Vorschriften, die keine geringeren Anforderungen als die deutschen fleischbeschaurechtlichen Bestimmungen stellen, untersucht worden sind und ihr Fleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist und
3. die Sendung von einem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis des Ursprungslandes begleitet ist, für dessen Inhalt und Form das vom Bundesminister durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates zu bestimmende Muster maßgeblich ist.

(5) Bei der Einfuhr frischen Fleisches von Rindern und Rentieren darf der Kopf getrennt von dem Tierkörper beigebracht werden, sofern er und der Tierkörper so gekennzeichnet sind, daß ihre Zusammengehörigkeit festgestellt werden kann. Statt des Kopfes genügt bei Rindern und Rentieren der Unterkiefer mit der zugehörigen Kaumuskulatur. Bei gefrorenen Tierkörpern von Rindern und Rentieren darf der Kopf fehlen, wenn die Tierkörper im Ursprungsland mindestens sechs Tage einem Gefrierprozeß von mindestens -10°C ausgesetzt worden und von einem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis des Ursprungslandes begleitet sind, für dessen Inhalt und Form das vom Bundesminister durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates zu bestimmende Muster maßgeblich ist. Bei der Einfuhr frischen Fleisches von Kälbern, Schafen und Ziegen darf der Kopf in jedem Falle fehlen.

(6) Wird frisches Fleisch von Rindern und Rentieren in Hälften oder Vierteln und von Schweinen und Wildschweinen in Hälften eingeführt, so müssen die Hälften oder Viertel so gekennzeichnet sein, daß ihre Zusammengehörigkeit festgestellt werden kann.

(7) Bei der Einfuhr frischen Fleisches von Wildschweinen dürfen Lunge, Herz, Flomen und Nieren fehlen.

(8) Gefrorene Tierkörper, die auf dem Seewege zur Einfuhr gelangen, müssen in Hüllen verpackt sein, die einen ausreichenden Schutz gegen Verunreinigungen gewährleisten.

§ 12 b *

(1) Frische innere Organe von Rindern mit Ausnahme von Kälbern, von Schweinen und Schafen, Geschlinge von Schweinen sowie Speck, auch mit Schwarte und eingelagerten oder diesem angelagerten schwachen Muskelschichten, Spitzbeine und Köpfe von Schweinen dürfen nur unter den Voraussetzungen des § 12 a Abs. 4 Nr. 1 bis 3 und nach Maßgabe der folgenden Absätze für sich allein eingeführt werden.

(2) Mit den inneren Organen mit Ausnahme von Nieren und Herzen müssen die zugehörigen Lymphknoten in natürlichem Zusammenhang verbunden sein.

(3) Rinderherzen müssen im Ursprungsland mindestens sechs Tage einem Gefrierprozeß von mindestens -10°C ausgesetzt worden sein. Dies muß in einem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis des Ursprungslandes bescheinigt sein, für dessen Inhalt und Form das vom Bundesminister durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates zu bestimmende Muster maßgeblich ist.

(4) Innere Organe und Geschlinge dürfen nur in flüssigkeits- und fettichten Behältnissen eingeführt werden.

(5) Gefrorene innere Organe, Geschlinge, Spitzbeine und Köpfe sind vollständig aufgetaut zur Einfuhruntersuchung zu stellen.

(6) Im Sinne dieses Gesetzes sind

1. innere Organe: Herz, Lunge, Leber, Milz und Nieren;
2. Geschlinge: Zunge, Schlund, Luftröhre, Lunge, Herz und Leber sowie die zugehörigen Lymphknoten in natürlichem Zusammenhang;
3. Spitzbeine: die im Karpal- oder Tarsalgelenk ausgelösten Gliedmaßenenden des Schweines;
4. Speck: die zwischen der Schwarte und dem Muskelfleisch liegende Fettschicht des Schweines.

§ 12 c *

(1) Zubereitetes Fleisch darf nur eingeführt werden, wenn

1. bezüglich der Tiere, von denen das Fleisch stammt, die Voraussetzungen des § 12 a Abs. 4 Nr. 1 und 2 vorliegen,
2. es in einem Verarbeitungsbetrieb des Ursprungslandes zubereitet worden ist, der von der obersten Veterinärbehörde des Ursprungslandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zum Export in die Bundesrepublik Deutschland zugelassen und vom Bundesminister bekanntgegeben worden ist und
3. die Sendung von einem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis begleitet ist, für dessen Inhalt und Form das vom Bundes-

§§ 12 b u. 12 c: Eingef. durch Art. 1 Nr. 2 G v. 15. 3. 1960 I 186; wegen des Inkrafttretens vgl. Art. 4 FlAndG 7832-1/1

minister durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates zu bestimmende Muster maßgeblich ist.

(2) Im Sinne dieses Gesetzes ist Fleisch als zubereitet anzusehen, wenn es durch Behandlung die Eigenschaften frischen Fleisches verloren hat.

§ 12d*

Auf Dünn- und Dickdärme sowie Harnblasen von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen, Dünn- därme von Pferden und anderen Einhufern, Mägen von Schweinen, Schlünde von Rindern und Goldschlägerhäutchen findet § 12c keine Anwendung, wenn sie vollkommen gesalzen oder vollkommen getrocknet sind.

§ 12e*

Auf zubereitetes Fleisch, das im Personenverkehr oder als Geschenk im Post- oder Frachtverkehr oder für Angehörige diplomatischer oder konsularischer Vertretungen eingeführt wird, finden §§ 12c und 13 keine Anwendung, sofern das Fleisch zum eigenen Verbrauch bestimmt ist und das Gesamtgewicht 5 Kilogramm nicht übersteigt. Auf zubereitetes Fleisch von Schweinen und fleischfressenden Tieren, die Träger von Trichinen sein können, ist unter den Voraussetzungen des Satzes 1 § 13 mit der Maßgabe anzuwenden, daß dieses Fleisch nur auf Trichinen zu untersuchen ist; dies gilt nicht für gekochtes und für zum Reiseverbrauch mitgeführtes Fleisch.

§ 12f*

(1) Der Bundesminister kann im Einvernehmen mit dem Bundesminister des Innern Ausnahmen von §§ 12 bis 12e zulassen

1. für Tierkörper, bei denen auf Grund der im Ursprungsland geltenden Rechtsvorschriften Teile, die nicht für die Einfuhruntersuchung erforderlich sind, wegen Befalls mit gesundheitsunschädlichen Parasiten bei der Schlachtung entfernt worden sind,
2. für Fleisch, das für Ausstellungs- oder Versuchszwecke bestimmt ist,
3. für Fleisch, das unter Anwendung des Artikels 64 Abs. 5 und im Rahmen des nach Artikel 63 des Vertrages zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Französischen Republik zur Regelung der Saarfrage vom 27. Oktober 1956 (Bundesgesetzblatt II S. 1587) festgelegten Kontingentes (Liste A) nach dem Saarland eingeführt wird.

(2) Der Bundesminister kann im Einvernehmen mit dem Bundesminister des Innern allgemein durch Rechtsverordnung, die nicht der Zustimmung des Bundesrates bedarf, Ausnahmen von §§ 12 bis 12e zulassen, wenn die Versorgung der Bevölkerung mit lebensnotwendigen Lebensmitteln sonst ernstlich gefährdet wäre; die Geltungsdauer der Verordnung ist zu befristen.

§§ 12 d bis 12 f: Eingef. durch Art. 1 Nr. 2 G v. 15. 3. 1960 I 186; wegen des Inkrafttretens vgl. Art. 4 FlAndG 7832-1/1

§ 13

Einfuhruntersuchung

(1) Das in das Zollinland eingehende Fleisch unterliegt bei der Einfuhr einer amtlichen Untersuchung unter Mitwirkung der Zollbehörden. Ausgenommen hiervon ist das nachweislich im Zollinland bereits vorschriftsmäßig untersuchte Fleisch.

(2) Das zur Einfuhr bestimmte Fleisch darf nur über bestimmte Zollstellen eingeführt werden. Der Reichsminister des Innern bezeichnet diese Zollstellen (Einlaßstellen) sowie diejenigen Zollstellen, bei denen die Untersuchung des Fleisches stattfinden kann (Auslandsfleischbeschaustellen).

§ 13a*

Einfuhren im Sinne dieses Gesetzes sind nicht

1. die unmittelbare Durchfuhr durch das Zollinland unter Zollüberwachung,
2. die unmittelbare Durchfuhr durch das Zollinland mit der Post,
3. die gebrochene Durchfuhr durch das Zollinland über die Zollagerung im Zollgewahrsamsverfahren.

§ 14*

§§ 12a bis 13 finden auf Wildbret mit Ausnahme von Rentieren und Wildschweinen sowie auf Geflügel keine Anwendung; jedoch unterliegt Fleisch von fleischfressenden Tieren, die Träger von Trichinen sein können, der Untersuchung auf Trichinen nach Maßgabe der §§ 12e bis 13.

§ 15*

§ 16

Verfahren nach der Einfuhruntersuchung

Die Vorschriften des § 6 Abs. 1 und der §§ 7 bis 10 gelten auch für das in das Zollinland eingehende Fleisch mit der Maßgabe, daß bedingt taugliches und minderwertiges Fleisch von der Einfuhr zurückzuweisen ist. An Stelle der unschädlichen Beseitigung des Fleisches oder an Stelle der polizeilich anzuordnenden Sicherungsmaßregeln kann jedoch, soweit gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen, die Wiederausfuhr des Fleisches unter entsprechenden Vorsichtsmaßregeln zugelassen werden.

§ 17

Einfuhr unbrauchbar gemachten Fleisches

Fleisch, das zwar nicht für den menschlichen Genuß bestimmt ist, aber dazu verwendet werden kann, darf zur Einfuhr ohne Untersuchung zugelassen werden, nachdem es zum Genuß für Menschen unbrauchbar gemacht worden ist.

§ 13a: Eingef. durch Art. 1 Nr. 3 G v. 15. 3. 1960 I 186; wegen des Inkrafttretens vgl. Art. 4 FlAndG 7832-1/1

§ 14: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 4 G v. 15. 3. 1960 I 186; wegen des Inkrafttretens vgl. Art. 4 FlAndG 7832-1/1

§ 15: Aufgeh. durch Art. 1 Nr. 5 G v. 15. 3. 1960 I 186

§ 18

Pferdefleisch

(1) Bei Pferden muß die Schlacht- und Fleischbeschau durch Tierärzte vorgenommen werden.

(2) Der Vertrieb von Pferdefleisch sowie die Einfuhr solchen Fleisches in das Zollinland darf nur unter einer Bezeichnung erfolgen, die in deutscher Sprache das Fleisch als Pferdefleisch erkennbar macht.

(3) Fleischhändlern, Gast-, Schank- und Speisewirten ist der Erwerb, Vertrieb und die Verwendung von Pferdefleisch nur mit jederzeit widerruflicher Erlaubnis der Polizeibehörde gestattet. In den Geschäftsräumen dieser Personen muß an einer in die Augen fallenden Stelle durch deutlichen Anschlag besonders erkennbar gemacht werden, daß Pferdefleisch zum Vertrieb oder zur Verwendung kommt.

(4) Fleischhändler dürfen Pferdefleisch nicht in Räumen feilhalten oder verkaufen, in denen Fleisch von anderen Tieren feilgehalten oder verkauft wird.

(5) Die Vorschriften der Absätze 2 bis 4 finden keine Anwendung auf Därme.

(6) Die Vorschriften der Absätze 1 bis 5 gelten auch für andere Einhufer.

(7) Der *Reichsminister des Innern* kann anordnen, daß die vorstehenden Vorschriften auf Hunde und andere Tiere, die seltener geschlachtet oder zur Verwendung für den menschlichen Genuß getötet werden, entsprechend anzuwenden sind.

§ 19

Kennzeichnung

(1) Der Beschauer hat das Fleisch entsprechend dem Ergebnis der Untersuchung, der Trichinenschauer das trichinenfrei befundene Fleisch als solches zu kennzeichnen. Das aus dem Zollaussland eingeführte Fleisch ist außerdem als solches zu kennzeichnen.

(2) Der *Reichsminister des Innern* bestimmt die Art der Kennzeichnung.

§ 20

Nachuntersuchung

In Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern kann der Vertrieb frischen Fleisches nach Maßgabe der *reichs-* und *landesrechtlichen* oder darauf beruhenden Vorschriften beschränkt werden. Jedoch darf frisches Fleisch, das innerhalb des *Reichs* der Untersuchung nach diesem Gesetz unterlegen hat, einer Nachuntersuchung nur unterworfen werden, wenn die Untersuchung nicht von einem Tierarzt vorgenommen wurde. Die Nachuntersuchung ist durch Tierärzte auszuführen. Eine abermalige Trichinenschau darf nicht vorgeschrieben werden.

§ 21

Unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren

(1) Bei der gewerbsmäßigen Behandlung oder Zubereitung von Fleisch dürfen Stoffe oder Verfahren, die der Ware eine gesundheitsschädliche Beschaffenheit zu verleihen vermögen, nicht angewendet werden. Es ist verboten, derartig behandeltes oder

zubereitetes Fleisch anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen sowie aus dem Zollaussland einzuführen.

(2) Der *Reichsminister des Innern* bestimmt die Stoffe und die Verfahren, auf die diese Vorschriften Anwendung finden.

(3) Der *Reichsminister des Innern* ordnet an, inwieweit die Vorschriften des Absatzes 1 auch auf bestimmte Stoffe und Verfahren Anwendung finden, die eine gesundheitsschädliche oder minderwertige Beschaffenheit der Ware zu verdecken geeignet sind.

§ 22

Leitung von Schlachthöfen

In Gemeinden über 5000 Einwohner sollen mit der Leitung der Schlachthöfe nur Tierärzte beauftragt werden; das gleiche gilt für Schlacht- und Viehhöfe, die einen einheitlichen Betrieb darstellen.

§ 23

Kosten

Die Kosten der Schlacht- und Fleischbeschau sowie der Trichinenschau und die Kosten der Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches regelt der *Reichsminister des Innern*.

§ 24

Zollausschlüsse

Der *Reichsminister des Innern* bestimmt, inwieweit die Vorschriften dieses Gesetzes auf das in die Zollausschlüsse eingeführte Fleisch Anwendung zu finden haben.

§ 25*

Ermächtigung

(1) Der *Reichsminister des Innern* erläßt die zur Durchführung . . . dieses Gesetzes erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften.

(2) . . .

(3) Anordnungen, die die Zollbehandlung betreffen, erläßt der *Reichsminister der Finanzen* im Einvernehmen mit dem *Reichsminister des Innern*.

Strafbestimmungen

§ 26*

Mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1. wer wissentlich den Vorschriften des § 7 Abs. 2 und 4, des § 8 Abs. 2 und 3, des § 12 oder des § 21 Abs. 1 und 2 oder einem auf Grund des § 21 Abs. 3 ergangenen Verbot zuwiderhandelt;
2. wer wissentlich Fleisch, das den Vorschriften des § 12 zuwider eingeführt oder auf Grund des § 17 zum Genuß für Menschen unbrauchbar gemacht worden ist, als Lebensmittel in den Verkehr bringt;

§ 25 Abs. 1 Auslassung: Erloschene Ermächtigung (Art. 129 Abs. 3 GG 100-1)

§ 25 Abs. 2: Aufgeh. durch Art. 1 Nr. 6 G v. 15. 3. 1960 I 186

§ 26: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 7 G v. 15. 3. 1960 I 186; wegen des Inkrafttretens vgl. Art. 4 FlAndG 7832-1/1

3. wer Kennzeichen der in § 19 vorgesehenen Art fälschlich anbringt oder verfälscht oder wer wissentlich Fleisch, an dem die Kennzeichen fälschlich angebracht, verfälscht oder beseitigt worden sind, feilhält oder verkauft.

§ 27*

Mit Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Deutsche Mark oder mit Haft wird bestraft:

1. wer eine der in § 26 Nr. 1 und 2 bezeichneten Handlungen aus Fahrlässigkeit begeht;
2. wer eine Schlachtung vornimmt, bevor das Tier der in diesem Gesetz vorgeschriebenen oder einer auf Grund des § 1 Abs. 1 Satz 2 oder des § 18 Abs. 7 angeordneten Untersuchung unterworfen worden ist;
3. wer Fleisch zum Genuß für Menschen zubereitet oder in den Verkehr bringt, bevor es der in diesem Gesetz vorgeschriebenen oder einer auf Grund des § 1 Abs. 1 Satz 2 oder des § 18 Abs. 7 angeordneten Untersuchung unterworfen worden ist;
4. wer den Vorschriften des § 2 Abs. 4, des § 5 Abs. 2 und 3, des § 6 Abs. 2, der §§ 9 und 10, des § 12 a, des § 12 b, des § 12 c, des § 13 Abs. 2 oder des § 18 Abs. 2 bis 4 und 6 sowie den auf Grund des § 18 Abs. 7 erlassenen Anordnungen zuwiderhandelt.

§ 27 Nr. 3: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 8 G v. 15. 3. 1960 I 186; wegen des Inkrafttretens vgl. Art. 4 FlÄndG 7832-1/1

§ 27 Nr. 4: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 9 G v. 15. 3. 1960 I 186; wegen des Inkrafttretens vgl. Art. 4 FlÄndG 7832-1/1

§ 28

(1) In den Fällen des § 26 Nr. 1 und 2 und des § 27 Nr. 1 ist neben der Strafe auf die Einziehung des Fleisches zu erkennen. In den Fällen des § 26 Nr. 3 und des § 27 Nr. 2 bis 4 kann neben der Strafe auf die Einziehung des Fleisches oder des Tieres erkannt werden. Für die Einziehung ist es ohne Bedeutung, ob der Gegenstand dem Verurteilten gehört oder nicht.

(2) Ist die Verfolgung oder Verurteilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so kann auf die Einziehung selbständig erkannt werden.

§ 29

Der Reichsminister des Innern kann in den auf Grund des § 25 Abs. 1 ergehenden Durchführungsvorschriften im Einvernehmen mit dem Reichsminister der Justiz bestimmen, daß Zuwiderhandlungen gegen diese Vorschriften mit Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Deutsche Mark oder mit Haft bestraft werden.

§ 30*

Schlußbestimmungen

Die Vorschriften des Lebensmittelgesetzes in der Fassung vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) bleiben unberührt. Die Vorschriften des § 15 des bezeichneten Gesetzes finden auch auf Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des gegenwärtigen Gesetzes Anwendung.

§ 30: LebensmittelG 2125-4

Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes

7832-1/1

Vom 15. März 1960

Bundesgesetzbl. I S. 186, verk. am 25. 3. 1960

Artikel 1*

Artikel 2

Der Bundesminister wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung, die der Zustimmung des Bundesrates bedarf, die Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes vom 1. November 1940 (Reichsministerialblatt 1940 S. 289, 492; 1941 S. 9) ganz oder teilweise aufzuheben.

Artikel 3*

Dieses Gesetz gilt nach Maßgabe des § 13 Abs. 1 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952

Art. 1: Änderungsvorschrift

Art. 3: GVBl. Berlin 1960 S. 440; 3. ÜberlG 603-5

(Bundesgesetzbl. I S. 1) auch im Land Berlin. Rechtsverordnungen, die auf Grund des Fleischbeschaugesetzes in der Fassung vom 29. Oktober 1940 oder auf Grund dieses Gesetzes erlassen werden, gelten im Land Berlin nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes.

Artikel 4*

Vorschriften dieses Gesetzes, die eine Ermächtigung zum Erlaß von Rechtsverordnungen enthalten, treten am Tage nach der Verkündung dieses Gesetzes in Kraft. Im übrigen tritt das Gesetz ein Jahr nach seiner Verkündung in Kraft. . . .

Art. 4 Kursivdruck: § 12 a Abs. 2 Satz 2, Abs. 4 Nr. 3, Abs. 5 Satz 3, § 12 b Abs. 3, § 12 c Abs. 1 Nr. 3, § 12 f des Fleischbeschaugesetzes eingef. durch Art. 1 Nr. 2 dieses G; FlG 7832-1

Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes

Vom 1. November 1940

Reichsministerialbl. S. 289

Inhaltsübersicht

Beschaubezirke und Beschauer	Untersuchungsstellen für die bakteriologische Fleischuntersuchung
§ 1 Bildung der Beschaubezirke	§ 21
§ 2 Bezeichnung der Beschaubezirke	
§ 3 Bestellung der Beschauer	Auslandsfleischbeschaustellen
§ 4 Bestellungsbehörde	§ 22 Sachverständige der Untersuchungsstellen
§ 5 Beschauämter	§ 23 Bestellung der Sachverständigen
§ 6 Anhörung des beamteten Tierarztes	§ 24 Verpflichtung der Sachverständigen
§ 7 Rechtliche Stellung der Beschauer	§ 25 Untersuchungstage
§ 8 Voraussetzungen für die Bestellung der Beschauer	
§ 9 Zuständigkeit der Fleischbeschauer	Leitung von Schlachthöfen
§ 10 Stellvertreter der Fleischbeschautierärzte	§ 26
§ 11 Beendigung des Dienstverhältnisses der Beschauer	Trichinenschau auf deutschen Seeschiffen
§ 12 Ergänzungsbeschau	§ 27
§ 13 Veterinäroffiziere als Beschauer	
§ 14 Beamtete Tierärzte als Beschauer	Ausführungsbestimmungen
§ 15 Verpflichtung der Beschauer	§ 28
§ 16 Bekanntmachung der Beschaubezirke und ihrer Be- setzung	Zuständigkeit der Behörden
§ 17 Beschauzeit, Beschautage	§ 29 Untere und höhere Verwaltungsbehörden
§ 18 Höchstuntersuchungszahlen	§ 30 Ortspolizeibehörden
Trichinenschaubezirke und Trichinenschauer	§ 31 Ausführung ortspolizeilicher Befugnisse bei inlän- dischen Schlachtungen
§ 19	§ 32 Ausführung ortspolizeilicher Befugnisse bei aus- ländischem Fleisch
Beaufsichtigung der Beschauer und Trichinenschauer	Inkrafttreten
§ 20	§ 33

Auf Grund § 1, § 12 Abs. 2 Buchstabe a, § 14 Abs. 1, § 15, § 18 Abs. 7, § 19 Abs. 2, § 21 Abs. 2 und 3, § 25 Abs. 1 und 2 und § 29 des Fleischbeschaugesetzes vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463) wird verordnet: *

Beschaubezirke und Beschauer

§ 1

Bildung der Beschaubezirke

(1) Zur Vornahme der Schlachtier- und Fleischbeschau sind Beschaubezirke (§ 4 des Gesetzes) zu bilden, soweit nicht Schlachthauszwang besteht.

(2) Der Beschaubezirk umfaßt in der Regel eine Gemeinde. Mehrere benachbarte Gemeinden können zu einem Beschaubezirk vereinigt, auch können in größeren Gemeinden bei Bedarf mehrere Beschaubezirke gebildet werden.

(3) Die Bildung der Beschaubezirke erfolgt in Landkreisen durch den Landrat, in Stadtkreisen mit staatlicher Polizeiverwaltung durch die staatliche Polizeibehörde, in Stadtkreisen mit kommunaler Polizeiverwaltung durch die höhere Verwaltungsbehörde.

(4) Die höhere Verwaltungsbehörde ist befugt, Beschaubezirke zu bilden, die über den Zuständigkeitsbereich einer in Absatz 3 genannten Behörde hinausgehen.

§ 2

Bezeichnung der Beschaubezirke

Der Beschaubezirk führt in der Regel den Namen der Gemeinde, bei Teilung der Gemeinde in mehrere Beschaubezirke den Namen der Gemeinde mit einem entsprechenden Zusatz (z. B. dem Namen des Bezirks, einer Nummer oder einem Buchstaben), bei mehreren Gemeinden den Namen der größten Gemeinde.

§ 3

Bestellung der Beschauer

(1) Für jeden Beschaubezirk sind mindestens ein Beschauer sowie ein Stellvertreter zu bestellen.

(2) Im Falle der Behinderung des Beschauers und des Stellvertreters kann ein Beschauer eines benachbarten Beschaubezirks für den Einzelfall als Stellvertreter bestellt werden.

(3) Der Beschauer hat in dem Beschaubezirk, für den er bestellt ist, zu wohnen. Ausnahmen können beim Vorliegen besonderer Gründe durch die für die Bestellung zuständige Behörde zugelassen werden. Als Stellvertreter können auch Beschauer benachbarter Bezirke im Einvernehmen mit der für diese zuständigen Bestellungsbehörde bestimmt werden.

§ 4

Bestellungsbehörde

(1) Die Beschauer sowie ihre Stellvertreter werden vorbehaltlich der Bestimmung in § 4 Abs. 2 Satz 2 des Gesetzes für die Schlachtier- und Fleischbeschau in öffentlichen Schlachthäusern durch die

Gemeindebehörden, im übrigen in Landkreisen durch den Landrat, in Stadtkreisen mit staatlicher Polizeiverwaltung durch die staatliche Polizeibehörde, in Stadtkreisen mit kommunaler Polizeiverwaltung und in den durch die höhere Verwaltungsbehörde gebildeten Beschaubezirken durch die höhere Verwaltungsbehörde bestellt.

(2) Die höhere Verwaltungsbehörde kann die Bestellung und die Entlassung der Beschauer von ihrer Genehmigung abhängig machen sowie die ihr obliegende Bestellung der Beschauer auch nachgeordneten Behörden übertragen.

§ 5

Beschauämter

Für Gemeinden mit mehreren Beschauern, in denen die Schlachtier- und Fleischbeschau nicht in öffentlichen Schlachthäusern stattfindet (Gemeinden mit bedeutenden gewerblichen Schlachtungen, z. B. für Fleischwarenfabriken), können zur Vereinfachung des Anmeldeverfahrens, des Beschwerdeverfahrens, der Tagebuchführung sowie der sonstigen mit der Durchführung der Schlachtier- und Fleischbeschau verbundenen Verwaltungsarbeit mit Zustimmung der Bestellungsbehörde Beschauämter eingerichtet werden. Mit der Leitung der Beschauämter ist ein geeigneter Fleischbeschautierarzt auch dann zu beauftragen, wenn im übrigen im Bezirk des Beschauamts nur Fleischbeschauer tätig sind. Die Aufgaben des Beschauamts und die Diensterteilung sind durch eine Beschauamtsordnung zu bestimmen; den Schlachtierbesitzern ist die Auswahl des Beschauers nicht zu überlassen.

§ 6

Anhörung eines beamteten Tierarztes

Vor der Bildung eines Beschaubezirks, einer sonstigen Änderung von Beschaubezirken, vor der Einrichtung oder Aufhebung eines Beschauamts sowie vor der Bestellung eines Beschauers ist der beamtete Tierarzt zu hören.

§ 7*

Rechtliche Stellung der Beschauer

Die Durchführung der Schlachtier- und Fleischbeschau ist eine polizeiliche Aufgabe. Die Beschauer üben hoheitliche Befugnisse aus, auch wenn sie nicht Beamte im Sinne des *Deutschen Beamtengesetzes* sind.

§ 8

Voraussetzungen für die Bestellung der Beschauer

(1) Die Ausübung der Schlachtier- und Fleischbeschau ist Tierärzten (Fleischbeschautierärzten) zu übertragen.

(2) Wenn Tierärzte, die zur Ausübung der Schlachtier- und Fleischbeschau bereit und geeignet sind, nicht zur Verfügung stehen, können andere Personen bestellt werden, die durch Bestehen der vorgeschriebenen Prüfung ausreichende Kenntnisse nachgewiesen haben (Fleischbeschauer).

(3) In Gemeinden mit Schlachthauszwang darf die Schlachttier- und Fleischbeschau in den öffentlichen Schlachthäusern nur durch Tierärzte ausgeübt werden. In Gemeinden unter 10 000 Einwohner darf mit Zustimmung der höheren Verwaltungsbehörde ausnahmsweise die Schlachttier- und Fleischbeschau in den öffentlichen Schlachthäusern auch Fleischbeschauern übertragen werden, soweit Tierärzte, die zur Übernahme bereit und geeignet sind, nicht zur Verfügung stehen.

(4) Ausnahmen von den Vorschriften in Absatz 1 bis 3 bedürfen der Zustimmung der höheren Verwaltungsbehörde.

§ 9

Zuständigkeit der Fleischbeschauer

Fleischbeschauer dürfen die Schlachttier- und Fleischbeschau nur ausüben, soweit sie nicht im Gesetz und in den Ausführungsbestimmungen Fleischbeschautierärzten vorbehalten ist.

§ 10

Stellvertreter der Fleischbeschautierärzte

(1) Als Stellvertreter für Fleischbeschautierärzte sind Tierärzte zu bestellen; für Fleischbeschautierärzte, denen Veterinärpraktikanten zur Ausbildung zugewiesen sind, können diese als Stellvertreter bestellt werden.

(2) Fleischbeschauer dürfen als Stellvertreter eines Fleischbeschautierarztes, außer in der Ergänzungsbeschau (§ 12), bestellt werden, wenn in dem Beschaubezirk kein Tierarzt wohnt, der als Stellvertreter bereit und geeignet ist und bei der Bestellung eines in einem Nachbarbezirk wohnenden Tierarztes als Vertreter die schnelle Durchführung der Schlachttier- und Fleischbeschau leiten würde.

(3) Bei längerer Erkrankung oder Abwesenheit des Fleischbeschautierarztes ist die Stellvertretung in der Schlachttier- und Fleischbeschau auf Antrag dem Tierarzt zu übertragen, den der Fleischbeschautierarzt für seine Privatpraxis angenommen hat, sofern die sachgemäße Ausführung der Schlachttier- und Fleischbeschau durch diesen gewährleistet ist.

§ 11

Beendigung des Dienstverhältnisses der Beschauer

(1) Für Fleischbeschauer endet das Dienstverhältnis, ohne daß es einer Kündigung bedarf, mit Ablauf des Monats, in dem das 65. Lebensjahr vollendet wird. Ausnahmen bedürfen der Zustimmung der höheren Verwaltungsbehörde.

(2) Die Entlassung von Fleischbeschauern zugunsten von Fleischbeschautierärzten darf nur dann erfolgen, wenn das Allgemeininteresse es erfordert.

(3) Soweit Beschauer und Trichinenschauer als Beamte oder als Tarifangestellte angestellt werden, bleiben die beamten- oder tarifrechtlichen Vorschriften unberührt. Im übrigen gelten für die Lösung des Dienstverhältnisses die allgemeinen Kündigungsvorschriften.

§ 12

Ergänzungsbeschau

Für Beschaubezirke, in denen die Schlachttier- und Fleischbeschau Fleischbeschauern übertragen ist, müssen für die den Fleischbeschautierärzten vorbehaltenen ergänzenden Untersuchungen (Ergänzungsbeschau) Tierärzte bestellt werden.

§ 13

Veterinäroffiziere als Beschauer

(1) In den *Wehrmarchtkonservenfabriken*, heeres-eigenen Standort Schlächtereien, Schlächtereikompanien und Schlächtereizügen kann die Schlachttier- und Fleischbeschau durch die von der *Wehrmacht* bestellten Veterinäroffiziere ausgeführt werden.

(2) Bei Schlachtungen außerhalb öffentlicher Schlachthäuser, die Truppenteile ausschließlich für ihre Zwecke anlässlich von Truppenübungen vornehmen lassen, kann die *Wehrmacht* die Schlachttier- und Fleischbeschau durch Veterinäroffiziere ausführen lassen.

§ 14

Beamtete Tierärzte als Beschauer

(1) Die Bestellung eines beamteten Tierarztes als Fleischbeschautierarzt für einen Fleischbeschaubezirk ist, abgesehen von der Ergänzungsbeschau (§ 12) und der Schlachttier- und Fleischbeschau bei Einhufern, grundsätzlich nicht zulässig. Ausnahmen bedürfen der Genehmigung des *Reichsministers des Innern*.

(2) Beamtete Tierärzte dürfen in Fällen, in denen sie aus veterinärpolizeilichem Anlaß eine Untersuchung von Tieren vornehmen, auch die Schlachttier- und Fleischbeschau ausführen.

§ 15

Verpflichtung der Beschauer

Die Beschauer und ihre Stellvertreter sind von der Bestellungsbehörde auf die gewissenhafte Erfüllung ihrer amtlichen Obliegenheiten eidlich zu verpflichten. Bei Beschauern und Stellvertretern, die schon anderweitig verpflichtet sind, genügt der Hinweis auf ihre frühere Verpflichtung; der Hinweis kann auch schriftlich erfolgen. Einer besonderen Verpflichtung der beamteten Tierärzte bedarf es nicht.

§ 16

Bekanntmachung der Beschaubezirke und ihrer Besetzung

(1) Die Namen und die Zusammensetzung der Beschaubezirke, ferner die Namen und Wohnorte der für jeden Beschaubezirk bestellten Beschauer und ihrer Stellvertreter sowie der Umfang der jedem einzelnen zugewiesenen Befugnisse und jede Änderung sind in ortsüblicher Weise amtlich bekanntzumachen.

(2) Die Bekanntmachungen nach Absatz 1 hat die Bestellungsbehörde dem zuständigen beamteten Tierarzt mitzuteilen.

§ 17

Beschauzeit, Beschautage

(1) Die Beschauzeit kann durch die nach § 1 für die Bildung der Beschaubezirke zuständigen Behörden auf bestimmte Tagesstunden beschränkt werden.

(2) Ausnahmsweise können durch die nach § 1 für die Bildung der Beschaubezirke zuständigen Behörden bestimmte Schlachtstage festgesetzt werden, außerhalb deren die Beschauer — abgesehen von Notschlachtungen und ähnlichen dringenden Fällen — nicht verpflichtet sind, an sie ergehenden Anforderungen zur Ausübung ihres Amtes Folge zu leisten. Von dieser Möglichkeit soll dann Gebrauch gemacht werden, wenn der Umfang der Beschaubezirke, die Zahl der vorhandenen Beschauer und andere besondere Umstände diese Anordnung zur Durchführung einer geordneten Schlacht- und Fleischbeschau erfordern. An Sonn- und Feiertagen sowie an Sonnabendnachmittagen kann die Untersuchung in der Regel nur für Notschlachtungen verlangt werden.

(3) Bei der Festsetzung der Beschauzeiten und Schlachtstage sind die Wünsche der Gewerbetreibenden und der beteiligten Beschauer möglichst zu berücksichtigen.

§ 18

Höchstuntersuchungszahlen

Für öffentliche Schlachthäuser kann die Gemeindebehörde mit Zustimmung der höheren Verwaltungsbehörde die höchstzulässige Zahl der von einem Beschauer an einem Tage zu untersuchenden Schlacht-tiere unter Berücksichtigung aller die ordnungsmäßige Ausführung der Fleischbeschau beeinflussenden örtlichen Verhältnisse, insbesondere der Stellung von Hilfspersonal, festsetzen. Trifft die Gemeindebehörde trotz Aufforderung durch die höhere Verwaltungsbehörde eine derartige Regelung nicht, so kann die höhere Verwaltungsbehörde die höchstzulässige Zahl von sich aus festsetzen.

Trichinenschaubezirke und Trichinenschauer

§ 19

(1) Auf die Bildung von Trichinenschaubezirken, die Bestellung von Trichinenschauern und die Beendigung des Dienstverhältnisses finden die Vorschriften für die Fleischbeschau sinngemäß Anwendung. Die Abgrenzung der Trichinenschaubezirke ist den Fleischbeschaubezirken tunlichst anzupassen. Es können jedoch für die Trichinenschau innerhalb der Fleischbeschaubezirke besondere Schaubezirke gebildet werden.

(2) Zu Trichinenschauern sind entweder Tierärzte oder Fleischbeschauer, sofern letztere zugleich die Befähigung zur Ausübung der Trichinenschau besitzen, oder andere Personen zu bestellen, die ausreichende Kenntnisse nachgewiesen haben. Dies gilt auch für öffentliche Schlachthäuser.

Beaufsichtigung der Beschauer und Trichinenschauer

§ 20*

(1) Neben der fachlichen Beaufsichtigung durch den beamteten Tierarzt unterstehen die Beschauer und die Trichinenschauer der Aufsicht der Bestellungsbehörden.

(2) Die Bestellungsbehörden können Fleischbeschauer und Trichinenschauer wegen der im Dienst begangenen Ordnungswidrigkeiten, sofern nicht eine andere Bestrafung einzutreten hat, nach Anhörung des zuständigen beamteten Tierarztes, in öffentlichen Schlachthäusern auch nach Anhörung des Schlachthofleiters, mit Verwarnung (d. i. Mißbilligung eines bestimmten Verhaltens — Handelns oder Unterlassens — mit der Aufforderung, dies künftig zu vermeiden), Verweis (d. i. Tadel eines bestimmten Verhaltens) oder mit Geldbußen bis zu 100 Deutsche Mark bestrafen; auch kann die weitere Ausübung ihres Dienstes von einer außerordentlichen Nachprüfung oder von der Wiederholung ihrer Ausbildung und ihrer Befähigungsprüfung abhängig gemacht oder ihnen die Ausübung des Dienstes untersagt werden.

(3) Fleischbeschautierärzte können wegen der im Dienst begangenen Ordnungswidrigkeiten, sofern nicht eine andere Bestrafung einzutreten hat, durch die höhere Verwaltungsbehörde mit Verwarnung, Verweis oder mit Geldbußen bis zu 150 Deutsche Mark bestraft werden; auch kann ihre Belassung im Amt als Fleischbeschautierarzt von der Ableistung eines mehrwöchigen Ausbildungslehrgangs an einem größeren öffentlichen Schlachthaus abhängig gemacht oder ihnen die Ausübung des Dienstes auf bestimmte Zeit oder dauernd untersagt werden.

(4) Maßregelungen nach Absatz 2 und 3 sind dem zuständigen beamteten Tierarzt, solche nach Absatz 3 auch der zuständigen Tierärztekammer mitzuteilen.

Untersuchungsstellen für die bakteriologische Fleischuntersuchung

§ 21

(1) Die bakteriologische Fleischuntersuchung darf nur in Untersuchungsstellen vorgenommen werden, die durch den *Reichsminister des Innern* zugelassen sind.

(2) Als Untersuchungsstellen werden nur solche Anstalten zugelassen, die über ein entsprechend eingerichtetes Laboratorium und über tierärztliches Personal verfügen, das mit der bakteriologischen Fleischuntersuchung vertraut ist.

(3) Die Bezirke der Untersuchungsstellen werden vom *Reichsminister des Innern* abgegrenzt. Öffentliche Schlachthäuser, die über kein eigenes für die bakteriologische Fleischuntersuchung zugelassenes Laboratorium verfügen, haben die bakteriologischen Fleischuntersuchungen in dem nächstgelegenen

staatlichen Veterinäruntersuchungsamt ausführen zu lassen. Dies gilt auch für die außerhalb der öffentlichen Schlachthäuser erforderlich werdenden bakteriologischen Fleischuntersuchungen.

(4) Die zugelassenen Untersuchungsstellen sind den beteiligten Fleischbeschautierärzten als für sie ausschließlich zuständig bekanntzugeben.

(5) Die technischen Einrichtungen der Untersuchungsstellen müssen eine dem Stand der Wissenschaft entsprechende Durchführung der Aufgaben ermöglichen und Keimverstreuerungen oder Seuchenübertragungen auf Menschen und Tiere verhüten. Dazu sind unbedingt erforderlich:

1. ein Autoklav zur sicheren Abtötung von Sporenbildnern (Milzbrand) und einwandfreien Entkeimung des anfallenden Untersuchungsmaterials (Organe und Gewebeproben, Kulturen, kleine Versuchstiere);
2. ein Dampftopf zur Sterilisation von Nährböden, insbesondere empfindlicher Art;
3. ein Heißluftsterilisator (Gas, Elektrizität oder Grudeheizung), der eine Erhitzung auf Temperaturen bis 180° C, feststellbar durch ein Thermometer, ermöglicht;
4. ein Instrumentenkocher;
5. undurchlässige Bretter oder Schalen für die Aufnahme der Proben bei der Untersuchung;
6. Einrichtungen für die sichere Unterbringung der Untersuchungsstoffe bis zum Abschluß der Untersuchung (Kühlraum, -schrank, Abzug, Fliegenschutz).

(6) Die bakteriologische Fleischuntersuchung darf in den Untersuchungsstellen nur der Tierarzt ausführen, der in einem Institut, dessen Leiter vom *Reichsminister des Innern* zur Ausbildung zugelassen ist, in einer mindestens dreimonatigen Ausbildung die erforderlichen Kenntnisse und Übungen erworben hat.

(7) Zur Ausbildung sind grundsätzlich nur Tierärzte zuzulassen, die sich künftig vorwiegend bakteriologisch oder im Schlachthofdienst betätigen wollen.

(8) Tierärzte, die nach dieser Ausbildung nicht innerhalb eines Jahres Gelegenheit zur regelmäßigen Ausführung bakteriologischer Fleischuntersuchungen während der Dauer von wenigstens zwei Wochen gehabt haben, verlieren die Berechtigung zur selbständigen Leitung einer Untersuchungsstelle für die bakteriologische Fleischuntersuchung. Die Berechtigung kann wiedererworben werden durch eine mindestens zweiwöchige, nach mehrjähriger Unterbrechung durch eine mindestens vierwöchige Tätigkeit in einem zugelassenen Institut.

(9) Zur Ausbildung von Tierärzten in der bakteriologischen Fleischuntersuchung sind vornehmlich Leiter der Staatlichen Veterinäruntersuchungsämter auszuwählen.

Auslandsfleischbeschaustellen

§ 22

Sachverständige der Untersuchungsstellen

(1) Die Leitung einer Untersuchungsstelle für das in das Zollinland eingehende Fleisch (Auslandsfleischbeschaustelle, § 13 des Gesetzes) ist einem Tierarzt zu übertragen.

(2) Für die tierärztliche Untersuchung sind Tierärzte zu bestellen, und zwar tunlichst solche, die in der Schlachtier- und Fleischbeschau mindestens ein Jahr praktisch tätig gewesen sind.

(3) Zur Ausführung der Trichinenschau und zur Unterstützung bei der Fennschau können andere Personen, die die Prüfung als Trichinenschauer bestanden haben, bestellt werden.

(4) Die chemischen Untersuchungen sind von einem Lebensmittelchemiker, und nur, wenn ein solcher nicht zur Verfügung steht, von einem in der Chemie hinreichend erfahrenen Sachverständigen vorzunehmen. Die Vorprüfung der Fette ist von einem Lebensmittelchemiker oder von einem Tierarzt vorzunehmen. Ausnahmsweise können hiermit andere Personen, die genügend Kenntnisse nachgewiesen haben, betraut werden.

(5) Proben zur Trichinenschau dürfen nur von Personen, die die Befähigung als Trichinenschauer besitzen, entnommen werden.

§ 23

Bestellung der Sachverständigen

(1) Die Bestellung der Tierärzte, Trichinenschauer und chemischen Sachverständigen erfolgt durch die höhere Verwaltungsbehörde. Ist die Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches einer Gemeinde übertragen, so erfolgt die Bestellung zur Trichinenschau durch die Gemeindebehörde. Chemische Sachverständige, die nicht Lebensmittelchemiker sind, dürfen nur mit Zustimmung des *Reichsministers des Innern* bestellt werden.

(2) Wenn mit der Vorprüfung der Fette nicht ein Lebensmittelchemiker oder ein Tierarzt, sondern andere Personen, die genügend Kenntnisse nachgewiesen haben, betraut werden sollen, so hat die Bestellung durch die höhere Verwaltungsbehörde zu erfolgen.

§ 24

Verpflichtung der Sachverständigen

Die Tierärzte, Trichinenschauer und sonstigen Sachverständigen sind von der Bestellungsbehörde auf die gewissenhafte Erfüllung ihrer amtlichen Obliegenheiten eidlich zu verpflichten. Soweit sie bereits anderweitig verpflichtet sind, genügt ein Hinweis auf den früher abgelegten Diensteid. Der Hinweis kann auch schriftlich geschehen.

§ 25

Untersuchungstage

Die höheren Verwaltungsbehörden können im Benehmen mit den beteiligten Stellen, insbesondere den Zollbehörden, Untersuchungstage festsetzen.

Leitung von Schlachthöfen

§ 26

Zur Leitung von Schlachthöfen in Gemeinden über 5000 Einwohner (§ 22 des Gesetzes) sollen nur solche Tierärzte bestellt werden, die nach ihrer Ausbildung dem Amt eines Schlachthofleiters voll gewachsen sind. Dies ist, solange der *Reichsminister des Innern* nicht besondere Ausbildungs- und Prüfungsbestimmungen für die Schlachthofleiter erläßt, grundsätzlich nur anzunehmen bei Tierärzten, die nachweisen können, daß sie mindestens drei Jahre an einem tierärztlich geleiteten Schlachthof hauptberuflich tätig gewesen sind.

Trichinenschau auf deutschen Seeschiffen

§ 27

(1) Auf den deutschen Seeschiffen darf Schweinefleisch sowie Fleisch von Tieren, die Träger von Trichinen sein können (Wildschweine, Bären und andere) in rohem oder ungekochtem und nicht durchgebratenem Zustand weder zur Verpflegung der Schiffsmannschaft noch der Reisenden ausgegeben werden, bevor es nicht der Untersuchung auf Trichinen durch einen amtlich bestellten Trichinenschauer unterlegen hat, als trichinenfrei befunden und amtlich als trichinenfrei abgestempelt worden ist.

(2) Wenn eine Untersuchung des Fleisches auf Trichinen nicht möglich ist, darf das Fleisch auf den Schiffen zur menschlichen Ernährung nur in vollkommen durchgebratenem oder durchgekochtem Zustand, bei dem auch die innersten Fleischschichten grau sind, ausgegeben werden.

(3) Zuwiderhandlungen werden mit Geldstrafe bis zu 150 Deutsche Mark oder mit Haft bestraft.

Ausführungsbestimmungen

§ 28*

Für die Ausführung des Fleischbeschaugesetzes sind im übrigen maßgebend:

- a) die Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland — AB. A —,
- b) die Ausführungsbestimmungen B über die Ausbildung, die Prüfung und die Fortbildung in der Fleischbeschau und Trichinenschau — AB. B —,
- c) ...
- d) die Ausführungsbestimmungen D über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung des in das Zollinland eingehenden Fleisches — AB. D —,
- e) die Ausführungsbestimmungen E über die Schlachtier- und Fleischbeschau bei Veredelungs- und Ausfuhrschlachtungen — AB. E —,

§ 28 Buchst. c: Gegenstandslos durch § 34 V v. 8. 3. 1961 I 143

§ 28 Buchst. d: Jetzt die Auslandsfleischbeschau-Verordnung — AFV —; AFV 7832-1-9

§ 28 Buchst. f: Jetzt die Auslandsfleischbeschaustellen-Verordnung — ASV —; ASV 7832-1-4

- f) die Ausführungsbestimmungen F betreffend das Verzeichnis der Einlaßstellen und der Untersuchungsstellen (Auslandsfleischbeschaustellen) für das in das Zollinland eingehende Fleisch — AB. F —.

Zuständigkeit der Behörden

§ 29*

§ 30

Ortspolizeibehörden

Soweit in den Ausführungsbestimmungen nichts anderes bestimmt ist, werden die im Fleischbeschaugesetz den Polizeibehörden überwiesenen Aufgaben von den Ortspolizeibehörden wahrgenommen.

§ 31*

Ausführung ortspolizeilicher Befugnisse bei inländischen Schlachtungen

(1) Die nach dem Gesetz und den Ausführungsbestimmungen den Ortspolizeibehörden zustehenden Befugnisse können von der höheren Verwaltungsbehörde anderen Behörden oder Beamten oder sonstigen mit amtlichen Aufgaben betrauten Personen übertragen werden.

(2) Als solche kommen namentlich die Bürgermeister, soweit sie nicht selbst Ortspolizeibehörden sind, ferner für Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern oder Beschauämtern auch Schlachthofbeamte und die bei der Schlachtier- und Fleischbeschau amtlich tätigen Personen in Betracht.

(3) Den Beschauern selbst können die polizeilichen Befugnisse soweit übertragen werden, als es sich um die unschädliche Beseitigung einzelner Organe oder Fleischteile handelt und der Besitzer mit dieser Beseitigung einverstanden ist.

(4) Den Fleischbeschautierärzten können polizeiliche Befugnisse auch übertragen werden, wenn Fleisch von Schlachtieren, bei denen sie die bakteriologische Fleischuntersuchung eingeleitet haben, zur Vermeidung des Verderbens des Fleisches nach einem Kühlhaus oder schwachförmige Rinder nach einem Gefrierhaus überführt werden sollen und es sich um die Ausstellung des hierfür nötigen Ausweises handelt.

(5) Mit den nach § 9 Abs. 2 und § 18 Abs. 3 des Gesetzes den Ortspolizeibehörden zustehenden Befugnissen dürfen untere Behörden oder Beamte nicht betraut werden. Die höheren Verwaltungsbehörden können diese Befugnisse sich selbst vorbehalten oder, mit Ausnahme der Städte mit mehr als 10 000 Einwohnern, den unteren Verwaltungsbehörden übertragen.

§ 29: Als Zuständigkeitsregelung nicht aufgenommen gem. § 1 Abs. 3 Nr. 6 G v. 10. 7. 1958 114-2

§ 31 Abs. 5: Berichtigung RMBI. 1941 S. 9

§ 32

**Ausführung ortspolizeilicher Befugnisse
bei ausländischem Fleisch**

(1) Die nach dem Gesetz und den Ausführungsbestimmungen bei der Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches den Ortspolizeibehörden zustehenden Befugnisse können von der höheren Verwaltungsbehörde anderen Behörden oder Beamten, ausnahmsweise auch den Tierärzten der Untersuchungsstellen, übertragen werden.

(2) Die Übertragung ortspolizeilicher Befugnisse an Tierärzte der Untersuchungsstellen ist ferner allgemein insoweit zulässig, als es sich nur um die un-

schädliche Beseitigung einzelner veränderter Teile von Tierkörpern oder Fleischstücken handelt und der Verfügungsberechtigte mit dieser Beseitigung einverstanden ist.

Inkrafttreten

§ 33*

Diese Verordnung tritt mit Wirkung vom 1. Januar 1941 an die Stelle *folgender Vorschriften*:

...

§ 33 Kursivdruck u. Auslassung: Aufhebungsvorschrift

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

Inhaltsübersicht*

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

Anmeldung zur SchlachtTier- und Fleischbeschau und zur Trichinenschau

§ 1*

(1) Wer beschaupflichtige Tiere (§ 1 Abs. 1 des Gesetzes) schlachten oder schlachten lassen will, hat dies bei dem für den Schlachtort zuständigen Beschauer, bei trichinenschauptpflichtigen Tieren auch bei dem Trichinenschauer, mündlich oder schriftlich unter Ausgabe des für die Schlachtung in Aussicht genommenen Zeitpunkts anzumelden.

(2) Schlachtungen von Einhufern (Pferde, Esel, Maultiere, Maulesel usw.) sowie von SchlachtTieren, bei denen die SchlachtTierbeschau dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten ist, ferner Notschlachtungen (§ 1 Abs. 2 des Gesetzes), können unmittelbar bei dem zuständigen Fleischbeschautierarzt angemeldet werden.

(3) In Beschaubezirken, in denen außer den Stellvertretern mehrere Beschauer ohne Abgrenzung ihrer örtlichen und sachlichen Zuständigkeit bestellt

Inhaltsübersicht: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 1 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961
 § 1 Abs. 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 2 Buchst. a V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961
 § 1 Abs. 8 Satz 4: Aufgeh. durch Art. 1 Nr. 2 Buchst. b V v. 1. 8. 1960 I 625

sind, z. B. in Beschaubezirken mit Beschauämtern, haben die für die Bestellung zuständigen Behörden anzuordnen, daß die Anmeldung zur SchlachtTier- und Fleischbeschau an einen der Beschauer oder an eine sonstige Stelle zu richten ist.

(4) Die Anmeldung ist zu wiederholen, wenn die Schlachtung nicht innerhalb einer Frist von zwei Tagen nach Erteilung der Erlaubnis zur Schlachtung (§ 5 Abs. 3 des Gesetzes) erfolgt und wenn in den Fällen, in denen die Erlaubnis an die Bedingung der sofortigen Vornahme der Schlachtung geknüpft ist, diese Bedingung nicht erfüllt wird.

(5) Die Anmeldung zur SchlachtTierbeschau gilt auch als Anmeldung zur Fleischbeschau und zur Trichinenschau, wenn bei der Anmeldung oder bei der SchlachtTierbeschau selbst der Zeitpunkt der Schlachtung genau bezeichnet und die Fleischbeschau sowie die Trichinenschau durch dieselbe Person vorgenommen werden.

(6) Eine besondere Anmeldung zur Fleischbeschau ist erforderlich,

1. wenn bei der SchlachtTierbeschau der Zeitpunkt der Schlachtung noch nicht bekannt ist,
2. wenn ein SchlachtTier nicht am Tötungsort ausgeschlachtet wird.

(7) Eine besondere Anmeldung zur Trichinenschau (§ 1 Abs. 3 des Gesetzes) ist erforderlich,

- a) wenn der für die Schlachtier- und Fleischbeschau zuständige Beschauer nicht zugleich als Trichinenschauer bestellt ist,
- b) wenn das Fleisch von Wildschweinen, Bären, Katzen, Füchsen, Sumpfbibern, Dachsen und anderen fleischfressenden Tieren, die Träger von Trichinen sein können, zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

(8) Bei erlegten Wildschweinen hat die Anmeldung zur Trichinenschau im allgemeinen bei dem für den Abschubort amtlich bestellten Trichinenschauer zu erfolgen. Soll ein Wildschwein nach einem anderen Trichinenschaubezirk ausgeführt werden, so kann die Anmeldung zur Trichinenschau vor der Ausfuhr aus dem Bezirk unterbleiben, sofern das Wildschwein unzerlegt versandt wird. Die Anmeldung zur Trichinenschau ist sogleich nach dem Eintreffen am Bestimmungsort nachzuholen. . . . Dies gilt sinngemäß auch für Bären, Füchse, Dachse und andere fleischfressende Tiere, die der Trichinenschau unterliegen.

(9) In Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern und in Fleischbeschauämtern kann das Anmeldeverfahren vereinfacht werden unter der Voraussetzung, daß die Vornahme der Schlachtier- und Fleischbeschau sowie der Trichinenschau gesichert bleibt.

(10) Allgemeine örtliche Anordnungen über die Anmeldung zur Schlachtier- und Fleischbeschau sowie zur Trichinenschau sind ortsüblich amtlich bekanntzumachen.

§ 2*

(1) Die Anmeldung zur Schlachtierbeschau darf unterbleiben:

- a) Bei Notschlachtungen (§ 1 Abs. 2 des Gesetzes)
 1. . . .
 2. Die Anmeldung zur Fleischbeschau hat sofort nach der Notschlachtung bei dem Fleischbeschautierarzt des Bezirks stattzufinden, in dem die Tötung des Schlachtiers erfolgt ist. Die Anmeldung hat auch dann, und zwar sofort nach der Ausweidung, zu erfolgen, wenn das Fleisch von Tieren, deren Tod durch Schädel- oder Halswirbelbruch, Erschießen in Notfällen, Blitzschlag, Verblutung oder Erstickten infolge eines Unglücksfalls oder durch ähnliche äußere Einwirkungen ohne vorherige Krankheit plötzlich eingetreten ist (§ 32 Abs. 2), zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.
 3. Ist aus besonderen Gründen die Ausschachtung eines Tieres, dessen Tötung notgedrungen erfolgen mußte am gleichen Ort nicht möglich, so ist für die Untersuchung der Fleischbeschautierarzt desjenigen Orts zuständig, an dem die

§ 2 Abs. 1 Buchst. a Nr. 1: Aufgeh. durch Art. 1 Nr. 3 Buchst. a V v. 1. 8. 1960 I 625

§ 2 Abs. 1 Buchst. a Nr. 3 Satz 3; Eingef. durch Art. 1 Nr. 3 Buchst. b V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

Ausschlachtung erfolgen kann. In diesem Fall ist aber dem Fleischbeschautierarzt ein Ausweis der Ortspolizeibehörde des Tötungsorts vorzulegen, aus dem unter Angabe des Grundes der Notschlachtung die Umstände ersichtlich sind, die eine Ausschachtung am Ort der Tötung nicht möglich gemacht haben. Die Ortspolizeibehörde hat den für den Tötungsort zuständigen Fleischbeschautierarzt vom Inhalt dieses Ausweises in Kenntnis zu setzen.

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

sofern die Schlachttiere keine Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung (§ 32) zeigen. In diesem Fall ist eine Anmeldung zur Fleischbeschau nur erforderlich, wenn sich bei der Schlachtung Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung (§§ 32 und 33) zeigen.

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

Schlachtierbeschau

§ 3*

Allgemeine Bestimmungen

(1) Die Schlachtierbeschau ist möglichst kurz vor der Schlachtung auszuführen (vgl. § 7 Abs. 1 und § 8 Abs. 3). Sie ist zu wiederholen, wenn die Schlachtung nicht spätestens zwei Tage nach Erteilung der Erlaubnis erfolgt (§ 5 Abs. 3 des Gesetzes) oder wenn in den Fällen, in denen die Erlaubnis an die Bedingung der sofortigen Vornahme der Schlachtung geknüpft ist, diese Bedingung nicht erfüllt wird.

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

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

§ 3 Abs. 1 Satz 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 4 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 4

Anweisung für die Untersuchung

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

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

(2) Zeigen sich bei Rindern, ausgenommen Kälber, oder bei Schweinen oder bei Einhufern Störungen des Allgemeinbefindens, so ist die innere Körperwärme mit einem amtlich geprüften Fieberthermometer zu messen.

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

§ 5*

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

§ 6*

Verfahren nach der Untersuchung

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

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

§ 7*

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

1. das Schlacht tier mit einer in § 6 Abs. 1 nicht aufgeführten Seuche behaftet ist,

§ 5: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 5 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 6 Abs. 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 6 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 7: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 7 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

2. das Schlacht tier Erscheinungen zeigt, die den Ausbruch einer der in Nummer 1 bezeichneten Seuchen befürchten lassen,
3. bei einem Schlacht tier eine Erkrankung infolge einer Infektion mit Fleischvergiftungserregern festgestellt worden ist,
4. bei einem gesund erscheinenden Schlacht tier das Ausscheiden von Fleischvergiftungserregern festgestellt worden ist,
5. die Herkunft des Schlacht tieres aus einem Bestand, in dem Fleischvergiftungserreger durch das Gutachten des beamteten Tierarztes festgestellt sind, bekannt ist oder
6. das Schlacht tier Krankheitserscheinungen aufweist, die erheblich sind und das Allgemeinbefinden stören.

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

§ 8*

(1) Der Fleischbeschauer darf die Erlaubnis zur Schlachtung nur erteilen, wenn das Schlacht tier keine Krankheitserscheinungen aufweist oder wenn es nur Krankheitserscheinungen aufweist, die unerheblich sind und das Allgemeinbefinden nicht stören.

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

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

(3) Ist in den Fällen des Absatz 2 zu befürchten, daß sich der Zustand des Schlacht tieres bis zum Erscheinen des Fleischbeschautierarztes erheblich ver-

§ 8 Abs. 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 8 Buchst. a V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 8 Abs. 2 Satz 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 8 Buchst. b V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 8 Abs. 4: Aufgeh. durch Art. 1 Nr. 8 Buchst. c V v. 1. 8. 1960 I 625

schlechtern wird, so hat der Fleischbeschauer die Erlaubnis zur sofortigen Schlachtung zu erteilen, im übrigen dafür zu sorgen, daß die Ergebnisse der Schlacht tierbeschau bei der nachfolgenden Fleischbeschau geprüft werden.

(4) ...

§ 9

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

§ 10*

(1) Das Ergebnis der Untersuchung und die hier nach zu treffenden Maßnahmen sowie die Erlaubnis der Schlachtung sind den Besitzern der Schlacht tierie mitzuteilen.

(2) Die Anordnung besonderer Vorsichtsmaßnahmen für die Schlachtung (§ 5 Abs. 1 des Gesetzes) ist, abgesehen von den Vorschriften in § 7 Abs. 1 und § 8 Abs. 1 und 3 sowie in § 12, namentlich erforderlich, um bei kranken oder krankheitsverdächtigen Tieren eine Ausstreuung des Krankheitsstoffs zu verhüten oder um das Erkennen der Krankheit oder die Beurteilung der Genußtauglichkeit des Fleisches am geschlachteten Tier sicherzustellen. Zu diesem Zweck kann z. B. angeordnet werden, daß das Tier nur in bestimmten Räumlichkeiten (Polizeischlachthäusern usw.) oder nur in Gegenwart des Beschauers geschlacht werden darf.

(3) Die Erlaubnis der Schlachtung unter Anordnung der etwa zu beachtenden besonderen Vorsichtsmaßnahmen (Absatz 2) hat durch Ausstellung eines Schlachterlaubnisscheins zu erfolgen, zu dessen Ausfertigung der erste Teil des als Muster 3 zu § 53 Abs. 5 vorgeschriebenen Musters einer Bescheinigung über die Untersuchung dienen kann.

(4) Eine mündliche Erlaubnis ist zulässig, wenn die Schlachtung in unmittelbarem Anschluß an die Schlacht tierbeschau oder im öffentlichen Schlacht haus erfolgt, in dem die Vornahme der Schlacht tier- und Fleischbeschau durch geeignete Maßnahmen gesichert ist. Ob in öffentlichen Schlacht häusern eine ausdrückliche Mitteilung des Ergebnisses der Schlacht tierbeschau unterbleiben darf, bestimmt die Ortspolizei behörde.

(5) Die Versagung der Schlachterlaubnis (§ 6), das vorläufige Verbot der Schlachtung (§ 8 Abs. 2) und die Unterbrechung der Untersuchung zwecks Zuziehung des Fleischbeschautierarztes (§ 19 Abs. 3) hat der Fleischbeschauer der Ortspolizei behörde unverzüglich anzuzeigen. Die Ortspolizei behörde hat in den letztgenannten beiden Fällen darauf zu achten, daß die Zuziehung des Fleischbeschautierarztes erfolgt.

§ 10 Abs. 2 Satz 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 9 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 11*

(1) Die Beschauer sind nach § 9 des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 (Reichsgesetzbl. S. 519) verpflichtet, sofort der Ortspolizei behörde Anzeige zu erstatten, sobald sie eine Seuche, die der Anzeigepflicht unterliegt, oder Erscheinungen ermitteln, die den Ausbruch einer solchen Seuche befürchten lassen.

(2) Zugleich soll der Beschauer den Besitzer der kranken oder verdächtigen Tiere auf seine in § 9 des vorgenannten Gesetzes vorgeschriebene Verpflichtung aufmerksam machen, die Tiere von Orten fernzuhalten, an denen die Gefahr der Ansteckung fremder Tiere besteht.

§ 12*

Sofern eine Feststellung der Seuchen im Sinne der §§ 11 ff. des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 (Reichsgesetzbl. S. 519), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung des Viehseuchengesetzes vom 23. August 1956 (Bundesgesetzbl. I S. 743), durch das Gutachten des beamteten Tierarztes stattzufinden hat, ist anzuordnen, daß die vom Beschauer zu bezeichnenden, für die Feststellung der Seuche erforderlichen Teile zur Verfügung des beamteten Tierarztes unter sicherem Verschuß in einem geeigneten Raum aufbewahrt werden.

§ 13*

Ist der Beschauer mit Tieren in Berührung gekommen, die mit einer übertragbaren Krankheit behaftet waren, so hat er die Hände und Arme, sowie beim Vorhandensein von Maul- und Klauenseuche Kleidung und Schuhwerk, vor dem Verlassen des Seuchengehöfts gründlich zu reinigen und darf in diesem Fall, bevor er Kleidung und Schuhwerk entseucht oder gewechselt hat, andere Ställe nicht betreten (...).

Fleischbeschau

§ 14*

Allgemeine Bestimmungen

(1) Die Fleischbeschau ist möglichst im Anschluß an die Schlachtung auszuführen, und zwar — abgesehen von öffentlichen Schlacht häusern — tunlichst von demselben Beschauer, der die Schlacht tierbeschau vorgenommen hat.

(2) Vor der Besichtigung durch den Beschauer ist eine Zerlegung der geschlachteten Tiere nicht gestattet; die Tiere, ausgenommen Schweine, sind jedoch zu enthäuten. Ferner dürfen die Tiere in der Längsrichtung geteilt sein. Schweine, ausgenommen Spanferkel, sowie über zwei Jahre alte Rinder und Einhufer sind in jedem Fall in der Längsrichtung geteilt zur Untersuchung zu stellen; bei den unter zwei Jahre alten Rindern und Einhufern, bei Schafen, Ziegen und Spanferkeln kann die Längsteilung je nach dem Befund von dem Beschauer gefordert werden.

§ 11: ViehseuchenG 7831-1

§ 12: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 10 G v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961; ViehseuchenG 7831-1

§ 13 Auslassung: Abhängig von den aufgeh. Ausführungsbestimmungen C

§ 14 Abs. 2: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 11 Buchst. a V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 14 Abs. 4 Satz 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 11 Buchst. b V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

den. Die Nieren sind aus den Fettkapseln zu lösen. Bauch- und Beckeneingeweide sowie Brusteingeweide müssen spätestens eine Stunde nach der Tötung des Tieres herausgenommen worden sein; dabei müssen die Brusteingeweide in natürlichem Zusammenhang mit den Halsorganen, bei Kälbern, Fohlen, Schweinen, Schafen und Ziegen auch mit der Zunge, verbleiben. Kopf und Unterfüße dürfen bei Rindern, ausgenommen Kälber, sowie bei Schafen, Ziegen und Einhufern aus ihren Verbindungen mit dem Tierkörper gelöst werden. Die Ohrenausschnitte (die inneren knorpeligen Teile der äußeren Gehörgänge) und die Augen sind in jedem Fall herauszunehmen. Bei Kälbern unter sechs Wochen, deren Köpfe gebrüht werden sollen, kann das Enthäuten des Kopfes unterbleiben. Die Ohrenausschnitte und die Augen dürfen nach dem Brühen herausgenommen werden. In öffentlichen Schlachthäusern ist bei Kälbern die Trennung von Kopf und Unterfüßen zulässig, sofern sie in den Fußwurzelgelenken zwischen der untersten Reihe der Fußwurzelknochen und dem Mittelfuß durchgeführt wird.

(3) Werden gleichzeitig mehrere Tiere derselben Art geschlachtet, so sind die abgetrennten Teile und die herausgenommenen Eingeweide in der Nähe der Tierkörper derart zu verwahren oder zu kennzeichnen, daß ihre Zugehörigkeit zu den einzelnen Körpern außer Zweifel steht.

(4) Vor beendeter Untersuchung dürfen Teile eines geschlachteten Tieres weder entfernt noch einer weiteren Behandlung unterzogen, insbesondere darf das Blut nicht entfernt und dürfen Rinderköpfe nicht gebrüht werden. Schweine dürfen gebrüht oder enthäutet werden.

§ 15*

(1) Notschlachtungen und Schlachtungen von Tieren mit Störungen des Allgemeinbefindens sind in öffentlichen Schlachthäusern im Seuchenschlachthaus vorzunehmen; in Ermangelung eines Seuchenschlachthauses und bei Schlachtungen außerhalb öffentlicher Schlachthäuser dürfen sie nur zeitlich getrennt von den übrigen Schlachtungen ausgeführt werden. Dasselbe gilt für Schlachtungen von Tieren, bei denen vor der Schlachtung das Ausscheiden von Fleischvergiftungserregern festgestellt worden oder bei denen die Herkunft aus einem Bestand, in dem Fleischvergiftungserreger durch das Gutachten des beamteten Tierarztes festgestellt sind, bekannt ist.

(2) Nach Beendigung der in Absatz 1 bezeichneten Schlachtungen sind der Schlachtplatz sowie die benutzten Geräte gründlich zu reinigen und zu entseuchen.

§ 16*

Hat vor der Fleischbeschau eine unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tieres stattgefunden oder sind vor der Fleischbeschau bereits einzelne für die Beurteilung der Genußtauglichkeit des Fleisches wichtige Körperteile entfernt oder einer unzulässigen Behandlung unterzogen worden (§ 14 Abs. 2

§ 15: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 12 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 16 Satz 2: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 13 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

und 4), so darf die Fleischbeschau nur von dem Fleischbeschautierarzt vorgenommen werden. Das Fleisch darf in diesen Fällen nur dann für genußtauglich, bedingt tauglich oder minderwertig erklärt werden, wenn die Fleischbeschau in Verbindung mit den Ergebnissen der Schlachttierbeschau, gegebenenfalls auch der bakteriologischen Fleischuntersuchung (§ 27 Abs. 1 Nr. 8) und den sonst eingezogenen Erkundigungen ein sicheres Urteil ermöglicht.

§ 17*

Bei der Untersuchung geschlachteter Tiere muß der Beschauer mindestens zwei geeignete Messer zur Hand haben, die in sauberem Zustand zu erhalten sind. Durch Krankheitsstoffe verunreinigte Messer dürfen ohne vorherige Reinigung und Entseuchung zum Anschneiden gesunder Körperteile nicht benutzt werden (...).

§ 18

Sind besondere Hilfeleistungen bei der Fleischuntersuchung erforderlich und wird von dem Besitzer oder seinem Vertreter eine geeignete Hilfskraft auf Ansuchen des Beschauers nicht gestellt, so ist der Beschauer berechtigt, die weitere Untersuchung abzulehnen, bis dem Ansuchen entsprochen wird.

§ 19*

Anweisung für die Untersuchung

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

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

(3) Sobald der Fleischbeschauer erkennt, daß er zur Entscheidung nicht zuständig ist (§§ 29 und 30), hat er die Untersuchung zu unterbrechen, den Besitzer an den Fleischbeschautierarzt zu verweisen und die Ortspolizeibehörde unverzüglich zu benachrichtigen (§ 10 Abs. 5). Der Fleischbeschauer hat den Untersuchungsbefund dem Fleischbeschautierarzt mitzuteilen.

§ 20*

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

§ 17 Satz 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 14 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 17 Satz 2 Auslassung: Abhängig von den aufgeh. Ausführungsbestimmungen C

§ 19 Abs. 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 15 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 20 Abs. 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 16 Buchst. a V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 20 Abs. 2 Satz 5 Auslassung: Abhängig von den aufgeh. Ausführungsbestimmungen C

§ 20 Abs. 3: Eingef. durch Art. 1 Nr. 16 Buchst. b V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

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

(3) Die bakteriologische Fleischuntersuchung (§ 27) hat nach den Vorschriften der Anlage 1 zu erfolgen.

§ 21 *

- (1) Der Untersuchung sind zu unterziehen
1. das Blut;
 2. der Kopf, die Schlundkopf- und Kehlgangslymphknoten, die Mandeln (Tonsillen) und die Zunge (Lösung der Zunge so weit, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang zu sehen sind);
 3. die Lunge, die Luftröhre sowie die Lymphknoten an der Lungenwurzel und im Mittelfell (Anlegung eines Längsschnitts durch Luftröhre und Hauptluftröhrenäste und eines Querschnitts im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste);
 4. der Herzbeutel und das Herz (Anlegung eines Längsschnitts, durch den beide Kammern geöffnet werden und die Scheidewand der Kammern durchschnitten wird);
 5. das Zwerchfell;
 6. die Leber, die Lymphknoten an der Leberpforte und die Gallenblase;
 7. der Magen-Darmkanal, das Gekröse, die Gekröslymphknoten und das Netz;
 8. die Milz;
 9. die Nieren mit ihren Lymphknoten sowie die Harnblase; beim Verdacht auf das Vorliegen von Tuberkulose sind die Nieren aus dem Tierkörper herauszunehmen;
 10. die Gebärmutter mit Scheide und Scham;
 11. das Euter und dessen Lymphknoten;
 12. das Muskelfleisch, einschließlich des zugehörigen Fett- und Bindegewebes, der Knochen, insbesondere der gespaltenen Wirbel- und Beckenknochen, des Brustbeins, der Gelenke, der Sehnenscheiden sowie des Brust- und Bauchfells;

§ 21 Abs. 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 17 Buchst. a V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 21 Abs. 2: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 17 Buchst. b V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

13. beim Vorliegen einer generalisierten Tuberkulose die Bug-, Achsel-, Brustbeinlymphknoten, Halslymphknoten, Kniekehlniefalten-, Sitzbeinlymphknoten, mittlere und seitliche Darmbeinlymphknoten, Lendenlymphknoten, die Lymphknoten der unteren und oberen Brustwand einschließlich des Schaufelknorpellymphknotens sowie die Lymphknoten der Bauch- und Beckenhöhle; sie sind herauszuschneiden und in dünne Scheiben zu zerlegen, soweit sie nicht zur bakteriologischen Untersuchung benötigt werden; wird bei der Untersuchung der Fleischlymphknoten Tuberkulose festgestellt, sind die zu den erkrankten Fleischlymphknoten gehörenden Röhrenknochen herauszunehmen und der Länge nach zu spalten; Gehirn und Rückenmark sind zu entnehmen und zu untersuchen;

14. bei Notschlachtungen sowie bei Schlachtungen von Tieren mit Störungen des Allgemeinbefindens sowie in sonstigen Verdachtsfällen die Bug-, Achsel-, Brustbeinlymphknoten, Halslymphknoten, Kniekehlniefalten-, Sitzbeinlymphknoten, mittlere und seitliche Darmbeinlymphknoten sowie Lendenlymphknoten; erforderlichenfalls sind sie herauszuschneiden und in dünne Scheiben zu zerlegen, soweit sie nicht zur bakteriologischen Untersuchung benötigt werden.

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

§ 22 *

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

§ 22: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 18 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

bis auf die Gallengänge anzulegen. Bei Kühen ist jede Euterhälfte durch einen die Zisternen öffnenden Längsschnitt vollständig zu spalten. Die Gebärmutter ist zu öffnen.

§ 23*

Bei Kälbern sind auch der Nabel und die Gelenke zu besichtigen und im Verdachtsfall anzuschneiden. Die Untersuchung auf Finnen erfolgt wie bei Rindern. Bei Kälbern unter sechs Wochen (AB. C Nr. 8) hat die Untersuchung auf Finnen nur durch Besichtigung der Herzoberfläche nach Eröffnung des Herzbeutels zu erfolgen. . . .

§ 24

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

§ 25

(1) Schweine, ausgenommen Spanferkel (saugende Ferkel), sind vor der Untersuchung durch Spalten der Wirbelsäule und des Kopfes in Hälften zu zerlegen, die Liesen (Flomen, Lunte, Schmer, Wammenfett) sind zu lösen. Die zu Tage tretenden Fleischteile, insbesondere an den Hinterschinken, am Bauch, am Zwerchfell, an den Zwischenrippenmuskeln, am Nacken, am Herzen, an der Zunge und am Kehlkopf sind auf Finnen zu untersuchen. Von der Spaltung der Wirbelsäule und des Kopfes darf auf Antrag des Besitzers nur ausnahmsweise, z. B. bei Schau- und Ausstellungstieren, abgesehen werden, sofern durch die allgemeine Untersuchung des Tierkörpers das Freisein von Tuberkulose festgestellt und durch eine genaue sonstige Untersuchung, nötigenfalls durch Einschnitte in Zunge und Kaumuskeln, sowie durch Anlegen zahlreicher Schnitte durch das Herz das Nichtvorhandensein von Finnen ausreichend sichergestellt ist.

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

§ 26*

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

§ 27*

Bakteriologische Fleischuntersuchung

(1) Die bakteriologische Fleischuntersuchung ist auszuführen, wenn nicht das Vorliegen einer der in

§ 23 Satz 3: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 19 Buchst. a V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 23 Satz 3 Kursivdruck: AB. C aufgeh. durch § 34 Nr. 1 V v. 8. 3. 1961 I 143

§ 23 Satz 4: Aufgeh. durch Art. 1 Nr. 19 Buchst. b V v. 1. 8. 1960 I 625

§ 26 Satz 2: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 20 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 27: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 21 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 32 aufgeführten Mängel festgestellt worden ist, bei Tieren,

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

(2) Sobald das Ergebnis der bakteriologischen Untersuchung von der Untersuchungsstelle mitgeteilt worden ist und sich aus dem Befund nicht die Untauglichkeit des geschlachteten Tieres ergibt, hat der zuständige Fleischbeschautierarzt die unterbrochene Fleischschau fortzusetzen.

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

§ 28

Soll Fleisch von Schlachttieren, bei denen die bakteriologische Fleischuntersuchung eingeleitet ist, zur Vermeidung des Verderbens des Fleisches nach einem Kühlhaus überführt werden, so haben die Ortspolizeibehörden oder die ermächtigten Fleisch-

beschautierärzte die Erlaubnis zu erteilen und den hierfür notwendigen Ausweis auszustellen. Die Erlaubnis zur Überführung soll nur unter der Voraussetzung gegeben werden, daß die Ausfuhr nach einem öffentlichen Schlachthaus mit Kühlraum erfolgt, das sich allgemein zur Abnahme des Fleisches und zur Beendigung der Fleischschau bereit erklärt hat, daß ferner der Fleischbeschautierarzt die Polizeibehörde des Abgangs- und Empfangsorts benachrichtigt und die Mitteilung von der gleichzeitig erfolgten Benachrichtigung ausdrücklich in den Ausweis aufnimmt. Der Ausweis soll alle für die endgültige Beurteilung des Fleisches erheblichen Tatsachen enthalten. Soweit die bakteriologische Untersuchung nicht in dem öffentlichen Schlachthaus stattfindet, dem das Fleisch zugeführt wird, hat der Fleischbeschautierarzt auch dafür zu sorgen, daß das Ergebnis der bakteriologischen Fleischuntersuchung dorthin unmittelbar mitgeteilt wird. Das zu überführende Fleisch ist vorläufig mit Erkennungszeichen (§ 49 Abs. 2) zu versehen. Die Art der Erkennungszeichen ist in dem Ausweis zu vermerken. Die Erlaubnis zur Ausfuhr ist zu versagen, wenn veterinärpolizeiliche Bedenken entgegenstehen. Bei einer Überführung von Fleisch sind dem Fleischtransport tunlichst Kopf und alle Organe beizufügen. Gegebenfalls ist in dem Ausweis der Grund des Fehlens der Körperteile sowie der Fleischbeschaubefund an diesen Teilen und ihre bereits erfolgte fleischbeschauliche Behandlung zu vermerken.

§ 29*

Verfahren nach der Untersuchung

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

1. vor der Untersuchung darf eine unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tieres nicht stattgefunden haben, auch dürfen wichtige Teile weder entfernt noch einer unzulässigen Behandlung unterzogen worden sein (§ 14 Abs. 2 und 4);
2. der Fleischbeschauer muß ferner das Tier in lebendem Zustand untersucht haben;
3. bei der Fleischschau müssen ferner alle Teile des Schlachttieres als gesund befunden oder es dürfen nur folgende Mängel am Fleisch festgestellt worden sein:
 - a) tierische Schmarotzer, ausgenommen Trichinen (*trichinella spiralis*) und Finnen, lebend oder abgestorben, bei Rindern (*Cysticercus inermis*) und bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*);
 - b) bindegewebige Verwachsungen von Organen ohne Eiterung und ohne übelriechende wässrige Ergüsse sowie vollständig abgekapselte Eiterherde;

§ 29 Abs. 1 Nr. 3 Buchst. a: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 22 Buchst. a V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 29 Abs. 1 Nr. 3 Buchst. f: Aufgeh. durch Art. 1 Nr. 22 Buchst. b V v. 1. 8. 1960 I 625

§ 29 Abs. 1 Nr. 3 Buchst. n: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 22 Buchst. c V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 29 Abs. 2: Aufgeh. durch Art. 1 Nr. 22 Buchst. d V v. 1. 8. 1960 I 625

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

(2) ...

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

§ 30

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

§ 31

(1) Stellt der Beschauer eine Seuche fest, für die die Anzeigepflicht besteht, so finden die Bestimmungen der §§ 11 und 13 sinngemäß Anwendung.

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

§ 32*

Grundsätze für die Beurteilung des Fleisches

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

1. Milzbrand, ausgenommen örtlicher Milzbrand bei Schweinen (§ 34 Nr. 20 und § 36, II Nr. 6);
2. Rauschbrand;
3. Wild- und Rinderseuche;
4. Tollwut;
5. Rotz;
6. Rinderpest;
7. Blutvergiftungen, wenn erhebliche sinnfällige Veränderungen des Muskelfleisches bestehen. Beim Fehlen solcher Veränderungen hat bei Verdacht auf Blutvergiftung die gleiche Beurteilung zu erfolgen, wenn die bakteriologische Fleischuntersuchung (§ 27) nicht die Unschädlichkeit oder die sonstige Unbedenklichkeit des Fleisches ergibt oder wenn der Besitzer oder sein Stellvertreter zur Vermeidung der bakteriologischen Fleischuntersuchung mit der unschädlichen Beseitigung des ganzen Tierkörpers einverstanden ist;
8. das Vorhandensein von Fleischvergiftungserregern mit Ausnahme der in § 36, II Nr. 7 Buchstabe b und Nr. 8 genannten Fälle;
9. Rotlauf der Schweine, wenn eine erhebliche sinnfällige Veränderung nicht nur des Fettgewebes, sondern auch des Muskelfleisches besteht;
10. Ferkelgrippe, Schweinepest und ansteckende Schweinelähme, wenn eine erhebliche sinnfällige Veränderung des Muskelfleisches eingetreten ist;
11. Starrkrampf;
12. Gelbsucht, wenn sämtliche Körperteile auch nach Ablauf von mindestens 24 Stunden nach der Schlachtung noch stark gelb oder gelbgrün gefärbt oder wenn die Tiere abgemagert sind oder wenn das Fleisch nach 24 Stunden bei der Koch- oder Bratprobe einen widerlichen Geruch oder Geschmack zeigt;
13. hochgradige allgemeine Wassersucht, sofern sie noch nach mindestens 24stündigem Hängenlassen des Tierkörpers festzustellen ist;

§ 32 Abs. 1 Satz 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 23 Buchst. a V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 32 Abs. 1 Nr. 7: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 23 Buchst. b V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 32 Abs. 1 Nr. 8: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 23 Buchst. c V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 32 Abs. 1 Nr. 11: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 23 Buchst. d V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 32 Abs. 1 Nr. 15: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 23 Buchst. e V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 32 Abs. 1 Nr. 17: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 23 Buchst. f V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 32 Abs. 1 Nr. 19: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 23 Buchst. g V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 32 Abs. 1 Nr. 20 bis 22: Eingef. durch Art. 1 Nr. 23 Buchst. h V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

14. Geschwülste, wenn sie an zahlreichen Stellen des Muskelfleisches, der Knochen oder Fleischlymphknoten vorhanden sind;
15. Trichinen;
16. hochgradiger Harn- oder Geschlechtsgeruch, widerlicher Geruch oder Geschmack des Fleisches nach Arzneimitteln, Entseuchungsmitteln und dergleichen hochgradig fischiger oder ölig-traniger Geruch, auch bei der frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmenden Koch- und Bratprobe und nach dem Erkalten;
17. vollständige Abmagerung des Tieres;
18. vorgeschrittene Fäulnis- und ähnliche Zersetzungsvorgänge;
19. ansteckende Blutarmut der Einhufer;
20. Maltafieber;
21. Listeriose;
22. Finnen bei Hunden.

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

§ 33*

Als untauglich zum Genuß für Menschen ist das geschlachtete Tier (§ 32), ausgenommen Fett (§ 36, I) anzusehen, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt ist:

1. Finnen, lebend oder abgestorben, bei Rindern (*Cysticercus inermis*), bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*), bei Schafen und Ziegen (*Cysticercus ovis*), wenn das Fleisch wässerig oder verfärbt ist oder wenn die Schmarotzer, lebend oder abgestorben, auf einer größeren Anzahl der ergiebig und tunlichst in Handtellergröße durch die Lieblingssitze der Finnen (§§ 22 und 25) und andere Muskelteile angelegten Schnitte verhältnismäßig häufig zutage treten. Dies ist in der Regel anzunehmen, wenn in der Mehrzahl der angelegten Muskelschnittflächen mehr als je eine Finne gefunden wird (starkfinnige Tiere). Magen und Darm sind als genußtauglich ohne Einschränkung zu behandeln, sofern sie bei sorgfältiger Untersuchung finnenfrei befunden sind; das Blut sowie die von Weichteilen völlig befreiten Knochen sind gleichfalls ohne Einschränkung freizugeben;
2. Mieschersche Schläuche, wenn das Fleisch dadurch wässerig geworden oder auffallend verfärbt ist (vgl. § 34 Nr. 1 und § 47 Abs. 2 Nr. 1);
3. ...

§ 33 Satz 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 24 Buchst. a V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 33 Nr. 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 24 Buchst. b V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 33 Nr. 2: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 24 Buchst. c V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 33 Nr. 3: Aufgeh. durch Art. 1 Nr. 24 Buchst. d V v. 1. 8. 1960 I 625

§ 34*

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

1. Tierische Schmarotzer
 - a) im Muskelfleisch (z. B. Finnen, lebend oder abgestorben, Mieschersche Schläuche), falls nicht die Bestimmungen in § 33 Anwendung zu finden haben,
 - b) in den Eingeweiden (Leberegel, Bandwurm, Hülsenwürmer, Gehirnblasenwürmer, Rundwürmer u. dgl.).

Wenn die Zahl oder Verteilung der Schmarotzer ihre gründliche Entfernung nicht gestattet, sind die Tierkörper oder ganzen Organe zu vernichten, andernfalls sind die Schmarotzer auszuschneiden und die Tierkörper oder Organe freizugeben;
2. Geschwülste, wenn sie örtlich begrenzt sind;
3. Lungenseuche;
4. Tuberkulose; Organe sind auch dann als tuberkulös anzusehen, wenn nur die zugehörigen Lymphknoten tuberkulöse Veränderungen aufweisen; liegt Tuberkulose der Gekröslymphknoten vor, so ist der Darm (Dünndarm und Dickdarm) einschließlich des Gekrösfettes als tuberkulös anzusehen; bei Tuberkulose der Lungen oder eines zugehörigen Lymphknotens sind auch Luftröhre und Kehlkopf als tuberkulös anzusehen; bei Vorliegen von Knochentuberkulose sind sämtliche Knochen als tuberkulös anzusehen;
5. Strahlenpilzkrankheit (Aktinomykose) und Traubenpilzkrankheit (Botryomykose);
6. ...
7. Maul- und Klauenseuche ohne Begleitkrankheit. Unschädlich zu beseitigen sind nur die erkrankten Stellen. Kopf, Zunge, Herz, Schlund, Magen, Darm, die Unterfüße bis zum Fesselgelenk samt Haut und Klauen sind freizugeben, wenn sie unter amtlicher Aufsicht in kochendem Wasser gebrüht worden sind;
8. Entzündungen, soweit sie nicht schon genannt sind, ferner abgekapselte Eiter- oder Jaucherde, wenn das Allgemeinbefinden des Tieres kurz vor der Schlachtung nicht gestört war, insbesondere wenn Anzeichen von Blutvergiftung nicht vorhanden sind;
9. Verletzungen, insbesondere Wunden, Quetschungen, Knochenbrüche, Verbrennungen, wenn sie von Fieber oder fieberhaften Störungen des Allgemeinbefindens nicht begleitet gewesen sind;

§ 34 Nr. 1 Buchst. a: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 25 Buchst. a V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 34 Nr. 4: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 25 Buchst. b V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 34 Nr. 6: Aufgeh. durch Art. 1 Nr. 25 Buchst. c V v. 1. 8. 1960 I 625

§ 34 Nr. 9: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 25 Buchst. d V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 34 Nr. 10: Aufgeh. durch Art. 1 Nr. 25 Buchst. e V v. 1. 8. 1960 I 625

§ 34 Nr. 17: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 25 Buchst. f V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 34 Nr. 17: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 25 Buchst. f V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 34 Nr. 21: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 25 Buchst. g V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

10. ...

11. Rotlauf der Schweine, sofern nicht § 32 Abs. 1 Nr. 9 Anwendung findet (vgl. jedoch § 36, II Nr. 2). Die Abfälle sind stets zu vernichten. Blut darf nur in gekochtem Zustand dem Verkehr übergeben werden;
12. Nachkrankheiten der Ferkelgrippe (§ 29 Abs. 1 Nr. 3 Buchstabe n), Schweinepest und ansteckende Schweinelähme, sofern nicht § 32 Abs. 1 Nr. 10 Anwendung findet (vgl. jedoch § 36, II Nr. 3). Bei ansteckender Schweinelähme ist das Gehirn und das Rückenmark in jedem Falle als untauglich anzusehen;
13. Mißbildungen, wenn eine Störung des Allgemeinbefindens oder Veränderung der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden ist;
14. Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln;
15. blutige oder wässrige Durchtränkung, Kalk- oder Farbstoffablagerung in einzelnen Organen und Körperteilen;
16. oberflächliche Fäulnis, Schimmelbildung u. dgl. an einzelnen Körperteilen;
17. Verunreinigungen des Fleisches mit Eiter und anderen Entzündungsprodukten sowie die Teile, die bei Vergiftungen oder Behandlung mit stark wirkenden Arzneimitteln das Gift in schädlichen Mengen enthalten können, insbesondere Magen, Darm, Injektionsstellen, Leber, Nieren und Euter;
18. Vorhandensein von Mageninhalt oder Brühwasser oder sonstigen Verunreinigungen in der Lunge oder im Blut;
19. Veränderungen des Fleisches durch Aufblasen sowie derartige Beschmutzung des Fleisches, daß eine gründliche Reinigung der beschmutzten Teile nicht ausführbar ist;
20. abgeheilter örtlicher (Lymphknoten-) Milzbrand bei Schweinen (vgl. jedoch § 36, II Nr. 6). Als abgeheilt ist der örtliche Milzbrand zu bezeichnen, wenn in den veränderten Teilen (Lymphknoten) Milzbrandbazillen bei der bakteriologischen Untersuchung nicht gefunden worden und diese Teile vollständig bindegewebig abgekapselt sind;
21. Fleischvergiftungserreger in den Fällen des § 36, II Nr. 8 sowie das Ausscheiden von Fleischvergiftungserregern vor der Schlachtung, wenn bei der bakteriologischen Fleischuntersuchung alle Fleisch- und Organproben sowie alle Lymphknoten frei von Enteritiskakterien befunden wurden; als untauglich sind Magen, Darm, Leber, Gallenblase und Milz einschließlich ihrer Lymphknoten anzusehen.

§ 35*

Geschlechtsteile, Föten und Eihäute, bei Schweinen auch der Nabelbeutel, Afterausschnitte, soweit sie nicht als sogenannte „Krone“ am Mastdarm verbleiben, Ohrenausschnitte (die inneren knorpeligen

§ 35 Satz 1: I. d. F. d. Abschn. I Nr. 4 V v. 7. 8. 1944 RMBI. S. 60

§ 35 Satz 2: Eingef. durch Art. 1 Nr. 26 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

Teile der äußeren Gehörgänge) und Augen, die Mandeln (Tonsillen) bei Rindern und Schweinen, der Dickdarm von Einhufern sowie Hundedärme sind stets als untauglich zum Genuß für Menschen anzusehen und zu beschlagnahmen. Das gleiche gilt für Lungen, Lebern, Milzen, Nieren, Mägen, Därme, Euter, Blut, für Bug-, Achsel-, Brustbeinlymphknoten, Halslymphknoten, Kniekehle-, Kniefalt-, Sitzbeinlymphknoten, mittlere und seitliche Darmbeinlymphknoten, Lendenlymphknoten, die Lymphknoten der unteren und oberen Brustwand einschließlich des Schaufelknorpellymphknotens sowie die Lymphknoten der Bauch- und Beckenhöhle von Tieren, bei denen Brucellose durch das Gutachten des beamteten Tierarztes oder bei der Schlachtier- oder Fleischbeschau festgestellt worden ist, falls nicht die Voraussetzung des § 32 Abs. 1 Nr. 20 vorliegt.

§ 36*

Als bedingt tauglich sind anzusehen:

- I. das Fett in den Fällen des § 33, jedoch mit Ausnahme des finnenfrei befundenen Fettes der finnigen Rinder (§ 33 Nr. 1) und des unverändert befundenen Fettes von mit Mischerschen Schläuchen behafteten Schweinen (§ 33 Nr. 2); in beiden Fällen ist das Fett als genußtauglich zu behandeln;
- II. das geschlachtete Tier (§ 32) mit Ausnahme der nach § 34 etwa als untauglich zu erachtenden Teile, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt worden ist:
 1. Tuberkulose;
 2. Rotlauf der Schweine, falls nicht die Voraussetzung des § 32 Abs. 1 Nr. 9 vorliegt, und Brucellose der Schweine;
 3. Ferkelgrippe, Schweinepest und ansteckende Schweinelähme, falls nicht die Bestimmung in § 32 Abs. 1 Nr. 10 Anwendung zu finden hat und wenn es sich nicht nur um eine schleichend, ohne Störung des Allgemeinbefindens verlaufende Nachkrankheit der Ferkelgrippe oder nicht nur um Überbleibsel der Krankheit (Verwachsungen, Vernarbungen, eingekapselte verkäste Herde u. dgl.) oder nicht nur um Überbleibsel der Schweinepest (Verkäsung der Gekröslymphknoten, Verwachsung von Darmschlingen, Narbenbildung in der Darmschleimhaut) handelt;
 4. Finnen, lebend oder abgestorben, bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*), falls nicht die Voraussetzungen des § 33 Nr. 1 vorliegen;
 5. ...

§ 36 Ziff. I: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 27 Buchst. a V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 36 Ziff. II Einleitung: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 27 Buchst. b V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 36 Ziff. II Nr. 1 u. 2: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 27 Buchst. c V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 36 Ziff. II Nr. 4: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 27 Buchst. d V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 36 Ziff. II Nr. 5: Aufgeh. durch Art. 1 Nr. 27 Buchst. e V v. 1. 8. 1960 I 625

§ 36 Ziff. II Nr. 7 u. 8: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 27 Buchst. f V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

6. nicht abgeheilte örtlicher (Lymphknoten-) Milzbrand bei Schweinen; die veränderten Teile sind stets als genußuntauglich zu behandeln. Diese Form des Milzbrandes liegt vor, wenn die entzündlichen Veränderungen auf einzelne Milzbrandbazillen enthaltende Lymphknoten des Verdauungsapparats sowie deren nächste Nachbarschaft beschränkt sind und Milzbrandbazillen bei der bakteriologischen Untersuchung der Milz, der Nieren, des Muskelfleisches und zweier intramuskulärer Lymphknoten nicht nachgewiesen werden;

7. Verunreinigung des Fleisches mit

- a) Milzbrand- oder Rotzerregern; sie ist insbesondere bei solchen Tieren anzunehmen, die gemeinsam mit milzbrand- oder rotzkranken Tieren unter Benutzung derselben Geräte geschlachtet worden sind;
- b) Fleischvergiftungserregern; sie ist insbesondere bei solchen Tieren anzunehmen, die zusammen mit krank- oder notgeschlachteten Tieren, bei denen Fleischvergiftungserreger nachgewiesen wurden, unter Benutzung derselben Geräte geschlachtet worden sind, sofern diese Geräte nicht vorher gereinigt und entseucht worden waren;

8. Fleischvergiftungserreger, wenn durch die bakteriologische Fleischuntersuchung die Enteritisbakterien nur in der Gallenblase oder in der Leber oder in den Leberlymphknoten oder in allen vorgenannten Organen festgestellt worden sind, die übrigen Organe und das Fleisch aber frei von solchen Erregern befunden werden, und wenn das Fleisch keine sinnfälligen Abweichungen hinsichtlich Geruch, Farbe, Zusammensetzung und Haltbarkeit aufweist.

Trichinenschau

§ 37

Allgemeine Bestimmungen

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

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

(3) Außerhalb von öffentlichen Schlachthäusern und Beschauämtern hat die Trichinenschau in dem Gehöft stattzufinden, in dem die Schlachtung ausgeführt worden ist.

§ 38*

Anweisung für die Untersuchung und Beurteilung

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

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

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

§ 39

Die zur Untersuchung bestimmten Fleischproben hat der Trichinenschauer persönlich zu entnehmen, und zwar bei frischem Fleisch aus dem unzerlegten Tierkörper; es kann jedoch die Probeentnahme durch besonders hierzu verpflichtete Probeentnehmer erfolgen. Wenn aus mehreren Tierkörpern zugleich Proben entnommen werden, sind zu ihrer Aufbewahrung und Unterscheidung Blechbüchsen mit eingestanzten Nummern zu verwenden. Die einzelnen Tierkörper, von denen die Proben entnommen werden, sind übereinstimmend mit den zugehörigen Proben zu beziffern.

§ 40

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

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

§ 41*

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

§ 38 Auslassung: Gegenstandslose Erläuterung

§ 38 Abs. 2: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 28 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 41 Abs. 3: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 29 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 41 Abs. 3 Kursivdruck: Jetzt nach § 17 Nr. 2 der Auslandsfleischschau-Verordnung; APV 7832-1-9

Kalilauge zu erweichen, die etwa mit der doppelten Menge Wasser verdünnt ist.

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

(3) Hat vor der Probeentnahme bereits eine unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tieres stattgefunden, so ist jedes einzelne Fleischstück nach AB. D Anlage b zu untersuchen.

§ 42

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

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

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

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

§ 43*

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

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

§ 44*

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

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

§ 43: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 30 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 44: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 31 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 45

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

§ 46

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

(2) Mit dem Trichinoskop dürfen von einem Trichinenschauer im allgemeinen an einem Tage nicht mehr als 60 Tierkörper, ausnahmsweise jedoch bis 75 Tierkörper, untersucht werden.

(3) Für weitläufige ländliche Beschaubezirke kann die höhere Verwaltungsbehörde geringere als die in Absatz 1 angegebenen Untersuchungshöchstzahlen festsetzen.

Weitere Grundsätze für die Beurteilung des Fleisches

§ 47*

(1) Als tauglich zum Genuß für Menschen ist das Fleisch von Rindern anzusehen, bei denen Finnen (*Cysticercus inermis*), lebend oder abgestorben, festgestellt worden sind und die Voraussetzungen des § 33 Nr. 1 nicht vorliegen (schwachfinnige Rinder), wenn das Fleisch nach den Vorschriften der Anlage 3 durchgefroren worden ist; sofern dieses Fleisch nicht nach den Vorschriften der Anlage 3 durchgefroren worden ist, ist es als untauglich zum Genuß für Menschen anzusehen; dem Gefrierverfahren unterliegen nicht Leber, Milz, Nieren, Magen, Darm, Gehirn, Rückenmark, Euter und das Fett, sofern sie finnenfrei befunden worden sind, ferner das Blut sowie die von Weichteilen völlig befreiten Knochen.

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

1. fischiger oder ölig-traniger Geruch oder Geschmack, wenn nicht die Voraussetzungen des § 32 Abs. 1 Nr. 16 vorliegen, ferner sonstige mäßige Abweichung hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe, Zusammensetzung und Haltbarkeit; derartige mäßige Abweichungen liegen insbesondere vor bei oberflächlicher Zersetzung, mäßigem Harngeruch, Geschlechtsgeruch, Geruch nach Arznei- oder Entseuchungsmitteln, mäßiger Wässerigkeit, mäßiger Gelbfärbung infolge von Gelbsucht, mäßiger Durchsetzung

mit Blutungen, Kalkablagerungen oder Miescherschen Schläuchen, wenn nicht die Voraussetzungen des § 33 Nr. 2, des § 34 Nr. 1 und des § 36 I vorliegen; wenn lediglich einzelne Fleischteile vorstehende Abweichungen aufweisen, sind nur diese als minderwertig anzusehen; beim Vorliegen von Miescherschen Schläuchen ist das Fett als tauglich zum Genuß für Menschen anzusehen, wenn es keine Veränderungen zeigt; bei vorstehenden Abweichungen hinsichtlich Farbe, Geruch, Geschmack und Zusammensetzung ist die Beurteilung des Fleisches frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmen und erforderlichenfalls die Koch- und Bratprobe auszuführen;

2. unreife oder nicht genügende Entwicklung der Kälber oder
3. unvollkommenes Ausbluten, insbesondere bei notgeschlachteten oder krankgeschlachteten Tieren, sofern nicht Veränderungen vorliegen, die eine Beurteilung des Fleisches nach §§ 32 und 33 erfordern.

(3) Die zur mikroskopischen Untersuchung auf Trichinen entnommenen Fleischproben sind, soweit sie nicht bei der Untersuchung völlig verbraucht oder genußuntauglich geworden sind, als minderwertig anzusehen.

Verfahren bei Beanstandungen

§ 48

(1) Beanstandetes Fleisch ist vom Beschauer vorläufig zu beschlagnahmen. Dieser hat hiervon dem Besitzer oder dessen Vertreter sowie der Ortspolizeibehörde unter Angabe des Beanstandungsgrundes sofort Mitteilung und Vorschläge über die zweckmäßigste Art der weiteren Behandlung dieses Fleisches im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen zu machen.

(2) Die Ortspolizeibehörde hat über die weitere Behandlung des beanstandeten Fleisches nach den §§ 55, 56 und 59 Entscheidung zu treffen und hiervon sofort den Besitzer oder seinen Vertreter zu benachrichtigen. Die Vorschläge nach Absatz 1 sowie etwaige Wünsche des Besitzers des Fleisches sind hierbei tunlichst zu berücksichtigen.

Kennzeichnung des Fleisches

§ 49

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

(2) Ist die Untersuchung nicht abgeschlossen, weil der Besitzer des beanstandeten Fleisches oder sein Vertreter sofort erklärt, daß er mit der Entscheidung nicht einverstanden ist oder weil die Unterbrechung der Beschau, insbesondere zur Zuziehung des Fleischbeschautierarztes oder zur Herbeiführung der bakteriologischen Fleischuntersuchung notwendig ist, so ist das Fleisch vorläufig mit Erkennungszeichen zu versehen. Hierbei sind in beiden Fällen Zettel mit der Aufschrift „vorläufig beschlagnahmt“,

§ 47: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 32 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

dem Beanstandungstag und der Unterschrift des Beschauers an verschiedenen Stellen des Tierkörpers oder auf den beanstandeten Fleischteilen durch Auflegen zu befestigen. Für die Abstempelung vor beendeter Trichinenschau gilt die Vorschrift des § 51.

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

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

(5) In den Fällen der §§ 34 und 35 darf die Kennzeichnung der einzelnen Stücke unterbleiben, wenn die unschädliche Beseitigung anderweit sichergestellt ist.

(6) Die am Fleisch nach den §§ 51 und 52 angebrachten Kennzeichen sind zu berichtigen, wenn die Entscheidung des ersten Beschauers infolge eingeleiteter Beschwerde (§ 63) oder von Aufsichts wegen abgeändert worden ist.

(7) Die endgültige Abstempelung des Fleisches und die Berichtigung der Kennzeichen im Falle des Absatzes 4 und Absatzes 6 erfolgt durch den Sachverständigen, dessen Gutachten für die endgültige Entscheidung maßgebend, oder wenn ein weiterer Sachverständiger nicht zugezogen ist (z. B. bei Zurücknahme der Beschwerde), durch den Beschauer, der die erste Fleischschau vorgenommen hat.

§ 50 *

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

(2) Die Stempel tragen als Aufschrift den Namen des Beschaubezirks. Sind in einem Beschaubezirk oder öffentlichen Schlachthaus mehrere Fleischbeschautierärzte oder Fleischbeschauer tätig, so sind sie durch arabische Ziffern, die unter dem Namen des Beschaubezirks angebracht werden, zu unterscheiden. Fleischbeschautierärzte haben bei der ordentlichen Schau Stempel zu verwenden, die unter dem Namen des Beschaubezirks die Bezeichnung „T. U.“ und, soweit nötig, zur weiteren Unterscheidung Ziffern tragen.

(3) Bei der Ergänzungschau haben die Fleischbeschautierärzte Stempel mit folgenden Aufschriften zu verwenden:

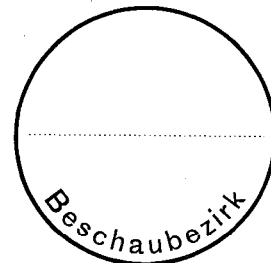
- a) beamtete Tierärzte: Stempel mit der Aufschrift „Reg. Vet. Rat in N. (Amtssitz)“ ohne Namen,
- b) andere Tierärzte: Namenstempel mit der Aufschrift „T. A. (praktischer Tierarzt) in N. (Wohnsitz)“.

(4) Die Stempel, ausgenommen die für Fleisch von Einhufern und Hunden, sind für das bei der

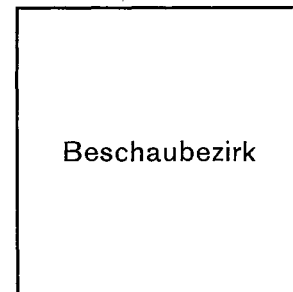
Untersuchung tauglich befundene Fleisch von kreisrunder Form bei 3,5 Zentimeter Durchmesser; für das im Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzte (minderwertige) Fleisch von gleicher Form, jedoch umschlossen von einem gleichseitigen Viereck; für das zum Genuß bedingt taugliche Fleisch von viereckiger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

Stempelformen:

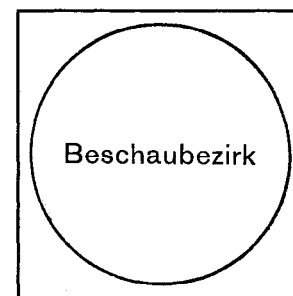
Tauglich



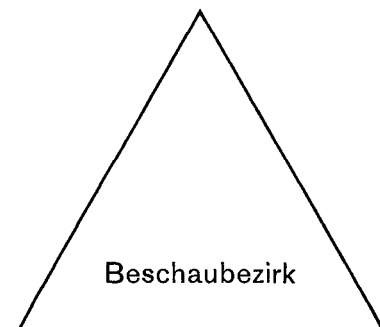
Bedingt tauglich



Minderwertig



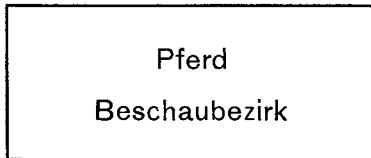
Untauglich



§ 50 Abs. 8 Satz 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 33 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

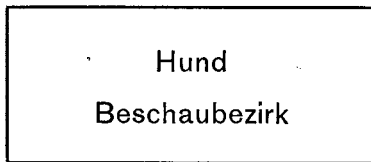
(5) Das tauglich befundene Fleisch von Einhufern ist mit einem rechteckigen Stempel von 2 und 5 cm Seitenlänge zu versehen. Der Stempel trägt über dem Namen des Beschaubezirks die Aufschrift „Pferd“. Für minderwertiges, bedingt taugliches und für genußuntaugliches Fleisch von Pferden und anderen Einhufern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

Stempel für taugliches Fleisch von Einhufern:



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

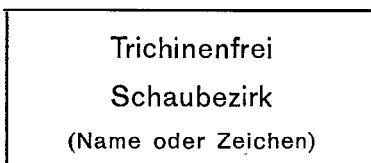
Stempel für taugliches Hundefleisch:



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

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

Stempel für die Trichinenschau:



§ 51

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

Feststellung der Trichinenfreiheit durch den amtlichen Trichinenschauer vorläufig beschlagnahmt. Ort, Datum, Unterschrift“. Der Trichinenschauer hat nach der Kennzeichnung der Trichinenfreiheit diese Zettel zu entfernen und zu vernichten.

(2) Diese Regelung findet auf die Schlachtungen von Schweinen und Hunden in öffentlichen Schlachthäusern keine Anwendung. Hier darf die fleischbeschauliche Abstempelung erst nach der Kennzeichnung der Trichinenfreiheit erfolgen.

§ 52*

(1) Die Stempelabdrücke (Fleischbeschau) sind an folgenden Körperstellen jeder Körperhälfte und an folgenden Organen anzubringen:

I. Bei Rindern sowie bei Pferden und anderen Einhufern auf

1. der Seitenfläche des Halses,
2. der hinteren Vorarmfläche,
3. der Schulter,
4. dem Rücken in der Nierengegend,
5. der inneren und
6. der äußeren Fläche des Hinterschenkels,
7. dem äußeren Kaumuskel,
8. der Zunge,
9. jedem Lungenflügel,
10. dem Herzen,
11. der Leber, bei Rindern auf dem rechten und linken Leberlappen.

II. Bei Kälbern auf

- der Schulter,
2. dem Rücken,
3. der Brust,
4. der Keule, am Becken oder am Unterschenkel,
5. dem äußeren Kaumuskel, ausgenommen Köpfe, die gebrüht werden sollen,
6. jedem Lungenflügel,
7. dem Herzen,
8. dem rechten und linken Leberlappen.

III. Bei Schweinen auf

1. der Backe,
2. der Seitenfläche des Halses,
3. der Schulter,
4. dem Rücken,
5. dem Bauch,
6. der Außenfläche des Hinterschenkels,
7. dem Brustfell zwischen der zehnten und elften Rippe nahe der Wirbelsäule,

§ 52 Abs. 1 Ziff. II Einleitung u. Nr. 1 u. 2: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 34 Buchst. a V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 52 Abs. 1 Ziff. IV Einleitung: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 34 Buchst. b V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 52 Abs. 3: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 34 Buchst. c V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 52 Abs. 5: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 34 Buchst. d V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 52 Abs. 6: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 34 Buchst. e V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 52 Abs. 7: Aufgeh. durch Art. 1 Nr. 34 Buchst. f V v. 1. 8. 1960 I 625

8. dem Brustfell zwischen der sechsten und achten Rippe in der Nähe des Brustbeins,
9. jedem Lungenflügel,
10. dem Herzen,
11. der Leber.

IV. Bei Schafen, Ziegen und Hunden auf

1. dem Halse,
2. der Schulter,
3. dem Rücken,
4. der inneren Fläche des Hinterschenkels,
5. dem äußeren Kaumuskel,
6. jedem Lungenflügel,
7. dem Herzen,
8. der Leber.

(2) Ferner sind bei allen Schlachttieren noch Stempelabdrücke im Innern der Brust- und Bauchhöhle, auf den Vorder- und Hintervierteln anzubringen, wenn das Brust- oder Bauchfell wegen Erkrankung entfernt worden ist.

(3) Statt der in Absatz 1 Ziffer I bis IV vorgeschriebenen Abstempelung genügt bei Schweinen, Schafen und Ziegen von höchstens 12,5 Kilogramm Schlachtgewicht ein Stempelabdruck zwischen den Schultern und dem Kreuz.

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

(5) In den Fällen des § 47 Abs. 2 Nr. 1 sind die einzelnen minderwertig befundenen Fleischteile und Eingeweide entsprechend zu stempeln.

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

(7) ...

Tagebücher für Beschauer und Trichinenschauer

§ 53*

(1) Jeder Beschauer hat ein Tagebuch nach Muster 1 zu führen. In das Tagebuch sind sämtliche zur Schlachttier- und Fleischschau angemeldeten Tiere, die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischschau sowie die hierauf getroffenen Anordnungen unverzüglich, spätestens am Tage nach der Schlachttier- und Fleischschau einzutragen. Beschauer, die in mehreren Beschaubezirken verschiedener Verwaltungsbezirke (Kreise) die Schau ausüben, haben für jeden Verwaltungsbezirk (Kreis) ein besonderes Tagebuch zu führen.

§ 53 Abs. 4 Satz 2: Berichtigung RMBl. 1941 S. 9

(1) Jeder Trichinenschauer hat ein Tagebuch nach Muster 2 zu führen. In das Tagebuch sind sämtliche Untersuchungen auf Trichinen und deren Ergebnisse, getrennt nach Tierarten, nach der Anmeldung und Untersuchung unverzüglich, spätestens am Tage nach der Trichinenschau, einzutragen.

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

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

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

(6) Die Tagebücher sind jährlich abzuschließen. Aufgebrauchte Tagebücher dürfen nicht eher als drei Jahre nach der letzten Eintragung vernichtet werden.

(7) Scheidet ein Beschauer im Laufe eines Jahres aus einem Beschaubezirk aus, so hat er das noch nicht abgeschlossene Tagebuch seinem Nachfolger zu übergeben oder, wo dies nicht möglich ist, dem beamteten Tierarzt einzureichen. Letzterer hat dafür zu sorgen, daß die Ergebnisse des Tagebuchs bei den statistischen Zusammenstellungen berücksichtigt werden.

Beaufsichtigung der Fleischschau und Trichinenschau

§ 54

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

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

(3) Die fachliche Aufsicht über die Fleischbeschauertierärzte sowie über die Untersuchungsstellen für die bakteriologische Fleischuntersuchung obliegt dem tierärztlichen Sachbearbeiter der höheren Verwaltungsbehörde. Die Aufsicht über die Fleischbeschauertierärzte kann von der höheren Verwaltungsbehörde auch den nachgeordneten beamteten Tierärzten übertragen werden.

(4) Die Überprüfungen (Absatz 1) der einzelnen Schaubezirke sind tunlichst gelegentlich von Dienstreisen auszuführen. Sie haben sich auf die gesamte Diensttätigkeit der Beschauer zu erstrecken. Insbesondere ist dabei zu prüfen, ob

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

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

(6) Die bei den Überprüfungen beobachteten Mängel, die der Abstellung bedürfen, sind den für die Bestellung der betreffenden Beschauer zuständigen Behörden unverzüglich anzuzeigen.

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

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

drei Jahre durchzuführen sind. Die Überprüfungen sind tunlichst mit den Nachprüfungen der Trichinenschauer zu verbinden.

Brauchbarmachung bedingt tauglichen Fleisches

§ 55*

Zur Brauchbarmachung bedingt tauglichen Fleisches zum Genuß für Menschen (§ 8 Abs. 1 Satz 2 des Gesetzes) kann die Polizeibehörde insbesondere folgende Behandlungsverfahren bestimmen:

a) Erhitzen

1. bei Tuberkulose im Falle des § 36 II Nr. 1;
2. bei nicht abgeheiltem örtlichem Milzbrand bei Schweinen im Falle des § 36 II Nr. 6;
3. bei Verunreinigung mit Milzbrand-, Rotz- oder Fleischvergiftungserregern in den Fällen des § 36 II Nr. 7 und 8;
4. bei Rotlauf und Brucellose der Schweine, Ferkelgrippe, Schweinepest und ansteckender Schweinelähme in den Fällen des § 36 II Nr. 2 und 3;

b) Erhitzen oder Pökeln

bei Finnen der Schweine im Falle des § 36 II Nr. 4.

§ 56*

(1) Als ausreichende Behandlung des Fleisches zur Brauchbarmachung zum Genuß für Menschen (§ 55) sind insbesondere folgende Verfahren anzusehen:

1. Erhitzen

- a) Ausschmelzen des Fettes, das Fett ist entweder in offenen Kesseln oder in Dampfapparaten auf mindestens +100° C zu erwärmen;
- b) Kochen des Fleisches in Wasser; das Fleisch ist in Stücken von nicht über 10 cm Dicke mindestens 2½ Stunden lang zu kochen;
- c) Dämpfen des Fleisches; das Fleisch ist in Stücken von nicht über 10 cm Dicke mindestens 2 Stunden lang derart zu dämpfen, daß in den innersten Schichten der Stücke mindestens 10 Minuten lang eine Temperatur von +80° C herrscht;
- d) Kochen des Fleisches in Dosen; bei einer Bebrütung bei +30° C für die Dauer von 10 Tagen muß die Haltbarkeit gewährleistet sein;
- e) Brühen und Räuchern des Fleisches zur Herstellung von Brühwürsten, sofern diese in Kunstdärmen mit einem Durchmesser von 60 mm hergestellt werden; bei einer Gesamtträucherzeit von 90 bis 120 Minuten muß für die Dauer von mindestens 30 Minuten eine Temperatur von +100° bis +105° C auf das Wurstgut einwirken; nach der Räucherung sind die Würste 120 Minuten bei +75° bis

§ 55: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 35 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

§ 56 Abs. 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 36 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

+80° C zu brühen; Brühwürstchen in Dosen müssen in Kunstdärmen mit einem Durchmesser von mindestens 32 mm hergestellt werden. Für ihre Erhitzung gilt die Vorschrift des Buchstaben d.

2. Pökeln

Das Fleisch ist in Stücken von nicht über 10 cm Dicke in Kochsalz zu packen oder in eine Lake von mindestens 25 Gewichtsteilen Nitritpökelsalz auf 100 Gewichtsteile Wasser zu legen. Die Pökellung hat mindestens 3 Wochen zu dauern.

(2) Unterbleibt die Brauchbarmachung des Fleisches (Absatz 1), so ist das bedingt taugliche Fleisch wie untaugliches zu behandeln (§ 60).

Errichtung von Freibänken

§ 57 *

(1) Bedingt taugliches Fleisch, das zum Genuß für Menschen brauchbar gemacht ist, sowie Fleisch, das zum Genuß für Menschen zwar tauglich, jedoch im Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt (minderwertig) ist, darf als Nahrungsmittel nur auf der Freibank oder nach Freibankart vertrieben werden. Gemeinden mit öffentlichem Schlachthaus haben hierfür besondere Verkaufsstellen (Freibänke) zu errichten. Ausnahmen können für Gemeinden mit weniger als 5 000 Einwohnern von der höheren Verwaltungsbehörde zugelassen werden.

(2) Die Verweisung des Fleisches auf die Freibank oder seinen Vertrieb nach Freibankart hat die Ortspolizeibehörde unter denjenigen Sicherungsmaßnahmen anzuordnen, die ein Verbringen des Fleisches in den freien Verkehr verhüten.

(3) Die Errichtung von Freibänken kann durch die Gemeinde oder nach Anhörung der Gemeinde durch die höhere Verwaltungsbehörde angeordnet werden.

(4) Benachbarte Gemeinden können vereinbaren, daß Freibänke nur in einer dieser Gemeinden auch für die anderen errichtet werden. Auf Antrag einer Gemeinde kann dies die höhere Verwaltungsbehörde bestimmen.

(5) In Gemeinden, für die Freibänke errichtet sind, darf bedingt taugliches sowie minderwertiges Fleisch (Absatz 1) nur auf der Freibank feilgehalten und verkauft werden. Der Verkauf darf nur zum Verbrauch im eigenen Haushalt des Erwerbers oder nach § 9 Abs. 2 des Gesetzes mit Erlaubnis der Ortspolizeibehörde an Anstaltsbetriebe erfolgen, in denen Personen gepflegt werden. Derartiges Fleisch kann aber auch ganz oder teilweise mit Erlaubnis der Ortspolizeibehörde dem Besitzer des Fleisches zur Verwendung im eigenen Haushalt überlassen werden, sofern er nicht Fleischer ist oder sich mit dem Vertrieb von Fleisch oder Fleischwaren befaßt; der Verbleib ist von der Ortspolizeibehörde zu überwachen.

(6) Auf der Freibank ist die Abgabe und der Verkauf von Fleisch nur in Stücken bis zum Höchstgewicht von 3 kg zulässig. Die Gemeinde oder die

Aufsichtsbehörde kann vorschreiben, daß an einen Käufer an ein und demselben Tage Freibankfleisch nur in einer bestimmten Höchstmenge verabfolgt werden darf.

(7) Die Gemeinden, in denen Freibänke errichtet sind, haben den Betrieb durch eine Freibankordnung (Anlage 4) zu regeln. Zur Deckung der Unkosten können Benutzungsgebühren erhoben werden. Der Betrieb der Freibank ist von der Ortspolizeibehörde zu überwachen.

(8) Soweit Freibänke nicht errichtet sind, haben die Gemeinden für die polizeiliche Beaufsichtigung des Verkaufs von bedingt tauglichem sowie von minderwertigem Fleisch zu sorgen.

(9) Nicht beanstandetes Fleisch ist vom Verkauf auf der Freibank ausgeschlossen. Ausnahmen bedürfen der Erlaubnis der Ortspolizeibehörde.

(10) Bedingt taugliches sowie minderwertiges Fleisch darf von dem Ort, wo es beanstandet wurde, nur mit Erlaubnis der Ortspolizeibehörde nach Orten verbracht werden, wo es auf der Freibank oder nach Freibankart abgesetzt werden kann. Die Erlaubnis darf nur für die Ausfuhr nach einer bestimmten Gemeinde erteilt werden. Sie darf nicht versagt werden, wenn das Fleisch nach einem Freibankbezirk ausgeführt werden soll und die Zulassung des Fleisches zur Freibank durch Erklärung der Freibankverwaltung des Bestimmungsorts oder durch Entscheidung der Aufsichtsbehörde sichergestellt ist. Von der Erlaubnis ist die Ortspolizeibehörde, gegebenenfalls auch die Freibankverwaltung des Bestimmungsorts, zu benachrichtigen.

(11) Die Zulassung von auswärts beanstandetem Fleisch zur Freibank darf nur im Einzelfall verweigert werden, wenn das Fleisch nicht abgesetzt werden kann.

(12) Das Herstellen, Vorrätighalten, Feilhalten und Verkaufen von Hackfleisch, Schabfleisch und zubereitetem Hackfleisch in Freibänken oder freibankähnlichen Einrichtungen ist verboten (§ 2 Abs. 2 der Hackfleischverordnung vom 24. Juli 1936, Reichsgesetzblatt I S. 570).

Beanstandetes Fleisch zur Gewinnung therapeutischer Präparate

§ 58

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

Unschädliche Beseitigung des untauglichen Fleisches

§ 59

(1) Anordnungen über die unschädliche Beseitigung von Fleisch, das als untauglich zum Genuß für Menschen beurteilt oder zum Genuß für Menschen untauglich geworden ist, trifft die Ortspolizeibehörde.

(2) Die Ortspolizeibehörde kann anordnen, daß das untaugliche Fleisch an eine Sammelstelle zu verbringen ist, bis es zur unschädlichen Beseitigung abgeholt werden kann.

§ 60*

(1) Bis zur unschädlichen Beseitigung ist das untaugliche Fleisch in geeigneten Behältern (Konfiskatbehältern) oder Räumen so aufzubewahren, daß seine unbefugte Entnahme verhindert ist.

(2) Zur unschädlichen Beseitigung ist das untaugliche Fleisch mit hohen Hitzegraden bis zum Zerfall der Weichteile zu behandeln, zu verbrennen oder zu vergraben. Bei der unschädlichen Beseitigung dürfen keine Erzeugnisse zum Genuß für Menschen gewonnen werden.

(3) Außer in den Fällen des Absatzes 4 ist die unschädliche Beseitigung in Tierkörperbeseitigungsanstalten oder in eigenen Anlagen der Schlachthöfe (Konfiskatbeseitigungsanlagen) nach den Durchführungsvorschriften zum Tierkörperbeseitigungsgesetz vorzunehmen. Die Errichtung neuer Konfiskatbeseitigungsanlagen in Schlachthöfen bedarf der Erlaubnis der höheren Verwaltungsbehörde.

(4) Ist die Sammlung untauglicher Fleischteile zur regelmäßigen Ablieferung an eine Tierkörperbeseitigungsanstalt nicht angeordnet, so dürfen untaugliche Fleischteile (z. B. einzelne Organe) am Orte des Anfalls unter polizeilicher Aufsicht vergraben oder verbrannt werden. Das Vergraben ganzer untauglicher Schlachtierkörper ist nur in Gebieten gestattet, für die der Reichsminister des Innern das Vergraben von Tierkörpern auf Grund des Tierkörperbeseitigungsgesetzes allgemein zugelassen hat.

(5) Fleisch, das vergraben werden darf, ist vorher mit Einschnitten zu versehen und mit Kalk oder feinem trockenem Sand zu bestreuen oder mit stark riechenden Flüssigkeiten zu übergießen. Die Gruben sind so tief anzulegen, daß das Fleisch von einer mindestens ein Meter starken Erdschicht — vom Grubenrand senkrecht nach unten gemessen — bedeckt ist. Wenn Verscharrungsplätze bereitgestellt sind, ist das Fleisch dort zu vergraben.

(6) Untaugliches Fleisch darf auch nach den bisher geltenden Bestimmungen durch hohe Hitzegrade, Vergraben oder Behandlung mit chemischen Mitteln bis zur Auflösung der Weichteile unschädlich beseitigt werden, solange diese Art der unschädlichen Beseitigung der Tierkörper nach dem Tierkörperbeseitigungsgesetz zulässig ist.

Verfütterung beanstandeten Fleisches*

§ 61

(1) Beanstandetes (untaugliches, minderwertiges und bedingt taugliches) Fleisch darf mit Genehmigung der Ortspolizeibehörde des Abgabeorts auch zur Verwendung als Futter für Tiere, jedoch nicht für Schweine oder Geflügel, an zuverlässige Personen abgegeben werden, die im Besitz einer Erlaubnis der Polizeibehörde ihres Wohnorts zum Bezug beanstandeten Fleisches für Futterzwecke sind.

§ 60 Abs. 3: TierkBeseitG 7831-7
Überschrift vor § 61: I. d. F. d. Abschn. I Nr. 7 V v. 7. 8. 1944 RMBl. S. 60

(2) Zu Futterzwecken darf minderwertiges oder bedingt taugliches Fleisch (sogenanntes Freibankfleisch) aus einer Freibank, einem öffentlichen Schlachthaus oder unmittelbar von einem Schlachtierbesitzer, genußuntaugliches Fleisch nur aus einem öffentlichen Schlachthaus bezogen werden.

(3) Von der Abgabe zu Futterzwecken ausgeschlossen ist Fleisch, das mit Tierseuchenerregern, Fleischvergiftern und tierischen Schmarotzern einschließlich Trichinen behaftet ist; jedoch dürfen wegen Tuberkulose beanstandete Tierkörper nach Entfernung der tuberkulösen Veränderungen im gekochten Zustand als Futter für Tiere abgegeben werden.

(4) Das Fleisch muß vor seiner Abgabe mit Einschnitten versehen und durch Übergießen mit auffälligen, von der Fleischfarbe abweichenden Farbstoffen gefärbt und in verschließbaren Behältern verpackt oder auf dicht schließenden verschlossenen Fahrzeugen verladen werden. Das Fleisch ist dem Verwendungsort unmittelbar zuzuführen.

(5) Die Polizeibehörde des Abgabeorts hat die Behandlung des Fleisches nach Absätzen 3 und 4 zu überwachen und die Abgabe der Polizeibehörde des Verwendungsorts unter Angabe der Fleischmenge und des Beziehers jeweils mitzuteilen.

(6) Der Bezieher des Fleisches hat ein Kontrollbuch mit folgenden Spalten zu führen: Spalte 1: Lfd. Nr., Spalte 2: Datum der Einlieferung des Fleisches, Spalte 3: Gewicht des Fleisches, Spalte 4: Bezeichnung der Tiergattung, von der das Fleisch stammt, Spalte 5: Bezeichnung des Vorbesitzers mit Wohnort, des öffentlichen Schlachthauses oder der Freibank, von denen das Fleisch bezogen ist, Spalte 6: Bemerkungen. Das Kontrollbuch ist der Ortspolizeibehörde oder dem beamteten Tierarzt auf Wunsch zur Einsichtnahme vorzulegen.

(7) Am Verwendungsort sind zur Aufnahme des Fleisches Behälter aufzustellen, in denen es stets unter Verschuß zu halten ist. Hierzu können auch die für die Beförderung des Fleisches dienenden verschließbaren Behälter (Absatz 4) benutzt werden. Die Behälter oder die Fahrzeuge sind bis zu ihrer Entleerung in einem kühlen, verschlossen gehaltenen Raum aufzubewahren. Vor ihrer Entfernung aus dem Verwendungsbetrieb sind die Behälter oder die Fahrzeuge mit heißer Sodalauge gründlich zu reinigen. Soll das Fleisch zu seiner besseren Erhaltung außerhalb der Behälter aufbewahrt werden, dann hat dies in einem kühlen verschließbaren, bis zur jeweiligen Entnahme von Fleisch verschlossen gehaltenen und gegen die widerrechtliche Fortnahme des Fleisches ausreichend gesicherten Raum zu geschehen. Der Raum darf zu anderen Zwecken als zur Aufbewahrung des für die Fütterung der Tiere zugelassenen Fleisches nicht verwendet werden; er muß so beschaffen und so gelegen sein, daß durch die Aufbewahrung Nachteile, Gefahren oder Belästigungen, insbesondere Geruchsbelästigungen, für die auf dem Grundstück sich aufhaltenden Personen oder für die Bewohner der benachbarten Grundstücke oder für die Bevölkerung nicht herbeigeführt werden.

Nachuntersuchung

§ 62 *

(1) Für die Beschränkungen des Vertriebs, denen frisches Fleisch in Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern unterworfen werden kann, sind im Rahmen des § 20 des Gesetzes die *reichs-* und *landes-*rechtlichen oder darauf beruhenden Vorschriften maßgebend.

(2) Wenn die tierärztliche Nachuntersuchung des eingeführten, nicht von Fleischbeschautierärzten untersuchten frischen Fleisches vorgeschrieben ist, hat sie sich auf die Feststellung zu erstrecken, ob das in den Verkehr gelangte Fleisch der amtlichen Fleischbeschau unterworfen gewesen und ob sie vorschriftsmäßig durchgeführt worden ist. Die etwa fehlende oder mangelhaft ausgeführte Untersuchung ist nach den fleischbeschaulichen Vorschriften soweit

§ 62 Abs. 3: LebensmittelG 2125-4

möglich nachzuholen oder zu berichtigen, gegebenenfalls ist die bakteriologische Fleischuntersuchung (§ 27) zu veranlassen. Bei Feststellung von Mängeln in der Fleischbeschau ist die für die Bestellung des Beschauers zuständige Behörde zu benachrichtigen.

(3) Ergibt die Nachuntersuchung, daß das Fleisch seit Vornahme der Fleischbeschau verdorben ist oder sonst eine gesundheitsschädliche Veränderung seiner Beschaffenheit erlitten hat, so ist das Fleisch nach den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes weiter zu behandeln.

(4) Zum Nachweis der Nachuntersuchung kann die Kennzeichnung des Fleisches durch einen rechteckigen grünen Stempel mit der Aufschrift „Nachuntersuchung ...“ vorgeschrieben werden.

§ 63 bis 68 *

§§ 63 bis 68: Aufgeh. durch § 195 Abs. 2 C v. 21. 1. 1960 I 17; vgl. jetzt §§ 68 ff. VwGO 340-1

(Vorderseite)

Muster 1*
(Zu § 53 Abs. 1 AB. A)

Kreis:

Jahr 19.....

Beschaubezirk:

Tagebuch für Beschauer

Die Tagebücher sind öffentliche Register im Sinne der §§ 133, 348 *RStGB*. Ihre Beschädigung oder vorzeitige Vernichtung oder Beiseiteschaffung ist unter Umständen strafbar.

Die Tagebücher sind von den Beschauern jährlich abzuschließen. Aufgebrauchte Tagebücher dürfen nicht eher als drei Jahre nach der letzten Eintragung vernichtet werden.

Bei Ausscheiden aus dem Beschaubezirk im Laufe des Jahres ist das noch nicht abgeschlossene Tagebuch dem Nachfolger zu übergeben oder, wo dies nicht möglich ist, dem beamteten Tierarzt einzureichen.

Geführt von

..... zu

(Name und Wohnort des Beschauers)

Angefangen am 19.....

Geschlossen am 19.....

(3. Seite)

Ergebnis der Schlachtviebeschau (ob a) dem Fleischbeschautierarzt überwiesen; ¹⁾ b) übernommen von? ²⁾ c) Schlachtung gestattet; d) Schlachtung verboten)	Schlachtviebeschau ist unterblieben wegen (Angabe des Grundes: Notschlachtung, Tod infolge Unglücksfalls, Blitzschlag, Erschießen in Notfällen usw.) ³⁾	Ergebnis der Fleischbeschau (ob a) dem Fleischbeschautierarzt überwiesen; b) übernommen von; c) tauglich ohne Einschränkung; d) tauglich, aber im Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt [minderwertig]; e) ganz oder teilweise beanstandet [untauglich oder bedingt tauglich])	Grund der Beanstandung ⁴⁾ oder Minderwertigkeitserklärung (Spalte 12 unter d)	Weitere Behandlung des beanstandeten Fleisches (ob a) vernichtet; b) nach §§ 60 und 61 AB. A verwertet; c) gekocht, gedämpft oder [Fett] ausgeschmolzen; d) gepökelt; e) ...)	Bemerkungen (z. B. bakteriologische Fleischuntersuchung, zurückgezogen, Beschwerde erhoben, Entscheidung auf die Beschwerde und dergleichen)
10	11	12	13	14	15

Beurteilung (Beanstandung d oder e) kenntlich sein soll. Die Fälle, in denen eine bakteriologische Fleischuntersuchung veranlaßt worden ist, sind von den Fleischbeschautierärzten in Spalte 15 unter Angabe des Ergebnisses dieser Untersuchung kenntlich zu machen.

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

(Vorderseite)

(Muster eines ausgefüllten Formulars für Fleischbeschauer)

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

Kreis: N.

Jahr 19 ⁴⁰

Beschaubezirk: N. N.

Tagebuch für Beschauer

Geführt von

.....
N. N.

(Name und Wohnort des Beschauers)

Angefangen am 1. Januar 1940

Geschlossen am

Lfde. Nr.	Zahl der Tiere, an denen die Schlachtier- und Fleischschau vorgenommen wurde											Name und Wohnort des Besitzers	Zeit der								
	Pfer- de und and- ere Ein- huf- er	Ochsen		Bullen		Kühe	Fär- sen bis zum 1. Kalb	Käl- ber bis zu 3 Mo- naten alt	Schweine		Scha- fe		Zie- gen	Hun- de	(Bei Bean- stand- ung Angabe weiterer Erken- nungs- merk- male)	An- mel- dung		Untersuchung vor nach dem Schlachten			
		über 2 Jah- re alt	bis zu 2 Jah- ren alt	über 2 Jah- re alt	bis zu 2 Jah- ren alt				ge- werb- liche Schlach- tung	Haus- schlach- tung						Tag	Stunde	Tag	Stunde	Tag	Stunde
1	2											3	4	5	6	7	8	9			
1.						1									J. Franke, Kl. Paschleben	2.I.	8	2.I.	11	3.I.	10
2.										1				männ- lich kastriert, schwarz gefleckt	K. Schlüter, Kl. Paschleben	2.I.	8	2.I.	12	3.I.	12
3.								1							F. Huber, Kl. Paschleben	4.I.	9	4.I.	13	4.I.	17
4.						1								schwarz mit kl. Stern, 8 J. a., Horn- brand 19	E. Schreiber, Kl. Paschleben	4.I.	10	4.I.	14	—	—
5.		1												rot, 6 J. a., rechte Hälfte Schmitt- zeichen II	J. Lutz, Burgwedel	7.I.	11	—	—	7.I.	12
6.											6			2 weib- liche 4 Ham- mel	M. Müller, Gr. Paschleben	7.I.	8	7.I.	10	7.I.	12
7.						1								rotbunt 4 J. a.	J. Lezius, Kl. Paschleben	12.I.	9	12.I.	11	12.I.	13
8.		1												weiß mit schwar- zen Flecken am Halse	H. Müller, Burgwedel	13.I.	8	13.I.	10	—	—
9.			1												M. Franz, Gr. Paschleben	13.I.	8	—	—	—	—
10.											1				G. Trautmann, Burgwedel	14.I.	11	14.I.	12	—	—
11.			1											2 J. a., rotbunt, Ohr- marke S. V.	K. Schlüter, Kl. Paschleben	15.I.	19	—	—	16.I.	9
12.						1									Derselbe	16.I.	9	16.I.	10	17.I.	11
13.						1								schwarz kleiner Stern, etwa 10 J. a.	J. Heise, Burgwedel	17.I.	16	18.I.	10	18.I.	12

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

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

³⁾ Bei Ausfüllung der Spalte 11 ist im Fall einer Notschlachtung der Grund der Notschlachtung anzugeben. Bei der Beanstandung eines ganzen Tierkörpers oder eines Teils eines Tierkörpers, ausgenommen von Organen, sind in Spalte 15 kurze Eintragungen vorzunehmen, aus denen die Richtigkeit der in Spalte 12 eingetragenen

(3. Seite)

Ergebnis der Schlachtierbeschau (ob a) dem Fleischbeschauerarzt überwiesen ¹⁾ ; b) übernommen von? ²⁾ c) Schlachtung gestattet; d) Schlachtung verboten)	Schlachtierbeschau ist unterblieben wegen (Angabe des Grundes: Notschlachtung, Tod infolge Unglücksfalls, Blitzschlag, Erschießen in Notfällen usw.) ³⁾	Ergebnis der Fleischbeschau (ob a) dem Fleischbeschauerarzt überwiesen ¹⁾ ; b) übernommen von? ²⁾ c) tauglich ohne Einschränkung; d) tauglich, aber im Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt [minderwertig]; e) ganz oder teilweise beanstandet [untauglich oder bedingt tauglich])	Grund der Beanstandung ⁴⁾ oder Minderwertigkeits-erklärung (Spalte 12 unter d)	Weitere Behandlung des beanstandeten Fleisches (ob a) vernichtet; b) nach §§ 60 und 61 AB. A verwertet; c) gekocht, gedämpft oder (Fett) ausgeschmolzen; d) gepökelt; e) ...)	Bemerkungen (z. B. bakteriologische Fleischuntersuchung zurückgezogen, Beschwerde erhoben, Entscheidung auf die Beschwerde und dergleichen)
10	11	12	13	14	15
<i>Schlachtung gestattet</i>	—	<i>Tauglich ohne Einschränkung</i>	—	—	—
<i>Desgl.</i>	—	<i>Dem Fleischbeschauerarzt Dr. Lehmann in Frenz überwiesen</i>	<i>Trichinenverdacht</i>	—	—
<i>Desgl.</i>	—	<i>Tauglich ohne Einschränkung</i>	—	—	—
<i>Dem Fleischbeschauerarzt Lehmann in Frenz überwiesen</i>	—	—	<i>Eruterentzündung mit Störung des Allgemeinbefindens</i>	—	—
—	<i>Notschlachtung</i>	<i>Dem Fleischbeschauerarzt Dr. Lehmann in Frenz überwiesen</i>	<i>Rauschbrandverdacht</i>	—	—
<i>Schlachtung gestattet</i>	—	<i>5 Schafe tauglich ohne Einschränkung, 1 Schaf (weiß mit schwarzem Kopf) teilweise als untauglich beanstandet</i>	<i>Leberegel</i>	<i>Leber (etwa 500 g) vernichtet</i>	—
<i>Desgl.</i>	—	<i>Lunge, Leber teilweise als untauglich beanstandet</i>	<i>Tuberkulose</i>	<i>Lunge, Leber (etwa 8 kg) vernichtet</i>	<i>Beschwerde erhoben. Entscheidung durch den Fleischbeschauerarzt Dr. Lehmann in Frenz bestätigt</i>
<i>Schlachtung verboten</i>	—	—	<i>Milzbrand</i>	—	<i>Anzeige bei der Polizei</i>
—	—	—	—	—	<i>Anmeldung zurückgezogen</i>
<i>Schlachtung gestattet</i>	—	—	—	—	<i>Fleischbeschau vorgenommen durch den Stellvertreter Mann in Schierstädt</i>
—	—	<i>Dem Fleischbeschauerarzt Dr. Lehmann in Frenz überwiesen</i>	<i>Tuberkulose und Gelbsucht</i>	—	<i>Schlachtierbeschau vorgenommen von dem Vertreter Kunze in Geutz</i>
<i>Schlachtung gestattet</i>	—	<i>Tauglich ohne Einschränkung</i>	—	—	—
<i>Desgl.</i>	—	<i>Ganz beanstandet</i>	<i>Tuberkulose mit vollständiger Abmagerung</i>	<i>Vernichtet</i>	<i>Der Besitzer erklärte sich mit der Beanstandung einverstanden</i>

Beurteilung (Beanstandung d oder e) kenntlich sein soll. Die Fälle, in denen eine bakteriologische Fleischuntersuchung veranlaßt worden ist, sind von den Fleischbeschauerärzten in Spalte 15 unter Angabe des Ergebnisses dieser Untersuchung kenntlich zu machen.

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

Muster 2*
(Zu § 53 Abs. 2 AB. A)

(Vorderseite)

Kreis:

Jahr 19.....

Beschaubezirk:

Tagebuch für Trichinenschauer — inländische Schlachtungen —

Die Tagebücher sind öffentliche Register im Sinne der §§ 133, 348 *RSiGB*. Ihre Beschädigung oder vorzeitige Vernichtung oder Beiseiteschaffung ist unter Umständen strafbar.

Die Tagebücher sind jährlich abzuschließen. Aufgebrauchte Tagebücher dürfen nicht eher als drei Jahre nach der letzten Eintragung vernichtet werden.

Bei Ausscheiden aus dem Schaubezirk im Laufe des Jahres ist das noch nicht abgeschlossene Tagebuch dem Nachfolger zu übergeben oder, wo dies nicht möglich ist, dem beamteten Tierarzt einzureichen.

Geführt von

..... ZU

(Name und Wohnort des Trichinenschauers)

Angefangen am 19.....

Geschlossen am 19.....

Muster 3

(Zu § 10 Abs. 3 und
§ 53 Abs. 5 AB.A)

Bescheinigung

Herr in
schlachtete heute ein¹⁾

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

²⁾
.....
.....
.....

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

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

Bemerkungen³⁾
.....
.....

Nummer des Tagebuchs:
....., den 19.....

.....
Fleischschau tierarzt — Fleischbeschauer⁴⁾

¹⁾ Bezeichnung des Schlacht tieres nach Art und Geschlecht.

²⁾ Ist die Schlacht tier- und Fleischschau von zwei verschiedenen Beschauern ausgeführt, so hat an dieser Stelle der Beschauer, der die Schlacht tierschau ausgeführt hat, Ort und Zeit der Untersuchung sowie seinen Namen mit Amtsbezeichnung und die Nummer seines Tagebuchs einzutragen.

³⁾ Bei Notschlachtungen ist ein besonderer Vermerk einzutragen.

⁴⁾ Nichtzutreffendes ist zu durchstreichen.

Bescheinigung

Herr in

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

.....¹⁾ zur Trichinen- und Finnenschau angemeldet. Die heute
(Stückzahl)

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

Nummer des Tagebuchs:

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

.....
Trichinenschauer — Fleischbeschauer²⁾

¹⁾ Andere Tiere sind zu bezeichnen.

²⁾ Nichtzutreffendes ist zu durchstreichen.

Anlage 1*
(zu § 20 Abs. 3 AB. A)

Vorschriften über die bakteriologische Fleischuntersuchung

Inhaltsübersicht

I. Entnahme und Versand der Proben

II. Aufbewahrung des der bakteriologischen Fleischuntersuchung unterliegenden Tierkörpers und Fleisches

III. Die bakteriologische Untersuchung

A. Ausführung der bakteriologischen Untersuchung

1. Ausstrichverfahren
2. Untersuchung auf Clostridien
3. Anreicherung
4. Bestimmung der auf den Platten gewachsenen Keime

B. Eintragung und Mitteilung des Ergebnisses der bakteriologischen Untersuchung

IV. Muster: Antrag auf bakteriologische Fleischuntersuchung

I. Entnahme und Versand der Proben

Zur Vornahme der bakteriologischen Fleischuntersuchung sind folgende Proben zu entnehmen:

1. aus einem Vorder- und Hinterviertel möglichst je ein ganzer von Faszien umschlossener Muskelbauch oder je ein Würfel von mindestens 6 bis 8 cm Seitenlänge aus einem der nachbezeichneten Muskeln: m. supraspinatus, anconaeus longus, brachialis, rectus femoris, semitendinosus, gastrocnemius, fibularis (peroneus) tertius; beim Fehlen der genannten Muskeln sind andere geeignete Muskeln zu wählen;
2. aus den beiden anderen Vierteln je ein Fleischlymphknoten (Bug- oder Achsellymphknoten und ein großer innerer Darmbeinlymphknoten mit dem sie umgebenden Binde- oder Fettgewebe);
3. die Milz; in Fällen von erheblicher Milzschwellung ein handgroßes Stück Milz aus dem veränderten Milzteil;
4. eine Niere;
5. sofern nicht bei kleineren Tieren die ganze Leber mit Gallenblase eingeschickt wird, ein zweifaustgroßes Stück Leber mit der Leberpforte oder der Spigelsche Lappen mit der Leberpforte, ferner die Leberlymphknoten und (außer bei Einhufern) die Gallenblase. Die Gallenblase ist durch Ausdrücken bis auf einen Rest zu entleeren und gut abzubinden;
6. veränderte Teile, die nach Lage des Falles besonders verdächtig sind, gesundheitsschädliche Keime zu enthalten, und ihre Lymphknoten (z. B. bei Pneumonie ein Stück Lunge mit Lymphknoten);
7. von Tieren, die an Enteritis erkrankt waren, die als Ausscheider von Salmonellen (Fleischvergiftern) ermittelt wurden oder deren Her-

kunft aus einem mit Fleischvergiftungserregern infizierten Bestand bekannt ist, sind einige Mesenteriallymphknoten und ein Stück des Dünndarms mit einzusenden.

Die Entnahme der Proben hat mit sterilisierten Instrumenten zu erfolgen. Lymphknoten, Niere und Milz sollen möglichst nicht angeschnitten werden.

Falls die bakteriologische Untersuchung der Proben nicht unmittelbar nach der Entnahme an dem Ort der Schlachtung erfolgen kann, so sind die Proben ohne Verzug, jedoch möglichst in ausgekühltem Zustand und auf dem schnellsten Wege an die von der zuständigen Behörde bestimmte Untersuchungsstelle zu übersenden. Die mit dem Untauglichkeitsstempel zu versehenen Proben sind einzeln in undurchlässiges Material zu verpacken und mit geeigneten aufsaugenden Stoffen zu umgeben. Ein unmittelbares Einlegen der Proben in die aufsaugenden Stoffe ohne eine undurchlässige Umhüllung ist verboten. Der Versand der Proben für die bakteriologische Fleischuntersuchung ist in festen Behältnissen durchzuführen unter Beachtung der Bestimmungen des § 77 der Ausführungsvorschriften zum Viehseuchengesetz vom 25. Dezember 1911 (Reichsgesetzbl. 1912 S. 3), zuletzt geändert durch Verordnung zur Änderung der Ausführungsvorschriften des Bundesrates zum Viehseuchengesetz vom 1. März 1958 (Bundesanzeiger Nr. 45 vom 6. März 1958), und der Vorschriften über die Versendung von Krankheitserregern in der Bekanntmachung des Reichskanzlers betreffend Vorschriften über Krankheitserreger vom 21. November 1917 (Reichsgesetzbl. S. 1069) sowie der im Eisenbahn- und Postverkehr geltenden Bestimmungen. Den Sendungen ist ein Begleitbericht nach dem Muster „Antrag auf bakteriologische Fleischuntersuchung“ beizufügen. Der Antragsvordruck ist in besonderem Umschlag so zu verpacken, daß ein Beschmutzen vermieden wird. Bei Vorliegen eines Seuchenverdachts, insbesondere bei Milzbrand- und Rotlaufverdacht, ist auf dem Begleitbericht und auf dem Paket

Anlage 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 37 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

Anlage 1 Abschn. 1 Abs. 3: ViehseuchenAusfVschr 7831-1-1; KrankheitserregerBek. 2126-1-1

bzw. zwischen Umschlagpapier und eigentlichem Versandkarton dieser Seuchenverdacht deutlich und leicht erkennbar zu vermerken.

II. Aufbewahrung des der bakteriologischen Fleischuntersuchung unterliegenden Tierkörpers und Fleisches

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

III. Die bakteriologische Untersuchung

A. Ausführung der bakteriologischen Untersuchung

1. Ausstrichverfahren

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

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

Jede Platte darf höchstens für zwei Proben (zwei Felder) benutzt werden. Die Ausstrichplatten sind im Brutschrank bei $+37^{\circ}\text{C}$ wenigstens 18 Stunden lang zu bebrüten.

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

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

2. Untersuchung auf Clostridien

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

3. Anreicherung

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

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

4. Bestimmung der auf den Platten gewachsenen Keime

Nach der vorgeschriebenen Bebrütungszeit sind die Platten auf das Wachstum

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

zu untersuchen.

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

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

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

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

B. Eintragung und Mitteilung des Ergebnisses der bakteriologischen Untersuchung

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

IV. Muster: Antrag auf bakteriologische Fleischuntersuchung

(Vorderseite)

Durch Boten oder durch

Tagebuch-Nr. der Untersuchungsstelle

Tag des Eingangs

..... Uhr Min.

**Antrag
 auf bakteriologische Fleischuntersuchung**

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

1. Tiergattung:
2. Besitzer: in Kreis:
3. Tag und Stunde der Schlachtung:, der Fleischbeschau:,
 der Ergänzungsbeschau:
4. Kurze Angabe über Vorgeschichte (Antibiotika-Behandlung?, Notschlachtung?),
 Ergebnis der Schlachtierbeschau und dgl.:
5. Kurze kennzeichnende Angaben über den pathologisch-anatomischen Befund:

6. Anbei zur bakteriologischen Untersuchung eingesandt:

- a) 1 Stück Muskulatur aus dem rechten*) — linken*) — Vorderviertel (ganzer Muskelbauch vom Unterarm oder würfelförmige Muskelstücke von mindestens 6 bis 8 cm Seitenlänge aus dem m. supraspinatus anconaeus longus, brachialis),
- b) 1 Stück Muskulatur aus dem rechten*) — linken*) — Hinterviertel (wie oben, jedoch vom Unterschenkel oder aus dem m. rectus femoris, semitendinosus, gastrocnemius, fibularis [peroneus] tertius),
- c) rechter*) — linker*) — Bug-*) — Achsel-*)-Lymphknoten, nicht angeschnitten,
- d) rechter*) — linker*) — innerer großer Darmbeinlymphknoten, nicht angeschnitten,
- e) Milz (nicht gerollt, nicht angeschnitten oder, wenn verletzt, ein im übrigen unverletzter Teil mit abgebrannter Schnittfläche),
- f) ein zweifautgroßes Stück Leber mit Leberlymphknoten und Gallenblase oder bei kleineren Tieren die ganze Leber mit Gallenblase,
- g) Niere, möglichst nicht angeschnitten,
- h) außerdem veränderte Teile mit zugehörigen Lymphknoten:

7. Das Ergebnis der bakteriologischen Fleischuntersuchung soll mitgeteilt werden durch Fernsprecher an:

(Fernsprechnummer stets angeben)

drahtlich an:

schriftlich an:

(Unterschrift)

Fleischbeschautierarzt

An

.....

in

*) Nichtzutreffendes ist zu durchstreichen.

(Wird von der Untersuchungsstelle ausgefüllt)

**Ergebnis
 der bakteriologischen Untersuchung**

Keine Fleischvergifter

.....

..... keimhaltig

Endergebnis der Fleischbeschau
 (falls bekannt)

.....

(Rückseite)

Von der Untersuchungsstelle auszufüllen!

Untersuchungs-Niederschrift												
Zur Untersuchung vorliegende Teile	Agarplatte	Brillantgrün-Phenolrot-Laktose-Pl.	Lactmus-Laktose-Platte	Wasserblau-Metachrom-gelb-Laktose-Pl.	Trauben-zucker-Blut-Agarpl.	Fuchsin-Laktose-Pl.	Anaerob.-Züchtung	Bemerkungen				
Mu 1 (6 a)												
Mu 2 (6 b)												
Ly (6 c)												
Ly (6 d)												
Mi (6 e)												
Ni (6 g)												
Le (6 f)												
Lely (6 f)												
Ga (6 f)												
Art der Anreicherung:												
Bunte Reihe angelegt am	Tag der Ablesung	Gestalt Gramfärbg. Beweglichkeit	Milch-zucker-Saccharose Adonit	Mannit	Salizin	Indol-Prüfung	Arabinose	Dulcit	Rhamnose	Rhamnose-Molke	Probe-Aggl.	Agglutination

Tagebuch-Nr.
 Angesetzt am Uhr Min.
 durch:
 Abgelesen am Uhr Min.
 durch:

Pathologisch-anatomischer Befund an den vorliegenden Organen:

Ausstrichpräparate aus den vorliegenden Proben in besonderen Fällen:

Milzbrand Schichtprobe:

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

1. Tiere der Serum- und Impfstoffgewinnungsanstalten, die zur Serum- oder Impfstoffherstellung gedient haben, dürfen, sofern ihr Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, nur unter Zuziehung des zuständigen Fleischbeschautierarztes geschlachtet werden. Die Anstalten haben den Fleischbeschautierarzt von der Schlachtung der Tiere rechtzeitig zu benachrichtigen; dabei sind ihm die genauen Erkennungsmerkmale der Tiere, die Art ihrer Behandlung mit Impfstoffen sowie der Tag der letzten Impfung und die Art und Menge der hierbei einverleibten Stoffe anzugeben.

2. Werden bei den Tieren Mängel festgestellt, die eine Beanstandung des ganzen Tierkörpers oder veränderter Teile bedingen, so finden die entsprechenden Vorschriften Anwendung.

3. Außerdem gelten für die gesundheitliche Beurteilung des Fleisches der Tiere folgende Bestimmungen:

A. Von Tieren, die eine Behandlung mit lebenden Tuberkelbazillen erfahren haben, sind anzusehen als

1. untauglich:

- a) sämtliche inneren Organe und das Euter, wenn nicht mindestens ein Jahr seit der letzten Impfung des geschlachteten Tieres abgelaufen ist;
- b) das Fleisch an der Impfstelle und in ihrer Umgebung bis einschließlich der zugehörigen Lymphknoten, wenn Veränderungen an der Impfstelle festgestellt worden sind;

2. bedingt tauglich:

Der ganze Tierkörper mit Ausnahme der inneren Organe und des Euters, die als untauglich anzusehen sind (1a), wenn nicht mindestens vier Monate seit der letzten Impfung abgelaufen sind.

B. (1) Von Tieren, die eine Behandlung mit anderen lebenden oder nicht vollständig abgetöteten, auf Menschen oder auf Tiere übertragbaren Keimen, namentlich mit Erregern von Fleischvergiftungen, erfahren haben, ist der ganze Tierkörper als untauglich anzusehen, wenn nicht mindestens drei Wochen seit der letzten Impfung des geschlachteten Tieres abgelaufen sind.

(2) Liegt die letzte Impfung des geschlachteten Tieres länger als drei Wochen zurück, so hat regelmäßig eine bakteriologische Fleischuntersuchung stattzufinden. Werden hierbei Keime nach-

gewiesen, die auf Menschen oder auf Tiere übertragbar sind, so ist der ganze Tierkörper gleichfalls als untauglich anzusehen. Im übrigen hat die Beurteilung des Fleisches nach den allgemeinen fleischbeschaulichen Vorschriften zu erfolgen.

(3) Bei der Fleischbeschau von Tieren, die eine Behandlung mit Schweinerotlaufbazillen erfahren haben, ist der Tierkörper als tauglich anzusehen, wenn

- a) seit der letzten intravenösen Impfung mindestens 10 Tage,
- b) seit der letzten subkutanen oder kutanen Impfung mindestens 3 Wochen abgelaufen sind

und durch bakteriologische Untersuchung das Fleisch von auf Menschen oder auf Tiere übertragbaren Keimen, namentlich von Erregern der Fleischvergiftung und des Schweinerotlaufs, frei befunden worden ist sowie der sonstige fleischbeschauliche Befund nicht eine andere Beurteilung notwendig macht. Das Herz ist in jedem Fall als untauglich zu beurteilen. In den Fällen zu Buchstabe b sind die Impfstelle und ihre Umgebung bis zu den zugehörigen Lymphknoten als untauglich zu beurteilen, wenn Veränderungen an der Impfstelle festgestellt werden. Von Tieren, die vor den angegebenen Fristen zur Schlachtung kommen, ist der ganze Tierkörper als untauglich zu beurteilen.

C. (1) Von den Tieren, die mit abgetöteten, auf Menschen übertragbaren Keimen oder mit Auszügen oder Stoffwechselerzeugnissen von solchen Keimen behandelt worden sind, ist der ganze Tierkörper als untauglich anzusehen, wenn nicht mindestens sieben Tage seit der letzten Impfung des geschlachteten Tieres abgelaufen sind.

(2) Sind seit der letzten Impfung des geschlachteten Tieres mehr als sieben Tage vergangen, so hat die bakteriologische Fleischuntersuchung und die Beurteilung des Fleisches wie unter Buchstabe B zu erfolgen.

D. Auf das Fleisch von Tieren, die zur Lieferung von Serum gegen Maul- und Klauenseuche, Schweinepest oder von Kuhpockenlymphe gedient haben, finden die vorstehenden Sonderbestimmungen keine Anwendung. Solches Fleisch ist lediglich nach den allgemeinen fleischbeschaulichen Vorschriften zu beurteilen.

Anlage 3*
(zu § 47 Abs. 1 AB. A)

Vorschriften
über das Einfrieren und Aufbewahren des Fleisches
schwachfänniger Rinder

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Vor dem Einbringen in den Gefrierraum ist das Fleisch 24 Stunden bei 0° bis +2° C vorzukühlen. Zu diesem Zwecke darf der Tierkörper in Viertel zerlegt werden. 2. Beim Einfrieren und Aufbewahren im Gefrierraum ist das Fleisch so aufzuhängen, daß es allseitig der Luft zugänglich ist. 3. Das Aufbewahren im Gefrierraum hat unter Verschuß, getrennt von anderem Fleisch, zu geschehen. | <ol style="list-style-type: none"> 4. Auf den einzelnen Fleischteilen sind Tag und Stunde des Einbringens in den Gefrierraum deutlich und haltbar zu vermerken. 5. Die Temperatur im Gefrierraum hat mindestens -10° C zu betragen. Sie ist automatisch zu regeln und durch einen Thermographen fortlaufend zu registrieren. 6. Das Fleisch hat wenigstens 144 Stunden im Gefrierraum zu verbleiben. 7. Die zuständige Verwaltungsbehörde kann andere Verfahren zulassen, sofern sichergestellt ist, daß in der Tiefe der Muskulatur für die Dauer von 24 Stunden eine Temperatur von -3° C geherrscht hat. |
|---|---|

Anlage 3: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 38 V v. 1. 8. 1960 I 625, in Kraft getr. am 25. 3. 1961

Anlage 4*
(Zu § 57 Abs. 7 AB. A)

Muster einer Freibankordnung

Freibankordnung der Gemeinde

Auf Grund des § 57 der Ausführungsbestimmungen A zum Fleischbeschaugesetz in der Fassung der Verordnung vom 1. November 1940 (Reichsministerialblatt S. 289) wird für den Bezirk der Gemeinde folgendes angeordnet:

§ 1

In wird für den Bezirk der Gemeinde eine Freibank eingerichtet. Innerhalb dieses Bezirks (des Freibankbezirks) darf Fleisch der in § 2 Abs. 1 und 2 bezeichneten Art nur auf der Freibank feilgehalten oder verkauft werden.

§ 2

(1) Der Freibank wird alles zum Feilhalten oder zum Verkauf bestimmte Fleisch überwiesen, das innerhalb des Freibankbezirks der vorgeschriebenen amtlichen Untersuchung unterlegen hat und hierbei als bedingt tauglich oder zwar als tauglich zum Genuß für Menschen, aber in seinem Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt — minderwertig — erklärt worden ist (§§ 8, 9 und 10 des Fleischbeschaugesetzes). Dasselbe gilt für Fleisch gleicher Art, das außerhalb des Freibankbezirks amtlich untersucht worden ist und in diesen Bezirk zum Feilhalten oder zum Verkauf eingeführt wird.

(2) Die Zulassung von auswärts beanstandetem Fleisch zur Freibank darf nur im Einzelfall verweigert werden, wenn das Fleisch nicht abgesetzt werden kann.

(3) Nicht beanstandetes Fleisch (taugliches Fleisch) ist vom Verkauf auf der Freibank ausgeschlossen. Ausnahmen bedürfen der Erlaubnis der Ortspolizeibehörde.

(4) Für den Verkauf von Pferde- oder anderem Einhuferfleisch gelten auch hier die Vorschriften des § 18 Abs. 4 des Fleischbeschaugesetzes. Wo besondere Räume nicht vorhanden sind oder beschafft werden können, genügt es, wenn der Verkauf des Einhuferfleisches zeitlich getrennt von dem Verkauf des Fleisches anderer Tiere erfolgt.

§ 3

(1) Die Freibank befindet sich Ihre Verlegung bedarf der Zustimmung der Aufsichtsbehörde.

(2) Zweigstellen dürfen nur mit Erlaubnis der Aufsichtsbehörden eingerichtet, verlegt oder wieder eingezogen werden.

(3) Die Freibank und etwaige Zweigstellen werden über dem Eingang deutlich lesbar als solche bezeichnet. Der Ort, in dem sie sich befinden, ihre Eröffnung, Verlegung und Einziehung werden ortsüblich bekanntgemacht.

Anlage 4 §§ 2 u. 9: FIG 7832-1
Anlage 4 Nachsatz Kursivdruck: Jetzt Gemeindeordnungen der Länder

§ 4

(1) Die Freibank wird von der Gemeinde eingerichtet und betrieben.

(2) Die Gemeinde übernimmt namentlich die Verwertung des auf der Freibank zum Verkauf gelangenden Fleisches und zahlt den Erlös nach Abzug der Gebühren (§ 11) und etwaiger sonstiger Unkosten an die Eigentümer des Fleisches aus.

(3) Dem Eigentümer des Fleisches bleibt unbenommen, bei dem Verkauf des Fleisches zugegen zu sein.

§ 5

(1) Das zum Verkauf gestellte Fleisch wird in zwei Güte- und Preisklassen geschieden und in solchen getrennt zum Verkauf angeboten.

(2) Der zweiten Klasse wird alles Fleisch überwiesen, das; alles sonstige Fleisch gehört in die erste Klasse.

(3) Im Verkaufsraum ist durch Anschlag deutlich erkennbar zu machen, ob das der Freibank überwiesene Fleisch roh oder verneinendenfalls in welchem zubereiteten Zustand es zum Verkauf gelangt, aus welchem Grunde die Beanstandung erfolgt ist (welcher Preisklasse es angehört) und zu welchem Preis es angeboten wird.

§ 6

(1) Die Freibank steht unter der Verwaltung des dem auch nach Anhören des Eigentümers die Einreihung des Fleisches in die Preisklasse (§ 5) sowie die Festsetzung des Preises, zu dem das Fleisch angeboten werden soll, obliegt.

(2) Gegen seine Entscheidung steht dem Eigentümer die Beschwerde an zu.

§ 7

(1) Die Freibank ist geöffnet

(2) Die Verkaufszeiten sind bekanntzumachen.

(3) Nach jedesmaligem Gebrauch sind der Verkaufsraum und die benutzten Geräte gründlich zu reinigen.

§ 8

Unverkauft gebliebenes Fleisch ist, bevor es wieder zum Verkauf gestellt wird, von neuem auf seine Genußtauglichkeit und sonstige Beschaffenheit zu prüfen. Gegebenenfalls ist die Preisklasse sowie der Preis anderweitig unter Beachtung der Vorschrift in § 6 festzusetzen. Genußuntauglich befundenes Fleisch ist unschädlich zu beseitigen.

Diese Freibankordnung ist nach § 3 Abs. 3 der Deutschen Gemeindeordnung vom 30. Januar 1935 (Reichsgesetzbl. I S. 49) durch öffentlich bekanntgemacht worden.*

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

§ 9*

(1) Das auf der Freibank feilgehaltene Fleisch darf nur in Stücken von höchstens 3 Kilogramm Gewicht und an demselben Tage für denselben Haushalt nur bis zur Höchstmenge von 5 Kilogramm abgegeben werden. Der Verkauf darf nur zum Verbrauch im eigenen Haushalt des Erwerbers oder nach § 9 Abs. 2 des Fleischbeschaugesetzes mit Erlaubnis der Ortspolizeibehörde an Anstaltsbetriebe erfolgen, in denen Personen verpflegt werden. Fleischern, Fleischhändlern, Gast-, Schank- und Speisewirten ist der Vertrieb und die Verwendung von Freibankfleisch verboten.

(2) Das Herstellen, Vorrätighalten, Feilhalten und Verkaufen von Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetem Hackfleisch in Freibänken oder freibankähnlichen Einrichtungen ist verboten (§ 2 Abs. 1 der Hackfleischverordnung von 24. Juli 1936 — Reichsgesetzbl. I S. 570).

§ 10

Die Übertragung des Betriebs der Freibank an einen Unternehmer ist nur mit Erlaubnis der Aufsichtsbehörde zulässig.

§ 11

Von dem durch den Verkauf des Fleisches erzielten Erlös werden an Gebühren in Abzug gebracht:

- a) für die Benutzung der Freibank DM,
- b) für die Benutzung der Nebeneinrichtungen DM,
- c) für die Hinschaffung des Fleisches nach der Freibank, sofern sie nicht durch den Eigentümer selbst erfolgt DM.

§ 12

Zu widerhandlungen gegen die Bestimmungen dieser Freibankordnung werden nach § 27 Nr. 4 des Fleischbeschaugesetzes mit Geldstrafen bis zu 150 Deutsche Mark oder mit Haft bestraft.

§ 13

Diese Freibankordnung tritt am Tage nach der Bekanntmachung in Kraft.

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



Der Bürgermeister

§ 9: HackfleischV 2125-4-12

Der Bürgermeister

Beilage 2

Ausführungsbestimmungen B über die Ausbildung, die Prüfung und die Fortbildung in der Fleischbeschau und Trichinenschau

— AB. B —

Inhaltsübersicht

I. Ausbildung und Prüfung sowie Nachprüfung der Fleischbeschauer	II. Ausbildung und Prüfung sowie Nachprüfung der Trichinenschauer
§ 1 Zulassungsbedingungen für Fleischbeschauer	§ 11 Zulassungsbedingungen für Trichinenschauer
§ 2 Prüfungsausschuß für Fleischbeschauer	§ 12 Prüfungsstelle für Trichinenschauer
§ 3 Ausbildung als Fleischbeschauer	§ 13 Zulassung zur Ausbildung und zur Prüfung als Trichinenschauer
§ 4 Zulassung zur Prüfung	§ 14 Theoretische und praktische Prüfung in der Trichinenschau
§ 5 Theoretische und praktische Prüfung in der Schlacht- tier- und Fleischbeschau	§ 15 Prüfungsgebiete
§ 6 Prüfungsgebiete	§ 16 Befähigungsausweis für Trichinenschauer
§ 7 Befähigungsausweis für Fleischbeschauer	§ 17 Nachprüfung der Trichinenschauer
§ 8 Nachprüfung der Fleischbeschauer	III. Prüfung als Fleischbeschauer und Trichinenschauer
§ 9 Entzug und Wiedererwerb des Befähigungsausweises	§ 18
§ 10 Wiederholungslehrgänge für Fleischbeschauer	IV. Fortbildungslehrgänge für Fleischbeschautierärzte
	§ 19

I. Ausbildung und Prüfung sowie Nachprüfung der Fleischbeschauer

§ 1*

Zulassungsbedingungen für Fleischbeschauer

(1) Zur Ausübung der Schlacht- und Fleischbeschau dürfen außer Tierärzten nur solche männliche Personen bestellt werden, die die vorgeschriebene Prüfung als Fleischbeschauer (§ 2) bestanden haben.

(2) Von der Bestellung als Fleischbeschauer sind ausgeschlossen Personen, bei denen Umstände vorliegen, auf Grund deren Unzuverlässigkeit, Befangenheit oder Bedenken in gesundheitlicher Hinsicht angenommen werden können, insbesondere sind abzulehnen Personen, die sich gewerbsmäßig mit der Ausübung der Tierheilkunde oder der Kastration bei Tieren, dem Fleischhandel, der Viehverteilung, dem Leichenbestattungsdienst oder der Tierkörperbeseitigung beschäftigen oder das Fleischergewerbe betreiben oder Agenten eines Tierversicherungsunternehmens sind.

§ 2

Prüfungsausschuß für Fleischbeschauer

(1) Die Prüfung ist vor dem von der höheren Verwaltungsbehörde bestellten Prüfungsausschuß für Fleischbeschauer abzulegen.

(2) Für den Bezirk einer höheren Verwaltungsbehörde ist mindestens ein Prüfungsausschuß zu bilden. Dem Prüfungsausschuß müssen angehören:

§ 1 Abs. 1 erster Halbsatz: Vgl. jedoch Art. 3 Abs. 2 GG 100-1

- a) der tierärztliche Sachbearbeiter der höheren Verwaltungsbehörde als Vorsitzender,
- b) der Leiter eines Ausbildungslehrgangs,
- c) ein weiterer geeigneter Tierarzt, und zwar in erster Linie ein beamteter Tierarzt, in der Regel der des Prüfungsorts.

(3) Auch wenn für den Bezirk der höheren Verwaltungsbehörde mehrere Prüfungsausschüsse gebildet werden, ist der tierärztliche Sachbearbeiter der höheren Verwaltungsbehörde regelmäßig für alle Ausschüsse zum Vorsitzenden zu bestellen. Die Prüfungsbezirke sind abzugrenzen.

(4) Für jedes Mitglied des Prüfungsausschusses ist ein Stellvertreter zu bestellen.

(5) Ausnahmsweise, namentlich in Fällen, in denen die Zuziehung eines dritten Mitgliedes auf Schwierigkeiten stößt oder bei Behinderung eines dritten Mitgliedes und der Stellvertreter, darf der Ausschuß auch aus zwei Mitgliedern bestehen. Den Vorsitz hat stets der tierärztliche Sachbearbeiter der höheren Verwaltungsbehörde oder ein anderer beamteter Tierarzt zu führen. Als zweites Mitglied empfiehlt es sich, in diesem Fall den Leiter eines Ausbildungslehrgangs zu bestellen.

§ 3*

Ausbildung als Fleischbeschauer

(1) Die Ausbildung von Fleischbeschauern ist nur in den von der höheren Verwaltungsbehörde zugelassenen öffentlichen Schlachthäusern gestattet.

§ 3 Abs. 3 erster Halbsatz: Vgl. jedoch Art. 3 Abs. 2 GG 100-1
§ 3 Abs. 3 Buchst. c u. Abs. 5 Buchst. a: Widerspricht Art. 3 Abs. 3 GG 100-1

(2) Die Lehrgänge, zu denen für jeden auszubildenden Tierarzt in der Regel nicht mehr als vier Bewerber zuzulassen sind, haben mindestens fünf Wochen zu dauern und sind von einem in der Schlachtier- und Fleischbeschau amtlich tätigen Tierarzt des öffentlichen Schlachthauses abzuhalten. Die Bestellung dieses Tierarztes bedarf der Zustimmung der höheren Verwaltungsbehörde.

(3) Zur Ausbildung dürfen nur männliche Personen zugelassen werden, die

- a) das 21. Lebensjahr vollendet und das 50. Lebensjahr noch nicht überschritten haben,
- b) körperlich tauglich sind, insbesondere sich im Vollbesitz ihrer Sinne befinden, und
- c) ...

Ausnahmsweise können mit Zustimmung der höheren Verwaltungsbehörde auch ältere Bewerber zugelassen werden.

(4) Dem Antrag auf Zulassung zur Ausbildung sind beizufügen:

- a) ein handschriftlicher kurzer Lebenslauf mit Angabe des bisherigen Berufs,
- b) ein polizeiliches Führungszeugnis,
- c) ein amtlicher Altersnachweis durch eine standesamtliche oder kirchliche Urkunde,
- d) ein Zeugnis eines beamteten Arztes oder des Gesundheitsamts über die körperliche Tauglichkeit und den Vollbesitz der Sinne; in dem Zeugnis ist zu bescheinigen, daß der Bewerber nicht schwerbeschädigt, namentlich nicht Prothesenträger, nicht einäugig, farbenblind, hautkrank, mit ansteckenden Krankheiten behaftet sowie nicht Dauerausscheider von Infektionskeimen ist.

(5) Der Antrag ist an die zuständige Bestellungsbehörde zu richten. Von der Bestellungsbehörde ist zu prüfen, ob

- a) ...
- b) Tatsachen, die seine Unzuverlässigkeit für die Ausübung des Berufs eines Fleischbeschauers dartun, nicht bekannt sind,
- c) zur Übernahme des zu besetzenden Beschaubezirks ein geeigneter Tierarzt nicht vorhanden oder nicht bereit ist.

§ 4*

Zulassung zur Prüfung

(1) Nach Beendigung des Lehrgangs hat der Unterrichtsleiter eine Bescheinigung über die Dauer des Unterrichts und dessen regelmäßigen Besuch auszustellen und sie der für den Wohnort zuständigen Bestellungsbehörde einzusenden, die sie nebst den in § 3 Abs. 4 und 5 genannten Unterlagen an den Vorsitzenden des zuständigen Prüfungsausschusses weiterleitet.

(2) Zur Prüfung dürfen nur Bewerber zugelassen werden, für die die Nachweise nach § 3 Abs. 4 und 5

vorliegen und der Besuch des Ausbildungslehrgangs nachgewiesen ist. Über die Zulassung zur Prüfung entscheidet der Vorsitzende des Prüfungsausschusses.

(3) ...

(4) Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses setzt den Beginn der Prüfung fest. Die Prüfung ist in einem öffentlichen Schlachthaus abzuhalten.

(5) Zu einer Prüfung sollen von dem aus drei Mitgliedern bestehenden Prüfungsausschuß (§ 2 Abs. 2) in der Regel nicht mehr als zehn, ausnahmsweise bis zu fünfzehn, von den aus zwei Mitgliedern bestehenden Ausschüssen (§ 2 Abs. 5) gewöhnlich nicht mehr als sechs, höchstens zehn Personen zugelassen werden.

§ 5

Theoretische und praktische Prüfung in der Schlachtier- und Fleischbeschau

(1) Durch die Prüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die Kenntnisse und Fertigkeiten besitzt, die für Nichttierärzte zur Ausübung der Schlachtier- und Fleischbeschau nach dem Gesetz sowie nach den Ausführungsbestimmungen erforderlich sind.

(2) Die Prüfungen sind nicht öffentlich. Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses kann jedoch Personen, die sich als Fleischbeschauer ausbilden lassen, die Anwesenheit bei der Prüfung gestatten.

§ 6

Prüfungsgebiete

(1) Die Prüfung zerfällt in einen theoretischen und in einen praktischen Teil.

(2) Im theoretischen Teil der Prüfung sind die erforderlichen Kenntnisse auf folgenden Gebieten nachzuweisen:

1. Hauptkennzeichen der Gesundheit an lebenden Tieren;
2. Benennung und regelrechte Beschaffenheit der einzelnen Organe und sonstigen Körperteile der geschlachteten Tiere;
3. Grundzüge der Lehre vom Blutkreislauf und vom Lymphstrom in Beziehung auf die Verbreitung von Krankheitserregern im Tierkörper;
4. hauptsächliche Schlachtmethoden und gewerbsmäßige Ausführung der Schlachtungen;
5. Wesen und Merkmale der für die Fleischbeschau vornehmlich in Betracht kommenden Tierkrankheiten und fehlerhaften Zustände des Fleisches;
6. wesentliche Bestimmungen über die Schlachtier- und Fleischbeschau;
7. wichtigste Bestimmungen über die Bekämpfung der Tierseuchen, namentlich über die Anzeigepflicht, Maßnahmen vor polizeilichem Einschreiten und Schlachtverbote, Vorschriften über das Schlachten von Tieren sowie wirtschaftliche Schlachtungs-

§ 4 Abs. 3: Aufgeh. durch § 195 Abs. 2 G v. 21. 1. 1960 I 17, vgl. jetzt §§ 68 ff. VwGO 340-1

beschränkungen und Schlachtsteuer- und Schlachtviehversicherungsvorschriften, soweit sie die Fleischbeschauer zu beachten haben;

8. Führung der Tagebücher, der Statistik und Erstattung kurzer schriftlicher Berichte.

(3) Im praktischen Teil der Prüfung sind innerhalb einer angemessenen Zeit folgende Arbeiten auszuführen:

1. Aufnahme der Erkennungsmerkmale sowie Untersuchung und Beurteilung eines lebenden Schlachttieres mit Rücksicht auf die Genußtauglichkeit des Fleisches nach den Ausführungsbestimmungen zu dem Gesetz;
2. vollständige Untersuchung und Beurteilung eines geschlachteten Rindes, Schweines und eines anderen Schlachttieres (Kalb, Schaf oder Ziege) nach den einschlägigen Bestimmungen;
3. Bestimmung der Tierart, von der ein vorgelegtes Organ stammt;
4. Bestimmung und Erläuterung mehrerer veränderter Körperteile von Schlachttieren mit Rücksicht auf die Fleischschau.

§ 7

Befähigungsausweis für Fleischbeschauer

(1) Das Ergebnis der Prüfung wird in gemeinsamer Beratung der Mitglieder des Prüfungsausschusses festgestellt.

(2) Die Prüfung gilt als bestanden, wenn mindestens zwei Mitglieder, darunter der Vorsitzende, dies erklären.

(3) Nach bestandener Prüfung erhält der Prüfling von dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses einen Befähigungsausweis nach Muster 1.

(4) Im Falle des Nichtbestehens der Prüfung hat der Vorsitzende einen entsprechenden Vermerk in die Bescheinigung über die Ausbildung (§ 4 Abs. 1) einzutragen.

(5) Die Wiederholung der Prüfung ohne Wiederholung der Ausbildung darf nur vor dem Prüfungsausschuß erfolgen, der die erste Prüfung abgenommen hat, und zwar frühestens vier Wochen nach der vorangegangenen Prüfung. Die Wiederholung der Prüfung ist höchstens zweimal zulässig; sie kann von einer Wiederholung der Ausbildung abhängig gemacht werden.

§ 8

Nachprüfung der Fleischbeschauer

Die in der Schlachtier- und Fleischschau tätigen Fleischbeschauer haben sich alle drei Jahre einer Nachprüfung vor dem beamteten Tierarzt des Bezirks zu unterziehen, in dem sie bestellt sind oder ihren Wohnsitz haben. In der Nachprüfung ist unter sinngemäßer Anwendung der Bestimmungen des § 6 festzustellen, ob der Prüfling in theoretischer und praktischer Hinsicht die zur zuverlässigen Aus-

übung der Schlachtier- und Fleischschau erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten besitzt. Der Ausfall der Nachprüfung ist auf dem Befähigungsausweis von dem prüfenden Tierarzt zu vermerken.

§ 9

Entzug und Wiedererwerb des Befähigungsausweises

(1) Der Befähigungsausweis erlischt:

1. wenn der Fleischbeschauer die Nachprüfung nicht bestanden hat; dies gilt auch dann, wenn er sich etwa der Nachprüfung schon vor Ablauf von drei Jahren unterzogen hat;
2. wenn sich der Fleischbeschauer nicht vor Ablauf von drei Jahren zur Nachprüfung gemeldet hat;
3. wenn der Inhaber des Befähigungsausweises zwei Jahre lang nicht als Fleischbeschauer amtlich tätig gewesen ist.

(2) Der Befähigungsausweis kann wieder erworben werden:

- a) im Falle des Absatz 1 Nr. 1 durch Bestehen der wiederholten Nachprüfung innerhalb von sechs Monaten,
- b) im Falle des Absatz 1 Nr. 2 durch Bestehen der Nachprüfung, falls sich der Prüfling vor Ablauf von fünf Jahren seit dem Bestehen der ersten Prüfung meldet; erfolgt die Meldung später, so kann der Befähigungsausweis nur durch Ablegung der Prüfung vor dem Prüfungsausschuß in vollem Umfang wieder erworben werden,
- c) im Falle des Absatz 1 Nr. 3 nur durch Wiederholung der Prüfung vor dem Prüfungsausschuß in vollem Umfang.

(3) Sofern die Prüfung vor dem Prüfungsausschuß in vollem Umfang abgelegt werden muß, bedarf es außer der Vorlegung des früheren Befähigungsausweises der Beibringung der Unterlagen nach § 3.

§ 10

Wiederholungslehrgänge für Fleischbeschauer

(1) Fleischbeschauer, die zwölf Jahre ununterbrochen im Amt tätig waren und sich während dieser Zeit einwandfrei geführt haben, können nach erfolgter vierter Nachprüfung auf ihren Antrag unter Vorbehalt jederzeitigen Widerrufs durch den zuständigen beamteten Tierarzt von weiteren Nachprüfungen befreit werden, wenn sie alle drei Jahre an einem auf etwa drei Tage zu bemessenden Wiederholungslehrgang in einem zugelassenen Ausbildungsschlachthaus teilnehmen und den Nachweis des Besuchs dem zuständigen beamteten Tierarzt vorlegen. Wird der Wiederholungslehrgang nicht innerhalb der angegebenen Frist besucht, so verbleibt es bei der Nachprüfung.

(2) Die Leiter der Wiederholungslehrgänge haben dem zuständigen beamteten Tierarzt von der Abhaltung dieser Lehrgänge Mitteilung zu machen und dem Fleischbeschauer eine Bescheinigung über den Besuch des Wiederholungslehrgangs auszustellen.

II. Ausbildung und Prüfung sowie Nachprüfung der Trichinenschauer

§ 11

Zulassungsbedingungen für Trichinenschauer

(1) Zur Ausübung der Trichinenschau sind Tierärzte oder Fleischbeschauer, sofern letztere zugleich die Befähigung zur Ausübung der Trichinenschau besitzen, oder andere männliche oder weibliche Personen zu bestellen, die die vorgeschriebene Prüfung (§ 12) bestanden haben.

(2) Personen, die lediglich für die Entnahme von Trichinenschauproben verpflichtet werden, müssen ebenfalls die Befähigung als Trichinenschauer besitzen.

(3) Im übrigen gelten die Bestimmungen des § 1 Abs. 2.

§ 12

Prüfungsstelle für Trichinenschauer

(1) Die Prüfung ist vor der von der höheren Verwaltungsbehörde bestimmten tierärztlichen Amtsstelle (dem tierärztlichen Sachbearbeiter der höheren Verwaltungsbehörde oder einem anderen beamteten Tierarzt) abzulegen.

(2) Die Prüfung kann auch vor dem Prüfungsausschuß für Fleischbeschauer (§ 2) abgelegt werden.

(3) Die Prüfung solcher Bewerber, die die Trichinenschau auch mit dem Trichinoskop ausüben wollen, hat ganz oder wenigstens insoweit, als sich die Prüfung auf die Handhabung des Trichinoskops bezieht, an einer Stelle zu erfolgen, die mit den erforderlichen Einrichtungen für trichinoskopische Untersuchungen ausgestattet ist.

§ 13

Zulassung zur Ausbildung und zur Prüfung als Trichinenschauer

Für die Ausbildung der Bewerber in der Trichinenschau und für die Zulassung zur Prüfung gelten die Bestimmungen in den §§ 3 und 4 sinngemäß. Der Lehrgang hat mindestens 14 Tage zu dauern.

§ 14

Theoretische und praktische Prüfung in der Trichinenschau

Durch die Prüfung ist festzustellen, ob der Prüfling alle für eine zuverlässige Ausübung der Trichinenschau und eine zuverlässige Mitwirkung bei der Finnenschau erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten besitzt.

§ 15

Prüfungsgebiete

(1) Die Prüfung zerfällt in einen theoretischen und in einen praktischen Teil.

(2) Im theoretischen Teil der Prüfung sind die erforderlichen Kenntnisse nachzuweisen:

1. über die Naturgeschichte der Trichinen und Finnen, und zwar insbesondere
 - a) die Eigentümlichkeiten des Baues der Trichine und der beim Schwein und Rind vorkommenden Finnen,
 - b) die Entwicklung und Übertragung der Trichinen und Finnen auf Menschen und Tiere;
2. über die Veränderungen, die diese Parasiten in der Muskulatur hervorrufen und erleiden;
3. über die Gebilde, die mit Trichinen und Finnen verwechselt werden können;
4. über die Grundzüge der Lehre vom Bau des Körpers des Schweines sowie der Lehre vom feineren Bau der Muskulatur;
5. über die Einrichtung und den Gebrauch des Trichinenmikroskops sowie über die Anwendung der für die Trichinenschau erforderlichen Geräte und Zusatzflüssigkeiten;
6. über die Vorschriften für die Trichinenschau.

(3) Prüflinge, die die Trichinenschau auch mit dem Trichinoskop ausüben wollen, haben die erforderlichen Kenntnisse über die Einrichtung und den Gebrauch des Trichinoskops nachzuweisen.

(4) Im praktischen Teil der Prüfung sind folgende Arbeiten innerhalb einer angemessenen Zeit auszuführen:

- a) bei einem Schwein Entnahme der vorgeschriebenen Proben, Anfertigung der vorgeschriebenen Präparate und ihre Untersuchung auf Trichinen;
- b) Untersuchung frischen und geräucherten trichinösen Fleisches und Bestimmung der darin enthaltenen Trichinen;
- c) Erklärung eines mikroskopischen Präparats mit den bei der Trichinenschau hauptsächlich in Betracht kommenden Verunreinigungen, trichinenähnlichen Gebilden sowie mit den in den Präparaten sichtbaren Geweben;
- d) Untersuchung eines Schweines auf Finnen sowie Erkennen der in einem Fleischteil enthaltenen Finnen.

§ 16

Befähigungsausweis für Trichinenschauer

(1) Die Vorschriften des § 7 gelten für die Trichinenschau sinngemäß; gegebenenfalls tritt an die Stelle des Prüfungsausschusses oder des Vorsitzenden dieses Ausschusses der beamtete Tierarzt (§ 12 Abs. 1).

(2) Der Befähigungsausweis ist nach Muster 2 auszufertigen. Ist der Prüfling auch in der Handhabung des Trichinoskops geprüft, so ist dies in dem Befähigungsausweis besonders zu vermerken.

§ 17

Nachprüfung der Trichinenschauer

(1) Für die Nachprüfung der Trichinenschauer sowie für die Wiederholungslehrgänge gelten die Bestimmungen in den §§ 8 bis 10 sinngemäß. Die Wiederholungslehrgänge für Trichinenschauer sind jedoch auf mindestens einen Tag zu bemessen und in einem öffentlichen Schlachthaus zu erledigen.

(2) Bei der Nachprüfung ist auch festzustellen, ob die Mikroskope sowie die sonstigen Ausrüstungsgegenstände des Trichinenschauers sich in ordnungsmäßigem Zustand befinden und ob die Tagebücher ordnungsmäßig geführt worden sind.

(3) Die Nachprüfung hat sich gegebenenfalls auch auf die Handhabung des Trichinoskops zu erstrecken und muß an einer Stelle erfolgen, die mit den erforderlichen Einrichtungen für trichinoskopische Untersuchungen versehen ist.

(4) Für Trichinenschauer, die zugleich Fleischbeschauer sind, ist die Nachprüfung als Trichinenschauer mit der für Fleischbeschauer vorgeschriebenen zu verbinden.

III. Prüfung als Fleischbeschauer und Trichinenschauer

§ 18

(1) Für Personen, die gleichzeitig die Befähigung als Fleischbeschauer und Trichinenschauer erwerben wollen, genügt ein regelmäßiger, theoretischer und praktischer Unterricht in der Schlachtier- und Fleischschau einschließlich der Trichinenschau in einem der nach § 3 Abs. 1 zugelassenen öffentlichen Schlachthäuser während der Dauer von sechs Wochen.

(2) Die Prüfung für die Trichinenschau kann mit derjenigen für die Schlachtier- und Fleischschau vor dem für letztere bestimmten Prüfungsausschuß

gleichzeitig abgelegt werden. Die Prüfung hat sich alsdann auch auf die für Trichinenschauer vorgeschriebenen Prüfungsgegenstände zu erstrecken.

(3) Im übrigen gelten die Vorschriften für die Prüfung in der Fleischschau.

(4) Der Befähigungsausweis ist nach Muster 3 auszustellen.

IV. Fortbildungslehrgänge für Fleischbeschautierärzte

§ 19

(1) Die Fleischbeschautierärzte haben alle drei Jahre an einem eintägigen Fortbildungslehrgang in der Schlachtier- und Fleischschau teilzunehmen.

(2) Der Fortbildungslehrgang ist im Benehmen mit der zuständigen Tierärztekammer von der höheren Verwaltungsbehörde festzusetzen und in einem von dieser zu bestimmenden öffentlichen Schlachthaus durchzuführen. Es kommen hierfür in der Regel nur öffentliche Schlachthäuser in Gemeinden mit mindestens 20 000 Einwohnern in Frage, in denen das notwendige Anschauungsmaterial anfällt. Ein geeigneter Lehrgangleiter (Schlachthofdirektor usw.) ist von der höheren Verwaltungsbehörde zu bestimmen.

(3) Der Lehrgang hat sich zu erstrecken auf eine kurze Unterweisung über neuere Gesetzes- und Ausführungsvorschriften; das Hauptgewicht ist auf die praktische Durchführung der Schlachtier- und Fleischschau und auf die Vermittlung ihrer wissenschaftlichen Grundlagen zu legen.

(4) Die Zahl der Teilnehmer an einem Lehrgang soll in der Regel zehn nicht übersteigen.

(5) Die Teilnahme am Lehrgang ist dem Teilnehmer durch den Lehrgangleiter zu bescheinigen; dieser hat auch die Namen der Lehrgangsteilnehmer dem tierärztlichen Sachbearbeiter der höheren Verwaltungsbehörde mitzuteilen.

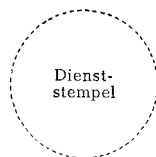
Befähigungsausweis für Fleischbeschauer

Herrn, geboren am,
in, Kreis (Bezirk usw.),
wohnhaft zu, wird hiermit bescheinigt, daß er von dem unterzeichneten
Prüfungsausschuß am 19..... in der theoretischen und praktischen
Schlachtier- und Fleischschau auf Grund der Vorschriften für die Ausbildung und Prüfung der
Fleischbeschauer und Trichinenschauer in den Ausführungsbestimmungen B zum Fleischschau-
gesetz nach der Verordnung vom 1. November 1940 (Reichsministerialblatt S. 289) geprüft worden
ist und diese Prüfung bestanden hat.

Die Gültigkeitsdauer dieses Befähigungsausweises regelt sich nach § 9 der genannten Vor-
schriften.

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

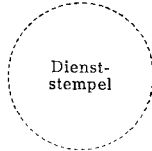
Der Vorsitzende
des Prüfungsausschusses für Fleischbeschauer



.....
(Amtsbezeichnung)

Herr hat am
vor mir die für Fleischbeschauer vorgeschriebene Nachprüfung bestanden.

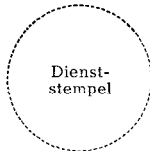
....., den 19.....



.....
(Unterschrift mit Amtsbezeichnung)

Herr hat am
vor mir die für Fleischbeschauer vorgeschriebene Nachprüfung bestanden.

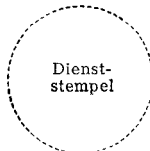
....., den 19.....



.....
(Unterschrift mit Amtsbezeichnung)

Herr hat am
vor mir die für Fleischbeschauer vorgeschriebene Nachprüfung bestanden.

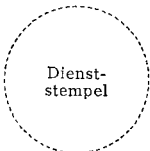
....., den 19.....



.....
(Unterschrift mit Amtsbezeichnung)

Herr hat am
vor mir die für Fleischbeschauer vorgeschriebene Nachprüfung bestanden.

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



.....
(Unterschrift mit Amtsbezeichnung)

(Vorderseite)

Muster 2
(Zu § 16 Abs. 2 AB.B)

Befähigungsausweis für Trichinenschauer

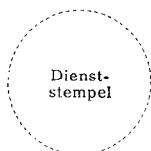
Herrn, geboren am

in, Kreis (Bezirk usw.)

wohnhaft zu, wird hiermit bescheinigt, daß er von der unterzeichneten Prüfungsstelle am 19..... in der theoretischen und praktischen Trichinen- und Finnenschau auf Grund der Vorschriften über die Ausbildung und Prüfung der Fleischbeschauer und Trichinenschauer in den Ausführungsbestimmungen B zum Fleischbeschauengesetz nach der Verordnung vom 1. November 1940 (Reichsministerialblatt S. 289) geprüft worden ist und die Prüfung bestanden hat.

Die Gültigkeitsdauer dieses Befähigungsausweises regelt sich nach § 17 der genannten Vorschriften.

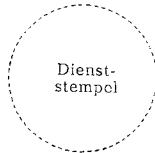
....., den 19.....



.....
(Unterschrift mit Amtsbezeichnung,
bei Prüfungsausschüssen Unterschrift des Vorsitzenden)

Herr hat am
vor mir die für Trichinenschauer vorgeschriebene Nachprüfung bestanden.

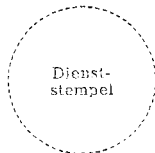
....., den 19.....



.....
(Unterschrift mit Amtsbezeichnung)

Herr hat am
vor mir die für Trichinenschauer vorgeschriebene Nachprüfung bestanden.

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



.....
(Unterschrift mit Amtsbezeichnung)

Herr hat am
vor mir die für Trichinenschauer vorgeschriebene Nachprüfung bestanden.

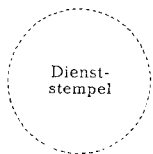
....., den 19.....



.....
(Unterschrift mit Amtsbezeichnung)

Herr hat am
vor mir die für Trichinenschauer vorgeschriebene Nachprüfung bestanden.

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



.....
(Unterschrift mit Amtsbezeichnung)

Befähigungsausweis für Fleischbeschauer und Trichinenschauer

Herrn, geboren am

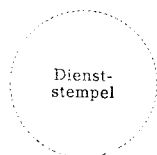
in, Kreis (Bezirk usw.),

wohnhafte zu, wird hiermit bescheinigt, daß er von dem unterzeichneten Prüfungsausschuß am 19..... in der theoretischen und praktischen Schlachtier- und Fleischbeschau einschließlich der Trichinen- und Finnschau auf Grund der Vorschriften über die Ausbildung und Prüfung der Fleischbeschauer und Trichinenschauer in den Ausführungsbestimmungen B zum Fleischbeschaugesetz nach der Verordnung vom 1. November 1940 (Reichsministerialblatt S. 289) geprüft worden ist und die Prüfung bestanden hat.

Die Gültigkeitsdauer dieses Befähigungsausweises regelt sich nach §§ 9 und 17 der genannten Vorschriften.

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

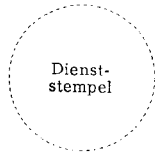
Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses



.....
(Amtsbezeichnung)

Herr hat am
vor mir die für Fleischbeschauer und Trichinenschauer vorgeschriebene Nachprüfung bestanden.

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



.....
(Unterschrift mit Amtsbezeichnung)

Herr hat am
vor mir die für Fleischbeschauer und Trichinenschauer vorgeschriebene Nachprüfung bestanden.

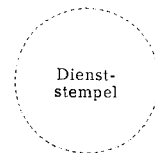
....., den 19.....



.....
(Unterschrift mit Amtsbezeichnung)

Herr hat am
vor mir die für Fleischbeschauer und Trichinenschauer vorgeschriebene Nachprüfung bestanden.

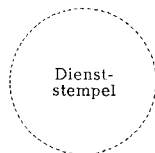
....., den 19.....



.....
(Unterschrift mit Amtsbezeichnung)

Herr hat am
vor mir die für Fleischbeschauer und Trichinenschauer vorgeschriebene Nachprüfung bestanden.

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



.....
(Unterschrift mit Amtsbezeichnung)

Beilage 3: Aufgeh. durch § 34 Nr. 1 V v. 8. 3. 1961 I 143

Beilage 3*

Beilage 4: Aufgeh. durch § 34 Nr. 2 V v. 8. 3. 1961 I 143

Beilage 4*

Beilage 5

Ausführungsbestimmungen E über die Schlachtier- und Fleischbeschau bei Veredelungs- und Ausfuhrschlachtungen — AB. E —

§ 1

Wer Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen oder Einhufer zur Ausfuhr des Fleisches nach dem Ausland schlachten oder schlachten lassen will, bedarf dazu der Erlaubnis (§ 2), wenn die Untersuchung des Fleisches wegen entgegenstehender Vorschriften des Auslandsstaates nicht nach den Vorschriften über die Ausübung der Schlachtier- und Fleischbeschau bei Inlandsschlachtungen durchgeführt werden soll.

§ 2

Die Erlaubnis (§ 1) wird durch den *Reichsminister des Innern* erteilt; sie ist jederzeit ohne Entschädigung widerruflich. Die Erlaubnis ist auch erforderlich, wenn die Schlachtungen in zollfreiem Veredelungsverkehr vorgenommen werden.

§ 3

(1) Die Schlachtungen dürfen nur in Seegrenz- oder Auslandsschlachthöfen oder in besonders zugelassenen öffentlichen Schlachthäusern erfolgen, in denen

- a) die amtliche Untersuchung durch Tierärzte erfolgt und
- b) nach der Einrichtung der Schlachthanlage die Vorschriften der §§ 4 und 13 sicher durchgeführt werden können.

(2) Die öffentlichen Schlachthäuser werden von Fall zu Fall bei der Erteilung der Erlaubnis nach § 2 zugelassen.

§ 4

Die Schlachtungen für das Ausland sind so von den Schlachtungen der für das Inland bestimmten Tiere zu trennen, daß ein Austausch des Fleisches mit Sicherheit verhütet wird.

§ 5

Die Schlachtungen sowie die Aufbewahrung und der Versand des Fleisches haben unter amtlicher oder zollamtlicher Aufsicht zu erfolgen.

§ 6

Es dürfen nur vollständig gesunde Tiere geschlachtet werden. Tiere, die bei der Schlachtierbeschau Merkmale einer Erkrankung zeigen, sind von der Schlachtung zur Ausfuhr auszuschließen.

§ 7

Die Untersuchung der geschlachteten Tiere hat sich lediglich auf eine äußere Besichtigung des Tierkörpers und seiner Organe zu erstrecken. Werden hierbei krankhafte Veränderungen erkannt, die eine Beurteilung des Tierkörpers nach den §§ 32, 33, 34 Nummern 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 17 oder 20, § 36 II oder § 47 AB. A wahrscheinlich machen, so ist das geschlachtete Tier von der Ausfuhr auszuschließen.

§ 8

Die zur Ausfuhr zugelassenen Tierkörper und Organe dürfen mit Fleischbeschaustempeln oder anderen Farb- oder Brennstempeln nicht versehen werden. Eine Kennzeichnung hat, soweit erforderlich, durch Pappanhänger oder ähnliche Erkennungszeichen an dem Tierkörper befestigt werden, zu erfolgen.

§ 9*

(1) Werden von den zur Ausfuhr zugelassenen geschlachteten Tieren einzelne Organe oder Körperteile nicht mit ausgeführt, so unterliegen sie einer Untersuchung und Beurteilung nach AB. D a.

(2) Falls Organe oder Fleischteile zurückbleiben, die der Trichinenschau unterworfen werden müssen, hat die Untersuchung nach AB. D b zu erfolgen. In diesen Fällen ist der ganze Tierkörper bis zum Abschluß der Trichinenschau zurückzuhalten und bei Trichinenfunden von der Ausfuhr auszuschließen.

§ 10

(1) Werden an den Organen oder Körperteilen (§ 9) krankhafte Veränderungen festgestellt, die sich nur auf das Organ oder den Körperteil selbst beschränken, und bei denen eine Beanstandung nach § 34 Nummern 1, 9, 13, 14, 15, 16, 18 oder 19 AB. A vorgeschrieben ist, so sind die Organe oder Körperteile zu beschlagnahmen und als untauglich zu erklären.

(2) Der Ausfuhr der zu den beanstandeten Organen usw. gehörenden Tierkörper stehen im allgemeinen keine Bedenken entgegen, soweit nach den ausländischen Vorschriften nicht die Miteinfuhr dieser Organe gefordert wird.

§ 9 Abs. 1 Kursivdruck: Jetzt nach der Auslandsfleischbeschau-Verordnung; AFV 7832-1-9

§ 11 *

Im Falle des § 7 Satz 2 oder wenn die Ausführabsicht während der Untersuchung aufgegeben wird, ist der Tierkörper mit sämtlichen Organen der nach AB. A vorgeschriebenen amtlichen Untersuchung zu unterwerfen. Eine Ausfuhr des Fleisches eines solchen Tierkörpers nach Auslandsstaaten (§ 1) ist verboten, auch wenn nach der Untersuchung das Muskelfleisch des Tierkörpers nicht zu beanstanden ist.

§ 12

(1) Organe oder Körperteile, die im Inland verbleiben sollen und nach § 9 einer besonderen Untersuchung unterzogen und genußtauglich befunden wurden, sind mit einem besonderen Stempel (§ 16) zu kennzeichnen, bevor sie für den Verkehr freigegeben werden.

(2) Die Stempelabdrücke sind nach den Vorschriften für die Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches anzubringen; auf jeden Fall ist jedes Organ und Fleischstück mit mindestens einem Stempelabdruck zu versehen.

§ 13

(1) Das zum Versand nach dem Ausland zugelassene Fleisch ist, falls erforderlich, in den Kühlräumen des Schlachthauses, und zwar in besonderen für diesen Zweck vorausbestimmten, verschließbaren Räumen aufzubewahren und bis zum Abtransport unter amtlichem Verschuß zu halten, soweit nicht schon ein zollamtlicher Verschuß stattfindet.

(2) Eine gleichzeitige Aufbewahrung von anderem Fleisch in dem Raum für Ausfuhrfleisch ist unzulässig; solange jedoch Ausfuhrfleisch nicht eingelagert wird, ist eine anderweite Benutzung des Raumes unbenommen. Wegen des amtlichen Verschlusses gilt § 5 entsprechend.

§ 14

(1) Der Versand des zur Ausfuhr zugelassenen Fleisches hat mit der Eisenbahn unter amtlichem Verschuß der Eisenbahnverwaltung zu erfolgen. Versand in Kraftwagen ist nicht zulässig. Bei Schlachtungen in Seegrenzschlachthäusern darf das Fleisch auch unmittelbar auf dem Seewege ausgeführt werden.

(2) Bei Versand mit der Eisenbahn ist die Fleischsendung mit internationalem Frachtbrief zu versehen, in dem die deutsche Grenzaustrittsstelle (deutsche Eisenbahngrenzstation) aufzuführen ist. Das Doppelstück des Frachtbriefs hat der Verfügungsberechtigte unverzüglich an die am Schlachtort mit der Überwachung dieses Schlachtverkehrs betraute Polizeibehörde oder andere amtliche Stelle abzugeben, die es sogleich an die deutsche Eisenbahngrenzstation zu senden hat. Nachdem dort auf dem Doppelstück des Frachtbriefs vermerkt worden ist, daß die Fleischsendung die Reichsgrenze über-

sritten hat, ist das Doppelstück wieder an die Polizeibehörde des Schlachtorts zurückzusenden, von der es nunmehr dem Verfügungsberechtigten ausgehändigt werden kann. Die Polizeibehörde des Schlachtorts hat Aufzeichnungen zu machen, die über die einzelnen Sendungen und über ihren Verbleib Aufschluß geben (gegebenenfalls mit Formblatt).

(3) Als Verfügungsberechtigter wird im allgemeinen der Absender des Fleisches anzusehen sein. Bei Zulassung von Ausfuhrschlachtungen sind die beteiligten Gewerbetreibenden rechtzeitig darüber zu verständigen, an welche Stelle sie das Doppelstück des Frachtbriefs abzuliefern haben. Die Überwachung dieses Schlachtverkehrs liegt, wie bei den §§ 5 und 13, der Ortspolizeibehörde ob.

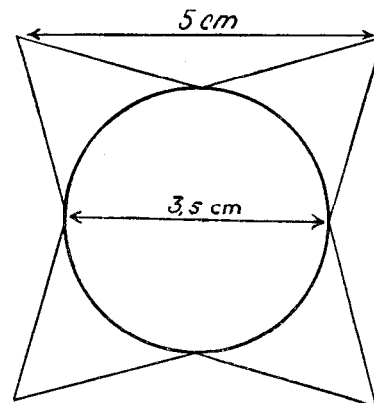
(4) Bei der Ausfuhr von Fleisch aus zollfreiem Veredelungsverkehr genügt die Bescheinigung der für den Schlachtort zuständigen Zollbehörde, daß die Fleischsendung die Zollgrenze überschritten hat.

§ 15 *

Das nach dem Zollaussland verbrachte Fleisch ist im Falle der Zurückweisung im Zollaussland wie jedes andere zur Einfuhr nach Deutschland gelangende Fleisch der Auslandsfleischbeschaustelle zur Untersuchung zuzuführen. Diese Untersuchung hat nach den AB. D zu erfolgen, jedoch hat an Stelle der nach § 18 II, Abs. 1, AB. D vorgeschriebenen Zurückweisung die unschädliche Beseitigung des Fleisches ... zu treten.

§ 16

Die Kennzeichnung der im Inland verbleibenden und als genußtauglich befundenen Organe (§ 12) erfolgt durch Farbstempel mit nicht gesundheitsschädlicher, haltbarer grüner Farbe. Der Stempel trägt die Aufschrift oder das Zeichen des Schlachthauses. Der Stempel hat die Form eines vierstrahligen Sterns, dessen Mittelstück die Form eines Kreises mit einem Durchmesser von 3,5 cm hat, an den sich sternförmig vier Strahlen ansetzen, deren äußerste Spitzen jeweils 5 cm voneinander entfernt sind.



§ 15 Satz 2 erster Kursivdruck: Jetzt nach der Auslandsfleischschau-Verordnung; AFV 7832-1-9

§ 15 Satz 2 zweiter Kursivdruck: Jetzt nach § 24 Abs. 2 der Auslandsfleischschau-Verordnung

§ 15 Satz 2 Auslassung: Abhängig von den aufgeh. §§ 29 u. 30 AB. D zu dieser V

§ 11: AB. A Beilage 1 zur DV FleischschauG 7832-1-1

Beilage 6 *

Beilage 6: Aufgeh. durch § 3 Satz 2 V v. 1. 8. 1960 BAnz. Nr. 147

7832-1-2

Verordnung
über Behandlungsverfahren,
nach deren Anwendung Fleisch nicht mehr als frisch anzusehen ist
(Behandlungsverfahren-Verordnung — BVV)

Vom 10. Februar 1961

Bundesgesetzbl. I S. 72

Auf Grund des § 12a Abs. 2 Satz 2 des Fleischbeschaugesetzes in der Fassung vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463), geändert durch das Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. März 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 186), wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:*

§ 1*

Im Sinne des Fleischbeschaugesetzes sind Behandlungsverfahren für Fleisch, nach deren Anwendung das Fleisch nicht mehr als frisch anzusehen ist,

1. das Erhitzen, insbesondere Kochen, Brühen, Dämpfen, Dünsten, Braten, Schmoren, Grillen oder Rösten,
2. das Pökeln und
3. das Auslassen von Fett.

§ 2

(1) Erhitzen ist die Behandlung des Fleisches mit trockener oder feuchter Hitze, sofern in allen Teilen des Fleisches eine Temperatur von mindestens +65° C erreicht wird.

Einleitungssatz u. § 1: FIG 7832-1

(2) Pökeln ist die Behandlung des Fleisches mit Kochsalz allein oder in Verbindung mit Pökelfstoffen, sofern in allen Teilen des Fleisches der Kochsalzgehalt

- a) mindestens 6 vom Hundert oder
- b) mindestens 4 vom Hundert bei einem Wassergehalt von höchstens 25 vom Hundert

beträgt.

(3) Auslassen von Fett ist die Behandlung des Fettgewebes, bei der Fett aus dem Gewebe austritt.

§ 3*

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit Artikel 3 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes auch im Land Berlin.

§ 4

Diese Verordnung tritt am 25. März 1961 in Kraft.

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

§ 3: GVBl. Berlin 1961 S. 354; 3. ÜberlG 603-5; FlAndG 7832-1/1

7832-1-3

Verordnung
über amtstierärztliche Gesundheitszeugnisse bei der Einfuhr von Fleisch
(Gesundheitszeugnis-Verordnung — GZV) *

Vom 10. Februar 1961

Bundesgesetzbl. I S. 73

Überschrift: Nur Überschrift aufgenommen gem. § 3 Abs. 2 G v. 10. 7. 1958 114-2 im Hinblick auf die Aufhebung durch § 6 V v. 23. 7. 1965 I 631

7832-1-4

Verordnung
über Einlaßstellen für Fleisch und Auslandsfleischbeschaustellen
(Auslandsfleischbeschaustellen-Verordnung — ASV) *

Vom 13. September 1962

Bundesgesetzbl. I S. 613, verk. am 22. 9. 1962

Überschrift: Nur Überschrift aufgenommen gem. § 3 Abs. 2 G v. 10. 7. 1958 114-2 im Hinblick auf die Aufhebung durch § 3 V v. 22. 7. 1964 I 542

Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch

Vom 18. Dezember 1959

Bundesgesetzbl. I S. 725

Auf Grund des § 21 Abs. 2 und 3, des § 25 Abs. 1 des Fleischbeschaugesetzes vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463) in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:*

§ 1*

(1) Die Vorschriften des § 21 Abs. 1 des Gesetzes finden Anwendung

1. auf Farbstoffe, die nicht fremde Stoffe im Sinne des § 4a Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 (Bundesgesetzbl. I S. 950), sind, ausgenommen Farbstoffe zur Färbung der Hülsen von Gelbwurst;
2. auf Verfahren, die zur Befreiung tierischer Fette von Geruchsstoffen, Geschmacksstoffen, Farbstoffen und freien Fettsäuren dienen.

(2) Die nach Landesrecht zuständige Behörde kann im Einzelfall Ausnahmen von dem Verbot des Absatzes 1 Nr. 2 zulassen für die Raffination von

1. tierischen Fetten zur technischen Verwendung,

Einleitungssatz: FIG 7832-1; GG 100-1

§ 1 Abs. 1: LebensmittelG 2125-4

§ 1 Abs. 2: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 1 V v. 12. 4. 1961 I 423

§ 1 Abs. 3 u. 4: Eingef. durch Art. 1 Nr. 2 V v. 12. 4. 1961 I 423

2. Rindertalg zur Herstellung von Margarine und

3. Rindertalg zur Ausfuhr,

wenn sichergestellt ist, daß die durch Raffination behandelten Fette nur für den zugelassenen Zweck in den Verkehr gebracht werden.

(3) Der Inhaber einer Erlaubnis nach Absatz 2 hat die durch Raffination behandelten Fette ihrem Verwendungszweck entsprechend besonders zu kennzeichnen und getrennt zu lagern.

(4) Die Erlaubnis nach Absatz 2 kann unter Auflagen, insbesondere über die Kennzeichnung und Lagerung sowie über Meldepflichten, erteilt werden.

§ 2*

§ 3*

Diese Verordnung gilt auch im Land Berlin, sofern sie im Land Berlin in Kraft gesetzt wird.

§ 4*

Diese Verordnung tritt am 23. Dezember 1959 in Kraft

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

§ 2: Gegenstandslose Übergangsvorschrift

§ 3: CVBl. Berlin 1960 S. 108

§ 4 Auslassung: Aufhebungsvorschrift

**Verordnung
über die Kosten der Schlachtier- und Fleischbeschau
und der Trichinenschau (Fleischbeschaukostenverordnung)**

7832-1-6

Vom 21. März 1941

Reichsgesetzbl. I S. 157

Auf Grund der §§ 23 und 25 des Fleischbeschau-
gesetzes vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I
S. 1463) wird über die Kosten der Schlachtier- und
Fleischbeschau und der Trichinenschau folgendes
bestimmt:*

I.

§§ 1 bis 5*

II. Fleischbeschaukosten
außerhalb der öffentlichen Schlachthäuser
im übrigen Reichsgebiet

§ 6*

(1) Für die Kosten der Schlachtier- und Fleisch-
beschau und der Trichinenschau bei Schlachtungen
außerhalb öffentlicher Schlachthäuser im Reichs-
gebiet ... bleiben bis auf weiteres die bisherigen
Vorschriften in Kraft.

(2) Die Landesregierungen ... können diese Vor-
schriften mit Zustimmung des *Reichsministers des
Innern* neu fassen, ändern und ergänzen.

Einleitungssatz: FIG 7832-1

§§ 1 bis 5: Gegenstandslos

§ 6 Abs. 1 Auslassung: Abhängig von dem gegenstandslosen Abschn. 1

§ 6 Abs. 2 Auslassung: Gegenstandslose Sonderregelung für die frühere
Saarpfalz

III. Fleischbeschaukosten
in Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern

§ 7*

Die Kosten der Schlachtier- und Fleischbeschau
und der Trichinenschau in den öffentlichen Schlacht-
häusern regeln die Gemeinden im Rahmen des Ge-
setzes über die Gebühren der Schlachtviehmärkte,
Schlachthäuser und Fleischgroßmärkte (Fleischmarkt-
hallen) vom 5. Mai 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 242)
in der Fassung des § 13 des Gesetzes über den Ver-
kehr mit Tieren und tierischen Erzeugnissen vom
23. März 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 224), des § 29 der
Verordnung zur Regelung des Verkehrs mit
Schlachtvieh vom 27. Februar 1935 (Reichsgesetzbl. I
S. 301) und des Gesetzes vom 2. Juli 1936 (Reichs-
gesetzbl. I S. 535).

IV. Schlußbestimmungen

§ 8*

(1) ... Abschnitte II und III treten mit Wirkung
vom 1. Januar 1941 in Kraft.

(2) ...

Der Reichsminister des Innern

§ 7: FIMärkteGebV 7843-2

§ 8 Abs. 1 Auslassung: Abhängig von dem gegenstandslosen Abschn. 1

§ 8 Abs. 2 Satz 1: Aufhebungsvorschrift

§ 8 Abs. 2 Satz 2: Gegenstandslose Übergangsvorschrift

7832-1-7

Verordnung
über die Gebühren für die Untersuchung
des in das Zollgebiet eingehenden Fleisches
(Auslandsfleischbeschaugebühren-Verordnung — AGV)

Vom 6. Dezember 1962

Bundesgesetzbl. I S. 717

Auf Grund der §§ 23 und 25 Abs. 1 des Fleischbeschaugesetzes in der Fassung vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463), geändert durch das Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. März 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 186),

und auf Grund der §§ 2 und 3 des Preisgesetzes vom 10. April 1948 (Gesetz- und Verordnungsblatt des Wirtschaftsrates des Vereinigten Wirtschaftsgebietes S. 27), zuletzt geändert durch das Gesetz über die Investitionshilfe der gewerblichen Wirtschaft vom 7. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 7),

in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes

wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet: *

§ 1

(1) Für die Untersuchung des in das Zollgebiet eingehenden Fleisches nach § 13 Abs. 1 Satz 1 des Fleischbeschaugesetzes hat der Verfügungsberechtigte Gebühren nur nach Maßgabe dieser Verordnung zu entrichten. Mit diesen Gebühren sind alle der Untersuchungsstelle entstehenden Aufwendungen abgegolten.

(2) Die Gebühren werden von der Untersuchungsstelle festgesetzt; sie kann ihre Tätigkeit von der Zahlung eines angemessenen Vorschusses abhängig machen.

§ 2

Die Gebühren für die Untersuchung betragen

1. bei frischem Fleisch für	DM
a) ein Rind oder Rentier — auch in Hälften oder in Viertel zerlegt —	2,00
b) ein Kalb	1,00
c) ein Schwein oder Wildschwein — auch in Hälften zerlegt —	1,00
d) ein Schaf oder eine Ziege	0,60
e) ein Pferd oder einen anderen Einhufer	4,00
f) innere Organe und Geschlinge für jedes Kilogramm	0,03
g) Speck, Spitzbeine und Köpfe von Schweinen für jedes Kilogramm	0,02

Einleitungssatz: FIG 7832-1; PreisG 7820-1; GG 100-1

2. bei zubereitetem Fleisch für	DM
a) gepökelte innere Organe, Geschlinge und Rinderzungen für jedes Kilogramm	0,03
b) Fleisch in luftdicht verschlossenen Behältnissen, das in diesen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht worden ist, für jedes Kilogramm	0,04
c) Wurst mit Ausnahme von Rohwurst sowie für wurstähnliche Erzeugnisse und tafelfertige Gerichte für jedes Kilogramm	0,04
d) Rohwurst für jedes Kilogramm	0,06
e) Blut (insbesondere Trockenblut, Blutplasma, Trockenblutplasma), Fleischpulver, Schwartenpulver und ähnliches Fleisch für jede angefangenen 10 Kilogramm	8,00
f) Fett für jedes Kilogramm	0,03
g) Fleisch mit Ausnahme des in Buchstaben a bis f bezeichneten Fleisches für jedes Stück	0,03
3. bei Därmen, Harnblasen, Mägen, Schlünden und Goldschlägerhäutchen für jedes Kilogramm	0,02
4. bei Fleisch, das der Trichinenschau unterliegt, zusätzlich für	
a) einen ganzen Tierkörper — auch in Hälften zerlegt —	1,00
b) Tierkörperteile für jedes Stück	0,60.

§ 3

Wird das Fleisch auf Antrag des Verfügungsberechtigten außerhalb der Dienstzeit der Untersuchungsstelle untersucht, so erhöhen sich die Gebühren um 50 vom Hundert; dies gilt jedoch nicht für Fleisch, das unmittelbar nach dem Entladen aus Seeschiffen zur Untersuchung gestellt wird.

§ 4 *

(1) Gebühren, die nach dem Gewicht der Ware erhoben werden, sind nach dem Eigengewicht (Nettogewicht) zu berechnen.

§ 4 Abs. 3: APV 7832-1-9; FIG 7832-1

Als Eigengewicht ist zugrunde zu legen

1. das in den Zollpapieren angegebene Gewicht,
2. das in dem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis angegebene Gewicht oder
3. das durch Verwiegung ermittelte Gewicht.

(2) Bei der Endsumme der Gebühren sind Pfennigbeträge auf eine durch fünf teilbare Zahl aufzurunden.

(3) Die Mindestgebühren für die Untersuchung einer Sendung sowie für den Identitätsnachweis nach § 2 der Auslandsfleischschau-Verordnung betragen vier Deutsche Mark; dies gilt nicht für Sendungen, die nach § 12e des Fleischbeschaugegesetzes auf Trichinen zu untersuchen sind.

§ 5*

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit Artikel 3 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugegesetzes auch im Land Berlin.

§ 6*

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1963 in Kraft.

Der Bundesminister
für Gesundheitswesen

Der Bundesminister für Wirtschaft

§ 5: GVBl. Berlin 1962 S. 1352; 3. ÜberlG 603-5; FlÄndG 7832-1/1
§ 6 Satz 2: Aufhebungsvorschrift

7832-1-8

Verordnung
über die Gebühren für die Untersuchung
des auf Grund von Ausnahmegenehmigungen
im Rahmen des Saarvertrages in das Saarland eingehenden Fleisches

Vom 31. Juli 1963

Bundesgesetzbl. I S. 586, verk. am 7. 8. 1963

Auf Grund der §§ 23 und 25 Abs. 1 des Fleischbeschaugesetzes in der Fassung vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463), geändert durch das Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. März 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 186),

und auf Grund der §§ 2 und 3 des Preisgesetzes vom 10. April 1948 (Gesetz- und Verordnungsblatt des Wirtschaftsrates des Vereinigten Wirtschaftsgebietes S. 27), zuletzt geändert durch das Gesetz über die Investitionshilfe der gewerblichen Wirtschaft vom 7. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 7),

in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes

wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet: *

§ 1 *

(1) Für die Untersuchung des auf Grund von Ausnahmegenehmigungen im Rahmen des Saarvertrages in das Saarland eingehenden Fleisches nach § 13 Abs. 1 Satz 1 des Fleischbeschaugesetzes hat der Verfügungsberechtigte Gebühren nur nach Maßgabe dieser Verordnung zu entrichten. Mit diesen Gebühren sind alle der Untersuchungsstelle entstehenden Aufwendungen abgegolten.

(2) Die Gebühren werden von der Untersuchungsstelle festgesetzt; sie kann ihre Tätigkeit von der Zahlung eines angemessenen Vorschusses abhängig machen.

§ 2

Die Gebühren für die Untersuchung betragen

- | | |
|--|------|
| 1. bei frischem Fleisch von Rindern für | DM |
| a) ein Tierkörper - Viertel oder ein Bruststück (Schild) — auch mit Hals und Bauchlappen — | 1,00 |
| b) Köpfe und Ochsenschwänze für jedes Kilogramm | 0,02 |
| 2. bei frischem Fleisch von Schweinen für | |
| a) eine Tierkörper-Hälfte | 1,00 |
| b) Schinken, Schultern, Kotelettstränge und Halskoteletts für jedes Kilogramm | 0,03 |

Einleitungssatz: FlG 7832-1; PreisG 720-1; GG 100-1
 § 1 Abs. 1: Saarvertrag v. 27. 10. 1956 II 1587; FlG 7832-1

- | | |
|---|-------|
| c) Bruststücke — auch mit Hals und Bauchlappen —, Köpfe mit Hals und Flomen für jedes Kilogramm | 0,02 |
| 3. bei Fleisch, das der Trichinenschau unterliegt, zusätzlich für jedes Stück | 0,60. |

§ 3

Wird das Fleisch auf Antrag des Verfügungsberechtigten außerhalb der Dienstzeit der Untersuchungsstelle untersucht, so erhöhen sich die Gebühren um 50 vom Hundert.

§ 4 *

(1) Gebühren, die nach dem Gewicht der Ware erhoben werden, sind nach dem Eigengewicht (Nettogewicht) zu berechnen. Als Eigengewicht ist zugrunde zu legen

1. das in den Zollpapieren angegebene Gewicht,
2. das in dem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis angegebene Gewicht oder
3. das durch Verwiegung ermittelte Gewicht.

(2) Bei der Endsumme der Gebühren sind Pfennigbeträge auf eine durch fünf teilbare Zahl aufzurunden.

(3) Die Mindestgebühren für die Untersuchung einer Sendung sowie für den Identitätsnachweis nach § 2 der Auslandsfleischschau-Verordnung betragen vier Deutsche Mark.

§ 5 *

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit Artikel 3 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. März 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 186) auch im Land Berlin.

§ 6

Diese Verordnung tritt am Tage nach ihrer Verkündung in Kraft.

Der Bundesminister
für Gesundheitswesen

Für den Bundesminister für Wirtschaft
Der Bundesminister für Wohnungswesen,
Städtebau und Raumordnung

§ 4 Abs. 3: AFV 7832-1-9

§ 5: GVBl. Berlin 1963 S. 971; 3. ÜberlG 603-5; FlAndG 7832-1-1

7832-1-9

Verordnung
über die Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches
(Auslandsfleischbeschau-Verordnung — AFV)

Vom 8. März 1961

Bundesgesetzbl. I S. 143

Inhaltsübersicht

	§§
Abschnitt 1: Allgemeines	1 bis 4
Abschnitt 2: Untersuchung frischen Fleisches	5 bis 7
Abschnitt 3: Untersuchung zubereiteten Fleisches	8 bis 14
Abschnitt 4: Trichinenschau	15 bis 19
Abschnitt 5: Untersuchungsverfahren	20
Abschnitt 6: Kennzeichnung des Fleisches	21 bis 28
Abschnitt 7: Verfahren nach der Untersuchung	29 bis 31
Abschnitt 8: Tagebücher	32
Abschnitt 9: Schlußvorschriften	33 und 34
Anlage 1: Untersuchungsverfahren	
Anlage 2: Form, Größe und Aufschrift der Stempel	
Anlage 3: Tagebuch für die Fleischbeschau — Ausland —	
Anlage 4: Tagebuch für die Trichinenschau — Ausland —	

Auf Grund des § 25 Abs. 1 und des § 19 Abs. 2 des Fleischbeschaugesetzes in der Fassung vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463), geändert durch das Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. März 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 186), in Verbindung mit Artikel 129 Abs. 1 des Grundgesetzes und auf Grund des Artikels 2 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet: *

ABSCHNITT 1
Allgemeines

§ 1

(1) Wer Fleisch in das Zollinland einführen will, hat dies rechtzeitig vor der Untersuchung bei der Untersuchungsstelle der von ihm gewählten Auslandsfleischbeschauestelle (Untersuchungsstelle) anzumelden. Bei der Anmeldung sind Art und Menge des Fleisches sowie der Zeitpunkt anzugeben, zu dem die Untersuchung beginnen soll.

(2) Die Untersuchungsstelle setzt, soweit erforderlich, die Menge fest, die an einem Tage untersucht werden kann.

§ 2

(1) Der Fleischbeschautierarzt der Untersuchungsstelle hat zur Feststellung der Identität vor der Untersuchung nach §§ 5 bis 21 zu prüfen, ob die Sendung

1. den Angaben in den von der Zollstelle vorgelegten Begleitpapieren und

2. wenn die Einfuhr von der Vorlage eines amtstierärztlichen Gesundheitszeugnisses abhängig ist, den Angaben in diesem Zeugnis entspricht.

(2) Entspricht die Sendung den Angaben nach Absatz 1 nicht oder wird festgestellt, daß es sich um Fleisch handelt, dessen Einfuhr verboten ist, so ist die Untersuchung nicht fortzusetzen. Die Begleitpapiere oder das amtstierärztliche Gesundheitszeugnis sind mit dem Vermerk „Untersuchung nicht abgeschlossen“ zu versehen.

§ 3

(1) Sendung im Sinne dieser Verordnung ist die Warenmenge, die

1. von demselben Absender versandt oder von dem unmittelbaren Besitzer auf eigene Rechnung befördert worden ist,
2. zu ein und demselben Zeitpunkt zur Untersuchung gestellt wird und
3. nach ihrer äußeren Beschaffenheit, insbesondere nach Art, Zurichtung, Verpackung und Kennzeichnung gleichartig ist.

(2) Ist die Einfuhr von der Vorlage eines amtstierärztlichen Gesundheitszeugnisses abhängig, so gilt als Sendung die Warenmenge, auf die sich dieses Zeugnis bezieht.

§ 4

Der Verfügungsberechtigte hat das Fleisch in untersuchungsfähigem Zustand zur Untersuchung zu stellen; er hat insbesondere bei frischem Fleisch in

Hüllen die Hüllen in erforderlichem Umfang zu entfernen, gefrorenes Fleisch, soweit erforderlich, aufzutauen und auf Ersuchen des Fleischbeschautierarztes ausreichend Hilfskräfte zu stellen.

ABSCHNITT 2

Untersuchung frischen Fleisches

§ 5

(1) Bei der Einfuhr frischen Fleisches nach § 12 a Abs. 1 des Gesetzes sind zu untersuchen

1. der Kopf, die Schlundkopf- und Kehlgangslymphknoten sowie die Mandeln, bei Rindern auch die Zunge, soweit nicht diese Teile nach § 12 a Abs. 5 des Gesetzes fehlen dürfen; bei Einhufern auch die Nasenhöhle und ihre Nebenhöhlen;
2. die Lunge, die Luftröhre sowie die Lymphknoten an der Lungenwurzel und im Mittelfell, bei Einhufern auch der Kehlkopf;
3. der Herzbeutel und das Herz;
4. die Nieren und ihre Lymphknoten;
5. das Euter und seine Lymphknoten;
6. das Muskelfleisch einschließlich des Fett- und des Bindegewebes, der Knochen und Gelenke;
7. das Brust- und das Bauchfell und
8. die Haut bei Schweinen und Einhufern.

(2) Die in Absatz 1 bezeichneten Tierkörperteile sind zu besichtigen, die Zunge, die Lunge und das Euter auch zu durchtasten.

(3) Anzuschneiden sind

1. die in Absatz 1 Nr. 1, 2, 4 und 5 bezeichneten Lymphknoten durch Anlegen von Längsschnitten;
2. die inneren und äußeren Kaumuskel bei Rindern durch mindestens je zwei ergiebige parallel mit dem Unterkiefer verlaufende Schnitte, die innen vom unteren Unterkieferrand bis zur oberen Anheftungsstelle der Kaumuskeln, soweit dies ohne Abtrennung des Unterkiefers möglich ist, sowie außen bis zur Jochbogenleiste nach oben und bis zu den mit anzuschneidenden Ohrlymphknoten nach hinten durchzuführen sind;
3. die Zunge bei Rindern durch Anlegen eines Längsschnittes durch die Muskulatur der unteren Fläche, ohne den Zungenkörper anzuschneiden;
4. die Lunge durch Anlegen eines Längsschnittes durch Luftröhre und Hauptluft-röhrenäste und eines Querschnittes im unteren Drittel der Lunge durch die Haupt-luftröhrenäste;
5. der Kehlkopf bei Einhufern durch Anlegen eines Längsschnittes;
6. der Herzbeutel und das Herz durch Anlegen eines Längsschnittes, durch den beide

Kammern geöffnet werden und die Scheidewand der Kammern durchschnitten wird, bei Rindern durch Anlegen zweier weiterer Schnitte von den Herzohren bis zur Herzspitze;

7. die Fettkapseln der Nieren; die Nieren sind freizulegen;
8. das Euter bei Kühen; jede Euterhälfte ist durch einen die Zisternen öffnenden Längsschnitt vollständig zu spalten.

(4) Bei Einhufern ist der Kopf in der Längsrichtung neben der Mittellinie zu durchtrennen und die Nasenscheidewand herauszunehmen.

(5) In Verdachtsfällen sind auch die Bug-, Achsel-, Brustbeinlymphknoten, Halslymphknoten, Kniekehle-, Kniefalten-, Sitzbeinlymphknoten, mittleren und seitlichen Darmbeinlymphknoten sowie Lendenlymphknoten zu untersuchen; erforderlichenfalls sind sie herauszuschneiden und in dünne Scheiben zu zerlegen, soweit sie nicht zur bakteriologischen Untersuchung benötigt werden. Die in Absatz 1 bezeichneten und weitere Körperteile sind je nach Verdacht weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, zu untersuchen.

§ 6

(1) Bei der Einfuhr frischen Fleisches nach § 12 a Abs. 4 oder Abs. 7 des Gesetzes sind zu untersuchen

1. durch Besichtigung
 - a) das Brust- und das Bauchfell,
 - b) die Knochen und Gelenke und
 - c) das Muskelfleisch und das Fettgewebe;
2. durch Anschneiden
 - a) bei Rindern und Rentieren die im Brusthöhleneingang an der ersten Rippe liegenden Lymphknoten und die inneren großen Darmbeinlymphknoten,
 - b) bei Kälbern die Darmbeinlymphknoten und
 - c) bei Schweinen und Wildschweinen die Kehlgangs- und die Darmbeinlymphknoten.

(2) In Verdachtsfällen sind auch die in § 5 Abs. 5 bezeichneten Lymphknoten zu untersuchen; erforderlichenfalls sind sie herauszuschneiden und in dünne Scheiben zu zerlegen, soweit sie nicht zur bakteriologischen Untersuchung benötigt werden. Die in Absatz 1 bezeichneten und weitere Körperteile sind je nach Verdacht weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, zu untersuchen.

§ 7

Bei der Einfuhr von Tierkörperteilen nach § 12 b des Gesetzes ist an jedem einzelnen Teil der Sendung zu prüfen, ob er nach Vorschriften untersucht worden ist, die keine geringeren Anforderungen als die deutschen fleischbeschaurechtlichen Bestimmungen stellen. In Verdachtsfällen sind die Tierkörperteile weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, zu untersuchen.

ABSCHNITT 3

Untersuchung zubereiteten Fleisches

§ 8

Bei der Einfuhr gepökelter innerer Organe, Geschlinge oder Rinderzungen nach § 12c Abs. 1 des Gesetzes ist von jeder Sendung eine Probe von etwa 150 g aus den innersten Schichten des Fleisches zu entnehmen und zu untersuchen, ob es sich um durch Pökeln zubereitetes Fleisch handelt. Außerdem ist an jedem einzelnen Fleischteil der Sendung zu prüfen, ob das Fleisch nach Vorschriften untersucht worden ist, die keine geringeren Anforderungen als die deutschen fleischbeschaurechtlichen Bestimmungen stellen. In Verdachtsfällen ist das Fleisch weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, zu untersuchen.

§ 9

(1) Bei der Einfuhr von Fleisch nach § 12c Abs. 1 des Gesetzes in luftdicht verschlossenen Behältnissen, das in diesen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht worden ist, ausgenommen das in § 11 Abs. 1 und § 12 Abs. 1 genannte zubereitete Fleisch, sind von jeder Sendung Proben im Gewicht von mindestens 250 g zu entnehmen.

bei 1 bis 100 Behältnissen	eine Probe
bei 101 bis 5 000 Behältnissen	drei Proben,
bei 5 001 bis 10 000 Behältnissen	fünf Proben,
bei 10 001 bis 100 000 Behältnissen	sieben Proben.

Darüber hinaus sind für je angefangene 100 000 Behältnisse einer Sendung vier Proben zusätzlich zu entnehmen. Als Probe gilt jeweils ein Behältnis. Beträgt der Inhalt des Behältnisses weniger als 250 g, so sind für jede Probe weitere Behältnisse bis zum Gesamtgewicht von mindestens 250 g zu entnehmen.

(2) In Verdachtsfällen sind von jeder Sendung weitere Proben zu entnehmen

bei 1 bis 1 000 Behältnissen	drei Proben,
bei 1 001 bis 10 000 Behältnissen	sechs Proben,
bei 10 001 bis 100 000 Behältnissen	zwölf Proben.

Für je weitere angefangene 100 000 Behältnisse einer Sendung sind drei Proben zusätzlich zu entnehmen.

(3) Die Proben sind darauf zu untersuchen, ob es sich um durch Erhitzen zubereitetes Fleisch handelt. Außerdem sind sie bakteriologisch und organoleptisch zu untersuchen. In Verdachtsfällen sind die Proben weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, histologisch, serologisch und chemisch, zu untersuchen.

(4) Bis zur Untersuchung sind die Proben bei Temperaturen unter +15° C aufzubewahren.

§ 10

(1) Bei der Einfuhr von Wurst, wurstähnlichen Erzeugnissen oder tafelfertigen Gerichten nach § 12c Abs. 1 des Gesetzes sind, soweit nicht die Vorschrift des § 9 Anwendung findet, von jeder Sendung je angefangene 500 kg drei Proben im Gewicht von je etwa 150 g zu entnehmen. Bei Pasteten sind von jeder Sendung Proben im Gewicht von etwa 50 g zu entnehmen

bei einem Gewicht bis zu 10 kg	eine Probe,
bei einem Gewicht von über 10 bis 50 kg	zwei Proben,
bei einem Gewicht von über 50 bis 100 kg	drei Proben.

Darüber hinaus sind für je angefangene 100 kg einer Sendung zusätzlich drei Proben zu entnehmen. Die Proben sind jeweils aus verschiedenen Teilen der Sendung zu ziehen.

(2) In Verdachtsfällen sind von jeder Sendung je angefangene 100 kg drei weitere Proben im Gewicht von je etwa 150 g, bei Pasteten im Gewicht von je etwa 50 g zu entnehmen.

(3) Die Proben sind darauf zu untersuchen, ob es sich um durch Erhitzen oder Pökeln zubereitetes Fleisch handelt. Außerdem sind die Proben organoleptisch zu untersuchen. In Verdachtsfällen sind die Proben weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, histologisch, serologisch und chemisch, zu untersuchen.

§ 11

(1) Bei der Einfuhr von Blut (insbesondere Trockenblut, Blutplasma, Trockenblutplasma), Fleischpulver, Schwartenpulver und ähnlichem Fleisch nach § 12c Abs. 1 des Gesetzes ist von jeder Sendung eine Probe im Gewicht von etwa 150 g zu entnehmen und darauf zu untersuchen, ob es sich um durch Erhitzen oder Pökeln zubereitetes Fleisch handelt.

(2) Außerdem ist aus jedem Packstück oder Großbehälter für je angefangene 10 kg des Packstückes oder Großbehälters eine Probe im Gewicht von etwa 150 g steril zu entnehmen. Die Proben sind bakteriologisch sowie organoleptisch, in Verdachtsfällen weitergehend, gegebenenfalls histologisch, serologisch und chemisch, zu untersuchen.

§ 12

(1) Bei der Einfuhr von Fett nach § 12c Abs. 1 des Gesetzes sind von jeder Sendung Proben im Gewicht von etwa 250 g zu entnehmen

1. bei Packstücken (z. B. Kisten, Kanistern, Fässern)	
bei einem Gewicht der Sendung bis zu 500 kg	zwei Proben,
bei einem Gewicht der Sendung von über 500 bis 5 000 kg	drei Proben,
bei einem Gewicht der Sendung von über 5 000 bis 10 000 kg	fünf Proben,
für jede weiteren angefangenen 5 000 kg einer Sendung	sind zusätzlich drei Proben zu entnehmen;

2. bei Großbehältern (z. B. Tankwagen, Schiffsbehältern, Tankschiffen) drei Proben aus jedem Behälter. Sofern Behälter aus mehreren Abteilungen bestehen, gilt jede Abteilung als gesonderter Behälter.

(2) Die Proben sind jeweils bei Sendungen nach Absatz 1 Nr. 1 aus verschiedenen Packstücken und bei Sendungen nach Absatz 1 Nr. 2 aus verschiedenen Schichten zu entnehmen.

(3) Die Proben sind organoleptisch und chemisch, in Verdachtsfällen weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, zu untersuchen.

(4) Wird bei der Entnahme oder Untersuchung der Proben ein äußerlicher Befall mit Schimmelpilzen, Bakterienkolonien oder eine äußere Verschmutzung festgestellt, so ist auf Antrag des Verfügungsberechtigten jedes Packstück der Sendung zu untersuchen.

§ 13

(1) Bei der Einfuhr von Fleisch nach § 12 c Abs. 1 des Gesetzes, mit Ausnahme des in den §§ 8 bis 12 bezeichneten Fleisches, ist von jeder Sendung eine Probe im Gewicht von etwa 150 g aus den innersten Schichten des Fleisches zu entnehmen und darauf zu untersuchen, ob es sich um durch Erhitzen oder Pökeln zubereitetes Fleisch handelt.

(2) Außerdem ist jeder Fleischteil der Sendung organoleptisch zu untersuchen. In Verdachtsfällen sind die verdächtigen Fleischteile weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, histologisch, serologisch und chemisch, zu untersuchen.

§ 14

(1) Bei der Einfuhr von Dünn- und Dickdärmen nach § 12 d des Gesetzes sind von jeder Sendung Packstücke organoleptisch zu untersuchen

- bei 1 bis 2 Packstücken jedes Packstück,
- bei 3 bis 10 Packstücken zwei Packstücke,
- bei mehr als 10 Packstücken zwanzig vom Hundert der Packstücke.

Aus den zu untersuchenden Packstücken ist mindestens der zehnte Teil des Inhalts aus verschiedenen Lagen zu entnehmen; einzelne Packstücke sind wenigstens zur Hälfte auszupacken. Bei gebündelter Ware sind drei Bündel so zu lösen, daß eine Untersuchung der einzelnen Därme möglich ist.

(2) In Verdachtsfällen sind weitere Bündel oder Packstücke organoleptisch und die Därme je nach Verdacht weitergehend, gegebenenfalls bakteriologisch, zu untersuchen.

(3) Werden bei der Untersuchung sinnfällige Veränderungen, ausgenommen nichtparasitäre entzündliche Veränderungen, festgestellt, insbesondere Fäulnis oder parasitäre Veränderungen, so ist auf Antrag des Verfügungsberechtigten jedes Packstück und, soweit sich der Mangel lediglich auf einzelne Därme beschränkt, jeder Darm der Sendung zu untersuchen.

(4) Absätze 1 bis 3 gelten entsprechend bei der Einfuhr von Harnblasen, Mägen, Schlünden und Goldschlägerhäutchen.

ABSCHNITT 4 Trichinenschau

§ 15

(1) Bei Fleisch von Schweinen, Wildschweinen, Bären, Sumpfbibern und anderen fleischfressenden Tieren, die Träger von Trichinen sein können, ist die Trichinenschau nach Maßgabe der §§ 16 bis 20 durchzuführen.

(2) Eine Trichinenschau ist nicht durchzuführen bei

1. Fleisch, das völlig frei von Skelettmuskelteilen ist;
2. durch Erhitzen zubereitetem Fleisch;
3. Rohwurst, die einen Kochsalzgehalt von mindestens 4 vom Hundert und einen Wassergehalt von höchstens 25 vom Hundert aufweist.

§ 16

Das Fleisch ist mit einem Mikroskop, das eine 30- bis 40fache und außerdem eine etwa 100fache Vergrößerung ermöglicht und die Objekte klar und deutlich erkennen läßt, auf Trichinen zu untersuchen. Gestattet ist auch die Anwendung eines Trichinoskops, dessen Baumuster praktisch erprobt und vom Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zugelassen ist.

§ 17

Die Fleischproben für die Trichinenschau sind wie folgt zu entnehmen:

1. bei ganzen Tierkörpern
 - a) aus beiden Zwerchfellpfeilern (Nierenzapfen) am Übergang in den sehnigen Teil je eine mindestens haselnußgroße Probe,
 - b) wenn nur ein Zwerchfellpfeiler vorhanden ist, aus diesem eine doppelt so große Probe,
 - c) bei Fehlen beider Zwerchfellpfeiler aus dem Rippen- oder Brustbeinteil des Zwerchfells (Kronfleisch) oder aus den Bauchmuskeln zwei mindestens haselnußgroße Proben;
2. bei Tierkörperteilen und zubereitetem Fleisch von jedem einzelnen Tierkörperteil oder Fleischteil drei fettarme, möglichst haselnußgroße Proben Skelettmuskulatur von verschiedenen Stellen, soweit möglich, aus der Nähe von Knochen oder Sehnen.

§ 18

(1) Auf die Untersuchung der Proben nach § 17 Nr. 1 Buchstabe a und b und Nr. 2 sind mit dem Mikroskop mindestens 8 Minuten, mit dem Trichinoskop mindestens 3 Minuten zu verwenden.

(2) Auf die Untersuchung der Proben nach § 17 Nr. 1 Buchstabe c sind mit dem Mikroskop mindestens 16 Minuten, mit dem Trichinoskop mindestens 6 Minuten zu verwenden.

(3) Die für die Untersuchung festgesetzten Mindestzeiten umfassen nicht die für die Probenentnahme und für die Herstellung der Präparate benötigte Zeit.

§ 19

Der Trichinenschauer darf an einem Tage höchstens vier Stunden auf die Untersuchung der Präparate mit dem Mikroskop oder Trichinoskop ausschließlich der für die Probenentnahme und für die Herstellung der Präparate benötigten Zeit verwenden.

ABSCHNITT 5

Untersuchungsverfahren

§ 20

(1) Für die in den §§ 5 bis 19 vorgeschriebenen Untersuchungen sind die in der Anlage 1 aufgeführten Verfahren anzuwenden. Soweit in der Anlage 1 für diese Untersuchungen keine Verfahren bestimmt sind, dürfen nur wissenschaftlich anerkannte und praktisch erprobte Verfahren angewendet werden.

(2) Bei Verdacht auf Krankheitserreger sind der Untersuchungsplatz sowie die bei der Untersuchung benutzten Geräte zu reinigen und zu entseuchen.

ABSCHNITT 6

Kennzeichnung des Fleisches

§ 21

(1) Das Fleisch oder die Packstücke sind entsprechend dem Untersuchungsergebnis mit einem Farb- oder Brandstempel zu kennzeichnen.

(2) Für Form, Größe und Aufschrift der Stempel gilt Anlage 2. Brandstempel dürfen bei Einhaltung der Breiten- und Höhenverhältnisse die Maße der Muster überschreiten.

(3) Bei der Kennzeichnung mit dem Farbstempel ist für beanstandetes Fleisch eine schwarze, für das übrige Fleisch eine rote, haltbare Farbe zu verwenden.

§ 22

(1) Bei frischem Fleisch sind die Stempelabdrücke nach Anlage 2 Muster 1 bis 4 mindestens auf folgenden Körperstellen jeder Körperhälfte anzubringen:

1. bei Rindern, mit Ausnahme von Kälbern, sowie bei Pferden und anderen Einhufern auf
 - a) der Seitenfläche des Halses,
 - b) der hinteren Vorarmfläche,
 - c) der Schulter,
 - d) dem Rücken in der Nierengegend,
 - e) der inneren Fläche des Hinterschenkels,
 - f) der äußeren Fläche des Hinterschenkels und
 - g) dem äußeren Kaumuskel;
2. bei Kälbern und Rentieren auf
 - a) der Schulter oder an der hinteren Vorarmfläche,
 - b) dem Rücken oder neben dem Nierenfett,
 - c) der Brust und
 - d) der Keule, dem Becken oder dem Unterschenkel;

3. bei Schweinen und Wildschweinen auf

- a) der Backe,
- b) der Seitenfläche des Halses,
- c) der Schulter,
- d) dem Rücken,
- e) dem Bauch,
- f) der Außenfläche des Hinterschenkels und
- g) dem Brustfell in der Mitte der Brustwand zwischen der achten und zehnten Rippe;

bei Wildschweinen in der Decke genügt die Abstempelung in der Nähe des Schaufelknorpels und neben dem Nierenfett;

4. bei Schafen und Ziegen auf

- a) dem Hals,
- b) der Schulter,
- c) dem Rücken und
- d) der inneren Fläche des Hinterschenkels.

Außerdem ist mindestens ein Stempelabdruck anzubringen auf der Zunge, der Lunge, dem Herzen, der Leber, dem Schweinskopf und dem Speckstück. Sofern einzelne Teile in Packstücken eingeführt werden, ist auf den Packstücken ebenfalls ein Stempelabdruck anzubringen.

(2) Bei zubereitetem Fleisch sind die Stempelabdrücke nach Anlage 2 Muster 1 bis 4 mindestens an folgenden Stellen anzubringen:

1. bei Geschlingen und Organen ein Stempelabdruck auf der Zunge, der Lunge, dem Herzen und der Leber;
2. bei anderen größeren Fleischstücken ein Stempelabdruck auf jedem Fleischstück.

Sofern zubereitetes Fleisch in Packstücken eingeführt wird, ist auf den Packstücken ein Stempelabdruck anzubringen.

(3) Bei frischem Fleisch, das der Trichinenschau unterliegt und als trichinenfrei befunden worden ist, sind die Stempelabdrücke nach Anlage 2 Muster 5 auf folgenden Stellen anzubringen:

1. bei Schweinen auf den Innenflächen der Vorder- und Hinterschenkel;
2. bei Wildschweinen und anderen trichinenschaupflichtigen Tieren beiderseits des Schaufelknorpels sowie beiderseits des Nierenfettes oder auf der von der Haut befreiten Innenfläche der Hinterschenkel.

§ 23

Das Fleisch ist mit dem Stempelabdruck „Tauglich“ zu kennzeichnen, wenn die Untersuchung keinen Grund zu Beanstandungen ergeben hat.

§ 24

(1) Bei frischem Fleisch sind mit dem Stempelabdruck „Unschädlich zu beseitigen“ zu kennzeichnen

1. alle Tierkörper der Sendung bei Einführen nach § 12a des Gesetzes und alle Tierkörperteile der Sendung bei Einführen nach § 12b des Gesetzes,

wenn auch nur bei einem Tierkörper oder Tierkörperteil das Vorliegen oder der Verdacht einer der folgenden Krankheiten festgestellt worden ist:

- a) Milzbrand,
- b) Rauschbrand,
- c) Wild- und Rinderseuche,
- d) Rotz,
- e) Rinderpest,
- f) Salmonellose,
- g) Schweinepest,
- h) ansteckende Schweinelähme,
- i) Pockenseuche,
- k) ansteckende Blutarmut der Einhufer,
- l) Maltafieber oder
- m) Listeriose;

dies gilt nicht, soweit bei Tierkörpern oder Tierkörperteilen nach der gemeinsamen Herkunft, der Art der Beförderung oder den sonstigen Umständen angenommen werden kann, daß eine Übertragung der Krankheitserreger nicht stattgefunden hat;

2. der einzelne Tierkörper bei Einfuhren nach § 12a des Gesetzes und der einzelne Tierkörperteil bei Einfuhren nach § 12b des Gesetzes,

wenn festgestellt worden sind

- a) Tollwut,
- b) Septikämie,
- c) Pyämie,
- d) Rotlauf der Schweine,
- e) Texasfieber,
- f) Tuberkulose,
- g) Brucellose,
- h) Trichinen oder
- i) nicht nur vereinzelte Finnen, lebend oder abgestorben, bei Rindern (*Cysticercus inermis*), bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*), bei Schafen und Ziegen (*Cysticercus ovis*);

3. die veränderten Teile,

wenn festgestellt worden sind

- a) auf den Menschen nicht übertragbare tierische Schmarotzer in den Organen,
- b) örtliche Strahlenpilzkrankheit (*Aktinomycoese*), örtliche Traubenpilzkrankheit (*Botryomycoese*),
- c) Lungenseuche oder der Verdacht dieser Seuche,
- d) oberflächliche und geringgradige Fäulnis oder ähnliche Zersetzungs Vorgänge,
- e) örtlicher Befall mit Schimmelpilzen oder mit Insekten oder
- f) unerhebliche Verschmutzung.

(2) Bei frischem Fleisch sind unbeschadet der Vorschrift des Absatzes 1 mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ zu kennzeichnen

1. alle Tierkörper der Sendung bei Einfuhren nach § 12a des Gesetzes und

alle Tierkörperteile der Sendung bei Einfuhren nach § 12b des Gesetzes,

wenn auch nur an einem Tierkörper oder Tierkörperteil das Vorliegen oder der Verdacht einer der folgenden Krankheiten festgestellt worden sind:

- a) Lungenseuche oder
 - b) Maul- und Klauenseuche;
- dies gilt nicht, soweit bei Tierkörpern oder Tierkörperteilen nach der gemeinsamen Herkunft, der Art der Beförderung oder den sonstigen Umständen angenommen werden kann, daß eine Übertragung der Krankheitserreger nicht stattgefunden hat;

2. der einzelne Tierkörper bei Einfuhren nach § 12a des Gesetzes und der einzelne Tierkörperteil bei Einfuhren nach § 12b des Gesetzes,

wenn festgestellt worden sind

- a) vollständige Abmagerung,
- b) Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe, Konsistenz,
- c) fremdartige Einlagerungen,
- d) Fäulnis oder ähnliche Zersetzungs Vorgänge,
- e) Befall mit Schimmelpilzen oder mit Insekten,
- f) Verschmutzung,
- g) Schwellung der Lymphknoten mit oder ohne Blutung, Verkäsung oder Verkalkung,
- h) vereinzelte Finnen, lebend oder abgestorben, bei Rindern (*Cysticercus inermis*), bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*), bei Schafen und Ziegen (*Cysticercus ovis*),
- i) das Fehlen von Tierkörperteilen, soweit sie bei der Einfuhr vorhanden sein müssen oder
- k) unvollständige oder fehlende Untersuchung, soweit eine Untersuchung in einem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis bescheinigt worden ist.

Soweit sich in den Fällen der Buchstaben d bis f der Mangel lediglich auf einzelne Hälften oder Viertel beschränkt, sind nur diese mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ zu kennzeichnen.

§ 25

(1) Bei zubereitetem Fleisch sind, außer bei dem in §§ 26 und 27 bezeichneten Fleisch, mit dem Stempelabdruck „Unschädlich zu beseitigen“ zu kennzeichnen

1. alle Teile der Sendung in den Fällen des § 24 Abs. 1 Nr. 1;
2. das einzelne Packstück oder der einzelne Behälter in den Fällen des § 24 Abs. 1 Nr. 2, außer wenn Trichinen oder Finnen festgestellt worden sind;

3. der einzelne Tierkörperteil

- a) in den Fällen des § 24 Abs. 1 Nr. 3,
- b) wenn Trichinen festgestellt worden sind oder
- c) wenn Finnen festgestellt worden sind.

(2) Bei zubereitetem Fleisch sind unbeschadet der Vorschrift des Absatzes 1, außer bei dem in §§ 26 und 27 bezeichneten Fleisch, mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ alle Teile der Sendung zu kennzeichnen,

wenn festgestellt worden sind

- a) Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe oder Konsistenz,
- b) Fäulnis oder ähnliche Zersetzungs Vorgänge,
- c) Befall mit Schimmelpilzen oder mit Insekten,
- d) Verschmutzung oder
- e) daß die Bescheinigung in dem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis ganz oder teilweise unrichtig ist, außer wenn nur in Einzelfällen eine unvollständige oder fehlende Untersuchung festgestellt worden ist.

Satz 1 Buchstabe a bis d gilt nicht, soweit die Mängel sich lediglich auf Einzelfälle beschränken und durch unschädliche Beseitigung der veränderten Teile behoben worden sind.

§ 26

(1) Bei zubereitetem Fleisch, das in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht worden ist,

bei Wurst, wurstähnlichen Erzeugnissen, tafelfertigen Gerichten und

bei zubereitetem Blut (z. B. Trockenblut, Blutplasma, Trockenblutplasma), Fleischpulver, Schwartenpulver und ähnlichem zubereitetem Fleisch

sind in den Fällen des § 24 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe a bis m und Nr. 2 Buchstabe a bis i alle Teile der Sendung mit dem Stempelabdruck „Unschädlich zu beseitigen“ zu kennzeichnen.

(2) Bei dem in Absatz 1 bezeichneten zubereiteten Fleisch sind, unbeschadet der Vorschrift des Absatzes 1, mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ alle Teile der Sendung zu kennzeichnen, wenn festgestellt worden sind

- a) Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe oder Konsistenz,
- b) Fäulnis oder ähnliche Zersetzungs Vorgänge,
- c) Befall mit Schimmelpilzen oder mit Insekten,
- d) Verschmutzung,
- e) Verarbeitung von Geschlechtsteilen, Föten, Eihäuten, Nabelbeuteln der Schweine, Afterausschnitten, Ohrenausschnitten, Augen, Mandeln der Rinder und Schweine, Dickdärmen der Einhufer oder

- f) daß die Bescheinigung in dem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis ganz oder teilweise unrichtig ist.

§ 27

(1) Bei zubereitetem Fett sind mit dem Stempelabdruck „Unschädlich zu beseitigen“ in den Fällen des § 24 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe a bis m und Nr. 2 Buchstabe a bis i alle Teile der Sendung zu kennzeichnen.

(2) Bei zubereitetem Fett sind, unbeschadet der Vorschrift des Absatzes 1, mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ zu kennzeichnen

1. alle Teile der Sendung, wenn festgestellt worden sind
 - a) erhebliche substantielle Mängel, insbesondere Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack und Farbe,
 - b) Befall mit Schimmelpilzen oder Bakterienkolonien,
 - c) Verschmutzung,
 - d) Gehalt an Wasser über 0,3 vom Hundert,
 - e) Gehalt an freien Fettsäuren über 0,65 vom Hundert,
 - f) Peroxydzahl über 4 oder
 - g) daß die Bescheinigung in dem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis ganz oder teilweise unrichtig ist;

2. das einzelne Packstück, sofern auf Antrag des Verfügungsberechtigten jedes Packstück der Sendung untersucht worden ist,

wenn festgestellt worden sind

- a) äußerlicher Befall mit Schimmelpilzen oder Bakterienkolonien oder
- b) äußere Verschmutzung.

§ 28

Bei Därmen, Harnblasen, Mägen, Schlünden und Goldschlägerhäutchen sind mit dem Stempelabdruck „Zurückzuweisen“ zu kennzeichnen

1. alle Teile der Sendung, wenn festgestellt worden sind
 - a) entzündliche, ausgenommen parasitäre Veränderungen oder
 - b) sonstige sinnfällige Veränderungen, insbesondere Fäulnis oder parasitäre Veränderungen, soweit nicht die Vorschrift der Nummer 2 Anwendung findet;
2. das einzelne Packstück in den Fällen der Nummer 1 Buchstabe b, wenn auf Antrag des Verfügungsberechtigten jedes Packstück der Sendung untersucht worden ist, soweit sich der Mangel nicht lediglich auf einzelne Därme, Harnblasen, Mägen, Schlünde oder Goldschlägerhäutchen beschränkt und durch unschädliche Beseitigung der veränderten Teile behoben worden ist.

ABSCHNITT 7

Verfahren nach der Untersuchung

§ 29

Die amtstierärztlichen Gesundheitszeugnisse sind nach abgeschlossener Untersuchung mit dem Vermerk „Sendung untersucht“ zu versehen.

§ 30

Die Probenreste sind unschädlich zu beseitigen.

§ 31

Wird festgestellt, daß die Angaben oder die Bescheinigung in dem amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis ganz oder teilweise unrichtig sind, so hat die Untersuchungsstelle über die zuständige oberste Landesbehörde den Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten unverzüglich hiervon zu unterrichten.

ABSCHNITT 8

Tagebücher

§ 32

(1) Bei der Untersuchungsstelle sind Tagebücher nach Anlagen 3 und 4 zu führen, in die alle Untersuchungen, deren Ergebnisse und die Entscheidun-

Anlage 1*

(zu § 20 Abs. 1)

Untersuchungsverfahren

I. Organoleptische Untersuchung

1. Die nach den §§ 9, 10 und 13 erforderliche Feststellung, ob es sich um frisches oder durch Erhitzen zubereitetes Fleisch handelt, ist durch Besichtigung der innersten Schichten des Fleisches vorzunehmen. Bei dem durch Erhitzen zubereiteten Fleisch besitzt der an frischen Schnittflächen austretende Saft keine rötliche Farbe mehr.
2. Die nach den §§ 9, 10, 12 und 13 vorgeschriebene organoleptische Untersuchung ist nach Anlegen frischer Schnittflächen durch Prüfung des Aussehens, der Konsistenz, des Geruchs und des Geschmacks, erforderlichenfalls nach Erwärmung, vorzunehmen.

Bei den nach § 9 Abs. 2 zu entnehmenden Proben sind außerdem die Behältnisse auf Dichtigkeit und das Vorliegen von Korrosion zu prüfen. Zu diesem Zweck ist die Dose so zu öffnen, daß ein Deckelrand von 2 bis 3 cm verbleibt. Darauf ist der Inhalt zu entfernen; die Dose ist unter Verwendung von oberflächenaktiven Spülmitteln innen und außen gründlich zu reinigen. Anschließend ist sie zur Hälfte mit Wasser zu füllen und mit einem Dichtigkeitsprüfer (z. B. nach Hepp) zu verschließen. Durch Einführen von Luft (Luftpumpe) ist ein Innendruck von ca. 2 atü herbeizuführen.

Die nach § 12 zu entnehmenden Proben sind in jedem Falle zu erwärmen. Hierfür ist ein Aluminiumbecher (etwa 5—7 cm ϕ , etwa 6 cm hoch mit 140—180 ml Fassungsvermögen) mit etwa 20 g Fett zu beschicken und bis zum Auftreten des ersten bläulichen Rauchs (160 bis 170°C) langsam über freier Flamme zu er-

hitzen. Während des Erhitzens ist das Fett von Zeit zu Zeit unter gleichzeitigem Umschütteln geruchlich zu prüfen. Geruchsabweichungen, die erst anlässlich der Rauchbildung auftreten, werden bei der Erhitzungsprobe nicht beurteilt.

(2) Die Tagebücher sind für jedes Kalenderjahr abzuschließen und mindestens drei Jahre nach der letzten Eintragung aufzubewahren.

ABSCHNITT 9

Schlußvorschriften

§ 33*

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit Artikel 3 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes auch im Land Berlin.

§ 34*

Diese Verordnung tritt am 25. März 1961 in Kraft.

...

Der Bundesminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten

§ 33: GVBl. Berlin 1961 S. 360; 3. ÜberlG 603-5

§ 34 Satz 2: Aufhebungsvorschrift

hitzen. Während des Erhitzens ist das Fett von Zeit zu Zeit unter gleichzeitigem Umschütteln geruchlich zu prüfen. Geruchsabweichungen, die erst anlässlich der Rauchbildung auftreten, werden bei der Erhitzungsprobe nicht beurteilt.

3. Die nach § 11 vorgeschriebene organoleptische Untersuchung ist durch Prüfung des Aussehens und des Geruchs vorzunehmen.
4. Die nach § 14 vorgeschriebene organoleptische Untersuchung ist durch Prüfung des Aussehens, der Konsistenz und des Geruchs vorzunehmen.

II. Bakteriologische Untersuchung

1. Die nach den §§ 5 bis 8 und 13 in Verdachtsfällen vorzunehmende bakteriologische Untersuchung ist nach den für die bakteriologische Untersuchung bei Inlandschlachtungen geltenden Vorschriften durchzuführen (§ 20 Abs. 3 der Ausführungsbestimmungen A — AB.A.).
2. Die nach § 9 vorgeschriebene bakterioskopische Untersuchung ist wie folgt durchzuführen: Die zu untersuchenden luftdicht verschlossenen Behältnisse sind vor der Probenentnahme äußerlich zu desinfizieren und mit Alkohol zu reinigen. Deckel und Boden sowie deren Umgebung sind abzuflammen. Das Öffnen der Behältnisse hat unter sterilen Bedingungen zu erfolgen. Unter Verwendung von keimfreien Instrumenten ist je ein mindestens haselnußgroßes Stück aus der Mitte des Inhaltes der Behältnisse, bei Dosen außerdem an der Übergangsstelle der Längsnaht in den Dosenfalz zu entnehmen. Von dem entnommenen Material sind

Abklatschpräparate auf Objektträgern anzufertigen und, erforderlichenfalls nach Entfettung, nach Gram zu färben.

Ein Verdachtsfall im Sinne des § 9 Abs. 2 liegt insbesondere vor, wenn durch die bakteriologische Untersuchung in 20 Gesichtsfeldern mehr als 30 Keime nachgewiesen werden.

3. Die nach § 9 in Verdachtsfällen vorzunehmende bakteriologische Untersuchung ist wie folgt durchzuführen: Die Behältnisse sind 5 Tage bei einer Temperatur von +37° C zu bebrüten. Nach dem Bebrüten sind die Behältnisse mindestens 12 Stunden im Kühlschrank aufzubewahren und danach äußerlich zu desinfizieren, anschließend mit Alkohol zu reinigen und Deckel und Boden sowie deren Umgebung abzuflammen. Die Behältnisse sind unter sterilen Bedingungen in der Weise zu öffnen, daß eine spätere Dichtigkeitsprüfung möglich ist. Unter Verwendung von keimfreien Instrumenten ist je ein mindestens haselnußgroßes Stück aus der Mitte des Inhaltes der Behältnisse und bei Dosen außerdem an der Übergangsstelle der Längsnaht in den Dosenfalz zu entnehmen und unter Verwendung möglichst großer und verschiedener Flächen auf Nährböden zu verbringen und auf Objektträger auszustreichen.

Als Nährböden sind regelmäßig zu verwenden

- a) Nähragar und
- b) Bromkresolpurpurlaktoseagar.

Außerdem ist entnommenes Material in ein Röhrchen mit Traubenzuckerbouillon und in zwei Röhrchen mit Leberbrühe zu verbringen. Ein Leberbrühröhrchen ist nach dem Beschicken mit dem zu untersuchenden Material 5 Minuten zu kochen. Beide Leberbrühröhrchen sind mit Vaseline zu überschichten.

Die Leberbrühröhrchen sind 3 Tage bei +37° C, die restlichen Nährmedien 24 Stunden bei +37° C zu bebrüten und anschließend bei Zimmertemperatur aufzubewahren. Die Nährmedien sind frühestens 3 Tage nach dem Anlegen zu beurteilen.

Ergibt die bakteriologische Untersuchung Verdacht auf bestimmte Keimarten, so sind weitere Spezialnährböden heranzuziehen.

Besteht Verdacht auf das Vorhandensein von Salmonellen, so ist eine Anreicherung nach Bierbrauer oder nach Preuß oder mit Selenitbrühe anzusetzen.

4. Die nach den §§ 10 und 12 in Verdachtsfällen vorzunehmende bakteriologische Untersuchung ist, mit Ausnahme der Bebrütung der Proben, nach den unter Nummer 3 angegebenen Verfahren durchzuführen.
5. Die nach § 11 vorgeschriebene bakteriologische Untersuchung ist wie folgt durchzuführen: 10,0 g der zu untersuchenden Substanz sind mit 90,0 ccm steriler physiologischer Kochsalzlösung zu vermischen und kräftig durchzuschütteln. Zur Bestimmung des allgemeinen Keimgehaltes sind 0,2 ccm der Aufschwemmung auf Agarnährböden und Bromkresolpurpurlaktoseagar auszuspätern. Zur Untersuchung auf Salmonellen ist etwa 1 g Substanz in etwa 10 ccm Anreicherungsflüssigkeit nach Bierbrauer oder nach Preuß oder in etwa 10 ccm Selenitbrühe zu verbringen, 24 Stunden bei +37° C zu bebrüten und 0,2 ccm auf Brillantgrün-Phenolrot-Laktose-Agar, entsprechend den für die bakteriologische Fleischuntersuchung bei Inlandschlachtungen gegebenen Vorschriften auszuspätern (III der Anlage 1 zu § 20 Abs. 3 AB. A). Außerdem sind mit etwa 1 g Substanz 1 Röhrchen mit Traubenzuckerbouillon sowie zur Untersuchung auf Clostridien 2 Röhrchen mit Leberbrühe zu beschicken, von denen eines 5 Minuten gekocht wird. Beide Leberbrühröhrchen sind mit Vaseline zu überschichten und 3 Tage bei +37° C zu bebrüten.

Die festen Nährböden sind 24 Stunden bei +37° C zu bebrüten und anschließend bei Zimmertemperatur aufzubewahren. Das Ergebnis der bakteriologischen Untersuchung ist erst nach der Beendigung der Bebrütung der Leberbrühröhrchen abzulesen.

III. Chemische Untersuchung

1. Die nach den §§ 8, 10, 11 und 13 vorgeschriebene Prüfung, ob es sich um frisches oder durch Pökeln zubereitetes Fleisch handelt, ist durch eine Kochsalzbestimmung wie folgt durchzuführen: 10,0 g der homogenisierten Probe sind auf der technisch-analytischen Waage in einen 200-ccm-Meßkolben (Meßkolben mit erweitertem Hals) einzuwiegen, mit etwa 100 ccm heißem Wasser zu übergießen und unter öfterem Umschütteln eine Viertelstunde im Wasserbad zu kochen. Nach dem Erkalten sind je 10 ccm Carrez-Lösung I und II zuzugeben und die Lösung bis zur Marke mit Wasser aufzufüllen. Nach dem Umschütteln ist die Lösung zu filtrieren. Vom klaren Filtrat sind 20 ccm mit 0,1 n-Silbernitratlösung nach Mohr zu titrieren.

Sofern ein Kochsalzgehalt von weniger als 6 vom Hundert, jedoch von mindestens 4 vom Hundert festgestellt wird, ist der Wassergehalt nach folgendem Verfahren zu bestimmen: Etwa 10 g der homogenisierten Probe sind in einer mit ausgeglühtem Seesand und mit einem Glasstab versehenen flachen Schale genau einzuwiegen. Nach sorgfältiger Verreibung der Probe mit dem Seesand ist die Trocknung im Trockenschrank bei +105° C 3 Stunden lang vorzunehmen. Nach Feststellung des Gewichtes ist so lange jeweils eine halbe Stunde weiter zu trocknen, bis das Gewicht entweder konstant bleibt oder wieder zu steigen beginnt. Als Endgewicht gilt die vor dem Wiederanstiegen bestimmte Wägung.

2. Die nach § 11 und in Verdachtsfällen auch nach den §§ 9, 10 und 13 vorzunehmende Prüfung, ob es sich um frisches oder durch Erhitzen zubereitetes Fleisch handelt, ist wie folgt durchzuführen: Von der Probe ist etwa 1 g zu entnehmen; diese Menge ist soweit wie möglich zu zerkleinern und mit 5 ccm destilliertem Wasser nach mehrmaligem Umschütteln 5 Minuten lang zu extrahieren. Von dem nach zweimaligem Filtrieren durch Faltenfilter (Schleicher & Schüll, Nr. 560) gewonnenen, nahezu klaren Extrakt sind 2 ccm in dünnwandigen Fiolax-Reagenzgläsern (70 × 8 mm) in einem Wasserbad von +65 bis +66° C so lange zu erhitzen, bis in einem Kontrollröhrchen die Temperatur von +65° C 15 Minuten lang eingewirkt hat. Danach sind die Röhrchen auf Zimmertemperatur abzukühlen. Die Beurteilung ist nach 15 Minuten vorzunehmen. Bei flockiger Ausfällung ist das Fleisch als nicht durch Erhitzen zubereitet anzusehen. Später eintretende Ausfällungen bleiben unberücksichtigt.
3. Die nach den §§ 9, 10, 11 und 13 in Verdachtsfällen vorzunehmende chemische Untersuchung auf das Vorhandensein zugesetzter natürlicher Farbstoffe ist als Vorprobe wie folgt durchzuführen: Auf eine Glasplatte ist eine Schicht Aluminiumoxyd (Merck) von etwa 2 mm Dicke und 12 cm Durchmesser gleichmäßig aufzutragen. Im Mittelpunkt ist durch Auftropfen von 40%iger Schwefelsäure ein etwa pfennigstückgroßer Fleck zu erzeugen. In die Mitte dieses Fleckes sind einige Tropfen einer Petrolätherlösung des zu untersuchenden Fettes aufzubringen. Danach ist aus einer Hahnbürette Petroläther aus einer Entfernung von etwa 0,3 bis 0,5 cm in das Schwefelsäurezentrum so lange zu tropfen, bis die Petrolätherzone den Rand der Aluminiumoxydschicht erreicht hat.

Paprika zeigt sich als gelbroter Ring, der sich an die Schwefelsäuregrenze anschließt und der bei Chloroformbehandlung 2 bis 3 cm radial nach außen wandert. Nach Verdunsten des Lösungsmittels schlägt die Farbe in gelb-orange um.

Tomatenfarbstoff gibt bereits beim Betropfen mit Petroläther einen roten Ring, der in 2 bis 3 cm Entfernung vom Schwefelsäurezentrum auftritt.

Annatto wandert nicht und ist auch mit keinem Lösungsmittel auszuwaschen. Mit dem Reagenz nach Carr-Price färbt sich Annatto blaugrün.

Carotin wandert mit der Petrolätherentwicklung nach außen und bildet eine charakteristisch gezackte Linie; mit Chloroform entwickelt, setzt es sich in der Nähe des Plattenrandes ab. Nach Extraktion mit Alkohol sind die Farbstoffe nach bekannten Verfahren weiter zu untersuchen.

4. Die nach § 12 vorgeschriebenen chemischen Untersuchungen sind wie folgt durchzuführen.

- a) Bei der Untersuchung auf Wassergehalt und andere flüchtige Stoffe werden 10 g der gut durchmischten Fettprobe in ein starkwandiges Reagenzglas von 9 cm Länge und etwa 18 ml Inhalt verbracht. Darauf wird das Glas mit einem Gummistopfen verschlossen, durch dessen Bohrung ein Thermometer so weit eingeführt ist, daß die Quecksilberkugel sich in der Mitte des Fettes befindet. Durch vorsichtiges Erwärmen über freier Flamme wird das Fett auf +50 bis +52° C erhitzt und dann, wenn es bei dieser Temperatur klar geschmolzen ist, an der Luft so lange geschüttelt, bis die Temperatur auf +40° C gefallen ist. Tritt dabei eine Trübung nicht ein, so beträgt der Wassergehalt weniger als 0,15%, während er bei vorheriger Trübung zwischen 0,15% und 0,2% liegt. Falls das Fett bei +50 bis +52° C noch deutlich träge erscheint, erhitzt man auf +95° C, wird es dabei klar, so sind 0,2% bis 0,45%, andernfalls mehr als 0,45% Wasser zugegen.

Trübungstemperatur °C	Wassergehalt %
+ 95,5	0,45
+ 90,8	0,40
+ 85,0	0,35
+ 75,2	0,30
+ 64,5	0,25
+ 53,5	0,20
+ 40,5	0,15

Liegt die Trübungstemperatur bei zwei- bis dreimaliger Wiederholung des Versuches höher als +75° C, so sind mehr als 0,3% Wasser zugegen. Ist das auf +95° C erwärmte Fett beim Schütteln nicht zu einer klaren Flüssigkeit geschmolzen, so enthält es mehr als 0,45% Wasser. Voraussetzungen für die Anwendbarkeit dieser Arbeitsweise ist die Abwesenheit anderer unlöslicher Stoffe (Gewebeanteile usw.).

In Verdachtsfällen sind 5 bis 10 g der zuvor sorgfältig durchmischten Fettprobe in einer mit Seesand, der mit Salzsäure gereinigt und ausgeglüht ist, beschickten flachen Schale möglichst gleichmäßig zu verteilen und abzuwiegen. Die Schale ist danach in einem Trockenschrank auf +105° C zu erwärmen. Nach einer halben Stunde ist das Gewicht festzustellen, ebenso nach je weiteren 10 Minuten, bis keine Gewichtsabnahme mehr zu bemerken ist.

- b) Bei der Untersuchung auf Gehalt an freien Fettsäuren sind 5 bis 10 g (auf ±1% genau eingewogen) der filtrierten Fettprobe in etwa 100 ml bis 150 ml einer neutralen Mischung aus gleichen Teilen

Äthanol (95%) und Äthyläther oder aus einem Gemisch aus 2 Teilen Reinbenzol und 1 Teil 96prozentigem Alkohol zu lösen. Das zum Lösen des Schmalzes zu verwendende Lösungsmittelgemisch ist vor Gebrauch nach Zusatz einiger Tropfen einprozentiger Lösung von Phenolphthalein durch Titration mit 0,1 n-alkoholischer Kalilauge auf ganz leichte Rotfärbung einzustellen. Nach Zusatz von einigen Tropfen einer einprozentigen alkoholischen Phenolphthaleinlösung ist schnell mit 0,5 n-alkoholischer Kalilauge — im Falle eines geringen Gehaltes an freien Fettsäuren mit 0,1 n-alkoholischer Kalilauge — bis zum Farbumschlag des Indikators zu titrieren. Der Endpunkt der Titration ist erreicht, wenn die Rotfärbung der Lösung 3 bis 5 Sekunden bestehenbleibt.

Berechnung:

$$\text{Freie Fettsäure} = \frac{a \times 28,05}{E} \times 0,5027$$

worin a die verbrauchten ccm 0,5 n-Kalilauge und E die Einwaage in Gramm bedeuten.

- c) Zur Bestimmung der Peroxydzahl werden 2 g Schmalz im kleinen Becherglas oder Erlenmeyerkolben mit 10 ml farbloser n/2-alkoholischer Kalilauge zum Sieden erhitzt, bis eine klare Lösung erreicht ist. Tritt hierbei keine bzw. nur eine geringe Farbänderung der Lösung auf, so liegen nur wenig Oxydationsprodukte vor; in diesen Fällen kann auf die Bestimmung der Peroxydzahl verzichtet werden.

Tritt jedoch eine deutliche Gelbbraunfärbung auf, so muß die Peroxydzahl bestimmt werden.

In Verdachtsfällen sind zur Bestimmung der Peroxydzahl 5 g Fett in einem mit Glasstopfen verschließbaren Kolben von 250 ccm Inhalt auf ±50 mg genau einzuwiegen und mit 30 ccm eines Gemisches von Eisessig und Chloroform (3:2) zu lösen. Darauf sind 0,5 ccm einer gesättigten Kaliumjodidlösung zuzufügen. Der Kolben ist zu verschließen und sofort mit der Hand oder auf der Schüttelmaschine zu schütteln. Genau 1 Minute nach Einbringen des Kaliumjodids sind 30 ccm destilliertes Wasser hinzuzugeben und unmittelbar danach das abgeschiedene Jod mit 0,1 oder 0,01 n-Natriumthiosulfatlösung unter Verwendung von Stärkelösung als Indikator unter kräftigem Schütteln zu titrieren. In gleicher Weise ist ein Blindversuch auszuführen, dessen Verbrauch entsprechend zu berücksichtigen ist.

Die Peroxydzahl berechnet sich nach folgender Gleichung:

$$\text{Peroxydzahl} = \frac{a \times 10}{E}$$

worin a die Anzahl ccm 0,01 n-Thiosulfatlösung (Hauptversuch minus Blindversuch) und E die Einwaage in Gramm bedeuten.

- d) Als Vorprobe auf Raffination ist auf die Eigenfluoreszenz und auf kreidig-weißliche Färbtönungen bei der Neutralrot-Fluoreszenzprobe zu achten.

Sowohl raffiniertes und gehärtetes Schmalz als auch raffiniertes Abfallschmalz fällt durch die ausgesprochene bläulich-weiße Eigenfluoreszenz auf, die sich unter der Ultraviolett-Analysen-Quarzlampe auch im Grundton der Neutralrot-Fettprobe auswirkt.

Weist die Fluoreszenzfarbe bei der Neutralrot-Fettprobe einen stark weißen (kreidigen), zuweilen auch bläulich-weißen Grundton auf, so besteht der Verdacht, daß gehärtetes Schmalz oder raffinierte Fette vorliegen.

Auf eine Porzellan-Tüpfelplatte werden 3 Schmalzproben (je 1 g) gegeben. Die erste Probe bleibt unverändert und wird glattgestrichen.

Die zweite und dritte Probe werden jeweils mit einigen Tropfen (0,3 ml aus Pipette) einer mit Leitungswasser (1:10 000) frisch hergestellten Neutralrot-Lösung mit einem Spatel kräftig verrieben und die überstehende Farbstofflösung nach etwa 3 Minuten abgegossen. Unter dem filtrierten UV-Licht einer Analysen-Quarzlampe wird auf blauviolette bis weiß-bläuliche Eigenfluoreszenz und besonders auf etwaige kreidig-weißliche Tönungen der beiden Neutralrot-Fluoreszenzproben geachtet. Falls die sehr pH-empfindliche Neutralrot-Reaktion infolge stark ausgeprägter Orange-Rosa-Rot-Färbungen den zu beobachtenden Grundton-Effekt stört, ist eine der beiden Proben mit wenig Ammoniak vorsichtig zu neutralisieren, um die Beurteilung hinsichtlich des Raffinationsverdaches zu erleichtern. Ergibt sich bei der Vorprobe ein Verdacht, dann ist spektralphotometrisch wie folgt zu prüfen:

Die aus dem Innern des Untersuchungsmaterials zu entnehmende Probe ist in einem Reagenzglas vorsichtig im Wasserbad zu schmelzen. Danach sind $0,25 \pm 0,01$ g des geschmolzenen Fettes in 25-ccm-Meßkolben einzuwiegen, in optisch reinem Hexan zu lösen und mit optisch reinem Hexan bis zur Marke aufzufüllen. Diese Lösung ist im Spektralphotometer bei den Wellenlängen 264, 268 und 272 m μ gegen optisch reines Hexan in der 1-cm-Quarzküvette zu messen und die Extinktion abzulesen.

Berechnung:

$$E_{1 \text{ cm}}^{1\%} = \frac{E \text{ abgelesen}}{c \times d}$$

wobei c die Einwaage in g \times 4 und
d die Schichtdicke in cm bedeutet.

$$T = \left(E_{268} - \frac{E_{264} - E_{272}}{2} \right) \times 100$$

$$Q = \frac{T}{E_{268}}$$

Grenzwerte sind T-Wert: 1,0

Q-Wert: 6,0, wenn T-Wert > 1,0

Bei Q-Werten über 5,0 ist nach dem Anreicherungsverfahren zu prüfen.

Als Lösungsmittel ist optisch reines Hexan zu verwenden. Dieses ist durch Fraktionieren zu reinigen, wobei von 1 l Hexan 200 ccm Vorlauf und 200 ccm Rücklauf zu verwerfen sind. Die mittlere Fraktion ist durch eine mit Silicagel dicht gepackte Säule von 120 cm Länge und 4,5 cm Durchmesser zu schicken. Der Durchlauf ist in Partien von 50 bis 100 ccm auf seine optische Reinheit durch Bestimmung der Extinktion im Spektralphotometer bei den Wellenlängen 220, 230 und 255 m μ gegen reines Wasser zu prüfen. Dabei darf ein Extinktionswert von 0,1 nicht überschritten werden.

IV. Histologische Untersuchung

Die nach den §§ 9, 10, 11 und 13 in Verdachtsfällen vorzunehmenden histologischen Untersuchungen sind wie folgt durchzuführen:

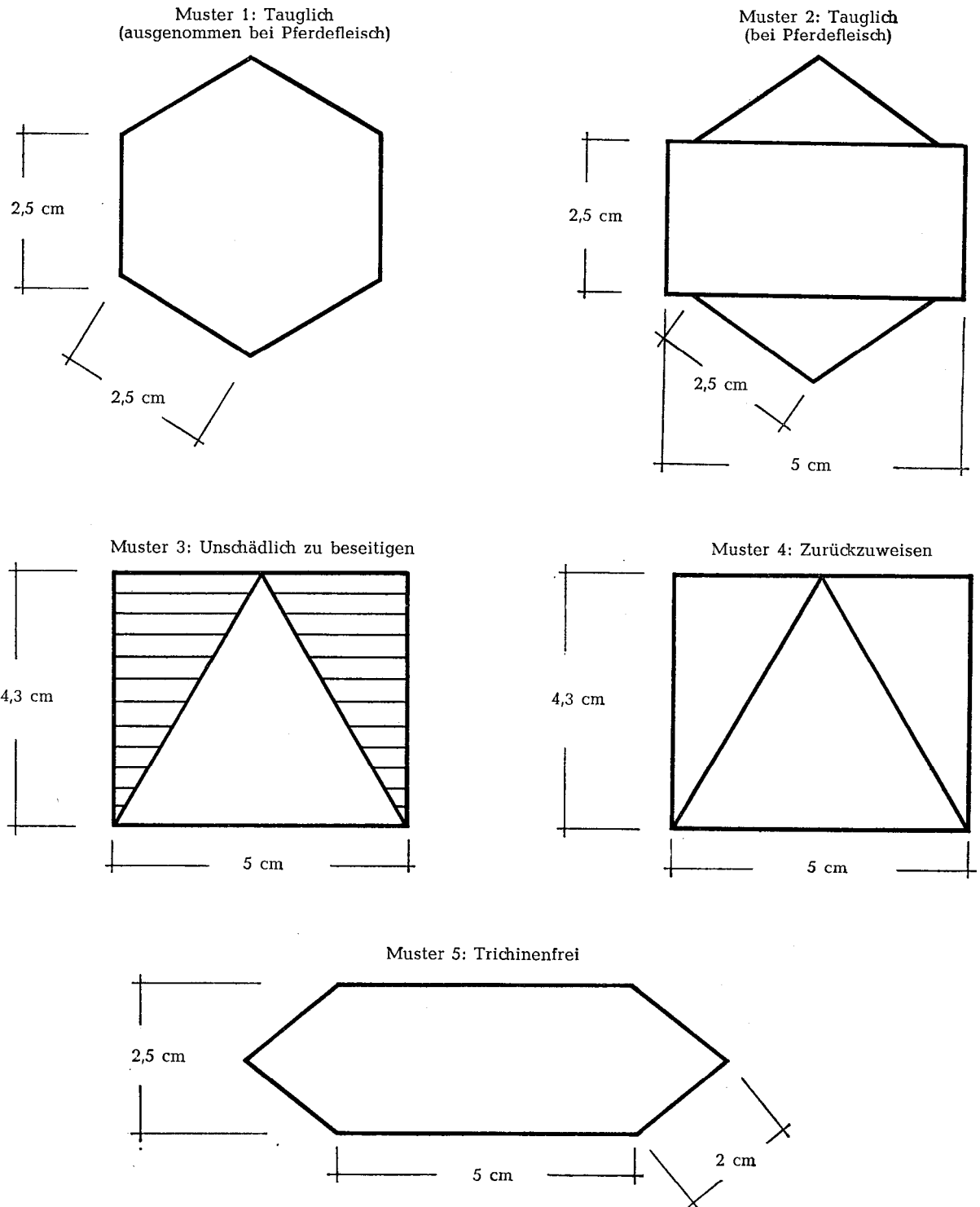
- Bei schnittfestem zubereitetem Fleisch sind mindestens 6 Blöcke von je 4 qcm Grundfläche zu entnehmen. Aus diesen sind von je 2 verschiedenen Stellen je zwei Schnitte, insgesamt 24, anzufertigen und zu untersuchen. Eine Einbettung ist nur dann vorzunehmen, wenn es nicht möglich ist, einen ganzen unversehrten Schnitt von etwa 4 qcm Grundfläche aufzuziehen.
- Bei nicht schnittfestem zubereitetem Fleisch ist das Material in Alginate oder Gelatine einzubetten.
- Erforderlichenfalls ist eine Entfettung mit Äther (z. B. Petroläther, Äthyläther) vorzunehmen.
- Die Schnittdicke hat 10 bis 12 μ zu betragen.
- Die Färbung der Schnitte ist mit Hämatoxylin-Eosin oder einer anderen geeigneten Färbung vorzunehmen.

V. Untersuchung auf Trichinen (Trichinenschau)

- Bei der Trichinenschau sind als Objektträger Quetschgläser aus zwei gegeneinander drückbaren Glasplatten zu verwenden, von denen die eine in gleiche Felder geteilt ist.
- Außer dem Mikroskop und zwei Quetschgläsern muß der Trichinenschauer zur Hand haben eine kleine krumme Schere, zwei Präpariernadeln, eine Pinzette, ein Messer zum Probenausschneiden, eine Tropfpipette, je ein Gläschen mit Essigsäure und Kalilauge.
- Wenn aus mehreren Tierkörpern oder Tierkörperteilen zugleich Proben entnommen werden, sind zu ihrer Aufbewahrung und Unterscheidung Behältnisse mit deutlich erkennbaren Nummern zu verwenden. Die einzelnen Tierkörper oder Tierkörperteile, von denen die Proben entnommen werden, sind übereinstimmend mit den zugehörigen Proben zu beziffern.
- Aus den Proben sind haferkorngroße Stückchen in folgender Zahl auszuschneiden:
 - von den nach § 17 Nr. 1 Buchstabe a entnommenen Proben je sieben,
 - von der nach § 17 Nr. 1 Buchstabe b entnommenen Probe vierzehn,
 - von den nach § 17 Nr. 1 Buchstabe c entnommenen Proben je vierzehn,
 - von den nach § 17 Nr. 2 entnommenen Proben je vier.
- Die haferkorngroßen Stückchen sind mit dem Quetschglas so zu pressen, daß etwa vorhandene Trichinen bei der Untersuchung erkannt werden können. Die Stückchen von trockenem oder zubereitetem Fleisch einschließlich Speck sind, soweit erforderlich, vor dem Pressen mindestens zehn Minuten lang in zehnprozentiger Kalilauge zu erweichen.
- Die mikroskopische Untersuchung der Präparate ist mit 30- bis 40facher Vergrößerung durchzuführen.
- Ein zweifelhafter Befund ist mit Hilfe der stärkeren Vergrößerung und, falls erforderlich, an einer weiteren Zahl von Präparaten zu klären.

Anlage 2
(zu § 21 Abs. 2)

Form, Größe und Aufschrift der Stempel



Die Stempel nach Muster 1 bis 4 tragen als Aufschrift die Ortsangabe der Auslandsfleischbeschau, bei der die Untersuchung vorgenommen wird. Befinden sich an einem Ort mehrere Auslandsfleischbeschau, so sind diese zusätzlich mit römischen Zahlen zu kennzeichnen. Sind in einer Auslandsfleischbeschau mehrere Fleischbeschauerärzte tätig, so sind deren Stempel zur Unterscheidung außerdem mit arabischen Zahlen zu versehen. Außer den vorstehenden Angaben trägt der Stempel nach Muster 2 die Aufschrift „Pferd“, der Stempel nach Muster 5 die Aufschrift „Trichinenfrei“.

Ränder und Schriftzeichen der Stempel müssen scharf ausgeprägt sein.

Tagebuch
für die Fleischschau
— Ausland —

Untersuchungsstelle
(Ort)

Angefangen am

Abgeschlossen am

1	2	3	4	5	6	Bezeichnung des Fleisches				Es										
						7	8	9	10	untersucht			freigegeben ganz oder nach Beseitigung der veränderten Teile oder nach Behebung des Beanstandungsgrundes							
										tierärztlich ²⁾			16	17	18					
										11	12	13								

Bemerkungen

- a) Wo für die verschiedenen Fleischarten getrennte Tagebücher geführt werden, können in dem Tagebuch für frisches Fleisch die Spalten 12, 13, 17, 20, 23, 24, in dem Tagebuch für zubereitetes Fleisch die Spalten 11, 16, 19 und 22, in dem Tagebuch für Fett die Spalten 11 bis 14, 16, 19, 22 bis 25 weggelassen werden.
- b) Sendungen, die für die Untersuchung in verschiedene Teilsendungen zerlegt wurden, sind in den Spalten 7 bis 28 nach den einzelnen Teilsendungen aufzuführen.

wurden							Beanstandungs- gründe ⁴⁾	Von den be- anstandeten Sendungen oder Teilen wurden		Bemerkungen	Unterschrift des Tierarztes mit Angabe des Tages der Erliegung der Untersuchung
beanstandet								zurückgewiesen kg	unschädlich beseitigt kg		
ganz			nur die veränderten Teile von ²⁾								
Tierkörper	Packstücke	Gewicht kg	Tierkörpern	Fleischteilen	Packstücken	Gewicht der beanstandeten Teile kg					
10	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

Anmerkungen

- ¹⁾ Bei unverpackten Fleischteilen ist der Vermerk „unverpackt“ einzutragen.
- ²⁾ In den Spalten 11 bis 13 sind nur die tatsächlich aufgeführten Untersuchungen nachzuweisen, also, wenn nur Stichproben untersucht wurden, lediglich die untersuchten Packstücke.
- ³⁾ Die Zahl der Tierkörper usw., von denen nach Spalten 22 bis 25 Teile beanstandet wurden, sind auch in den Spalten 16 und 17 mitzuzählen.
- ⁴⁾ Wenn verschiedene Beanstandungsgründe vorliegen, sind die Spalten 19 bis 28 für jeden Beanstandungsgrund getrennt auszufüllen.

Anlage 4
(zu § 32)

Tagebuch
für die Trichinenschau
— Ausland —

Untersuchungsstelle
(Ort)

Angefangen am

Abgeschlossen am

1	2	3	4	5				6	7	8
				a	b	c	d			
Laufende Nummer	Nummer des Tagebuches für die Fleischschau — Ausland — der Untersuchungsstelle	Nähere Bezeichnung des Untersuchungsgegenstandes	Name des Probenentnehmers	Ganze Schweine	Schweineköpfe	Speckstücke	Sonstige Tiere oder Teile (genauere Angabe)	Tag der Untersuchung	Ergebnis	Bemerkungen und Unterschrift des Trichinenschauers

7832-1-10

**Verordnung
über die Untersuchung von Fleisch und Fleischwaren
im Zollausschlußgebiet Helgoland**

Vom 25. März 1939

Reichsgesetzbl. I S. 699

Auf Grund der §§ 25, 25a, 27a des Gesetzes betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau (Fleischbeschaugesetz) vom 3. Juni 1900 (Reichsgesetzbl. S. 547) in der Fassung vom 13. Dezember 1935 (Reichsgesetzbl. I S. 1447) und vom 15. April 1937 (Reichsgesetzbl. I S. 453) wird im Einvernehmen mit dem Reichsminister der Justiz folgendes verordnet: *

§ 1 *

(1) Fleisch von Schweinen, das aus dem Ausland nach dem Zollausschlußgebiet Helgoland eingeführt wird, unterliegt einer amtlichen Untersuchung auf Trichinen (Trichinenschau). Der Trichinenschau unterliegt ferner Fleisch von Wildschweinen, Hunden, Füchsen, Dachsen und anderen fleischfressenden Tieren, die Träger von Trichinen sein können, wenn das Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

(2) Der Trichinenschau unterliegen auch Fleischwaren von in Absatz 1 genannten Tieren. Ausgenommen sind Fleisch in luftdicht verschlossenen Büchsen oder ähnlichen Gefäßen, Würste und sonstige Gemenge aus zerkleinertem Fleisch, die von den in Absatz 1 genannten Tieren stammen.

Einleitungssatz: FIG 7832-1

§ 1 Kursivdruck: Helgoland jetzt Zollfreigebiet gem. § 2 Abs. 3 Nr. 2 G v. 14. 6. 1961 I 737

(3) Fleisch und Fleischwaren der in Absatz 1 und 2 genannten Art, die nachweislich bereits amtlich im Inland auf Trichinen untersucht worden sind, brauchen nicht nochmals untersucht zu werden.

§ 2

Die Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren der in § 1 genannten Art ist durch den Empfänger vor der Verwertung der Ortspolizeibehörde auf der Insel Helgoland anzumelden. Die Ortspolizeibehörde hat auf Grund der Anmeldung bei den trichinenschaupflichtigen Sendungen die Ausführung der Trichinenschau zu veranlassen und zu überwachen.

§ 3

Wer vorsätzlich oder fahrlässig dieser Verordnung zuwiderhandelt, wird mit Geldstrafe bis zu 150 Deutsche Mark oder mit Haft bestraft.

§ 4

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 1939 in Kraft.

Der Reichsminister des Innern

Bekanntmachung über die Schlachtungs- und Fleischbeschaustatistik

7832-1-11

Vom 2. November 1940

Reichsministerialblatt S. 433

Auf Grund des § 25 des Fleischbeschaugesetzes vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463) wird hiermit über die Schlachtungs- und Fleischbeschaustatistik folgendes bestimmt: *

Allgemeines

§ 1

Für die Schlachtungs- und Fleischbeschaustatistik sind in jedem Jahr regelmäßig folgende statistische Nachweise zu liefern:

- a) von den Fleischbeschautierärzten und Fleischbeschauern (Beschauern) über Schlachtungen von Inlandstieren
 1. eine Monatsübersicht über die Zahl der Tiere, an denen die Schlachtier- und Fleischschau vorgenommen wurde (Schlachtungsstatistik) unter Verwendung des Postkarten-Formblatts D,
 2. eine Jahreszusammenstellung der Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischschau (Fleischbeschaustatistik) unter Verwendung der Formblätter A und B; das Formblatt A ist von Fleischbeschautierärzten, das Formblatt B von Fleischbeschauern zu verwenden,
 3. eine Tabellenzusammenstellung (Beiheft) als Unterlage für die Monatsübersichten und für die Jahreszusammenstellungen unter Verwendung des Beihefts A von den Fleischbeschautierärzten und des Beihefts B von den Fleischbeschauern;
- b) von den Auslandsfleischbeschaustellen eine Jahreszusammenstellung der Ergebnisse der Fleischschau unter Verwendung des Formblatts C;
- c) von den Seegrenzschlachthöfen und den Auslandschlachthöfen eine Schlachtungs- und Fleischbeschaustatistik wie unter Buchstabe a, sofern nicht der *Reichsminister des Innern* ein abweichendes Verfahren bestimmt.

Schlachtungsstatistik

§ 2*

(1) Der Beschauer hat die Monatsübersicht (§ 1 Buchstabe a Nr. 1) nach den Eintragungen im Tagebuch zu fertigen und so zeitig freigemacht abzusenden, daß sie spätestens am 5. jedes Monats für den Vormonat dem beamteten Tierarzt vorliegt. Es sind alle Schlachtungen aufzunehmen, bei denen der Beschauer oder sein Stellvertreter die Schlachtier- und Fleischschau vorgenommen hat. Von den Fleischbeschauern sind nicht mitzuzählen die Schlachtun-

Einleitungssatz: FleischschauG 7832-1

§ 2 Abs. 5 Kursivdruck: Jetzt Statistisches Bundesamt, Wiesbaden; Auslassung betrifft frühere Anschrift

gen, bei denen die Schlachtier- und Fleischschau wegen Unzuständigkeit des Fleischbeschauers dem Fleischbeschautierarzt überwiesen wurde.

(2) Beschauer, die in mehreren Beschaubezirken des gleichen Verwaltungsbezirks (Kreises) die Schlachtier- und Fleischschau ausüben, können die Gesamtzahl der beschauten Schlachtungen auf einem Formblatt zusammenfassen. Beschauer, die in mehreren Beschaubezirken verschiedener Verwaltungsbezirke die Beschau ausüben, haben dem zuständigen beamteten Tierarzt jedes Verwaltungsbezirks ein besonderes Formblatt einzusenden.

(3) Für öffentliche Schlachthäuser mit mehreren Beschauern ist die Gesamtzahl der beschauten Schlachtungen auf einem Formblatt zusammenzufassen. Auch die Übersichten der Schlachthäuser (§ 1 Buchstabe a Nr. 1) sind dem zuständigen beamteten Tierarzt zu übersenden und wie die Übersichten der einzelnen Beschauer rechtzeitig weiterzuleiten (Absatz 5). In Fleischbeschauämtern kann sinngemäß verfahren werden.

(4) Der beamtete Tierarzt hat die Übersichten sofort nach Eingang zu prüfen und etwaige Mängel zu beseitigen.

(5) Die gesammelten Übersichten sind geschlossen weiterzusenden, und zwar an das *Statistische Reichsamt* . . . , sofern nicht eine andere statistische Stelle bestimmt ist. Die Absendung hat so zeitig zu erfolgen, daß die Übersichten spätestens am 10. jedes Monats dieser Stelle vorliegen. Den Sendungen der beamteten Tierärzte sind jeweils Zusammenstellungen beizufügen, auf denen

- a) der Name des Kreises,
- b) die Zahl der Beschaubezirke,
- c) die Zahl der öffentlichen Schlachthäuser

angegeben sein müssen. Gegebenenfalls sind die Beschaubezirke, für die Übersichten noch fehlen, zu vermerken mit folgendem Zusatz:

„Fehlt, erinnert am“

oder

„Übersicht zur Vervollständigung zurückgegeben, noch nicht wiedereingegangen.“

(6) Säumige Beschauer sind durch den beamteten Tierarzt rechtzeitig an die Einsendung der Übersicht zu erinnern. Durch das Fehlen einzelner Übersichten darf jedoch die Weiterleitung der eingegangenen Übersichten nicht verzögert werden; bei verspäteter Vorlage hat vielmehr die Nachsendung zu erfolgen.

(7) Die statistischen Stellen (Absatz 5) haben auf Grund der ihnen von den beamteten Tierärzten zugegangenen Übersichten eine Zusammenstellung für

das Land unter Ausgliederung nach größeren und kleineren Verwaltungsbezirken anzufertigen und diese bis spätestens zum 15. des Monats dem *Statistischen Reichsamt* einzusenden.

Fleischbeschaustatistik § 3*

(1) Die Jahreszusammenstellungen der Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischbeschau (§ 1 Buchstabe a Nr. 2) sind von den Beschauern auf Grund der Eintragungen in den Tagebüchern und in den Beiheften zu fertigen und in jedem Jahr bis spätestens zum 15. Januar dem zuständigen beamteten Tierarzt freigemacht einzusenden.

(2) Die beamteten Tierärzte haben die Zusammenstellungen auf sachgemäße Bearbeitung, Vollständigkeit und Richtigkeit zu prüfen und die Beseitigung etwaiger Mängel zu veranlassen; sie können dazu die Vorlage der Tagebücher von den Beschauern fordern. Nach erfolgter Prüfung ist auf der ersten Seite des Formblatts oben links der mit Datum und Unterschrift versehene Vermerk „Geprüft“ anzubringen.

(3) Beschauer, die mit der rechtzeitigen Vorlage der Zusammenstellungen im Rückstand geblieben sind, sind sofort nach Ablauf der Einreichungsfrist zu erinnern.

(4) Beschauer, die während des abgelaufenen Jahres in mehreren Verwaltungsbezirken die Schlachtier- und Fleischbeschau ausgeübt haben, haben dem zuständigen beamteten Tierarzt jedes Verwaltungsbezirks eine besondere Zusammenstellung über die auf den Bezirk entfallenden Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischbeschau einzusenden.

(5) Die geprüften Zusammenstellungen sind vom beamteten Tierarzt bis spätestens zum 15. Februar jedes Jahres weiterzusenden, und zwar an das *Statistische Reichsamt*, sofern nicht eine andere statistische Stelle bestimmt ist. Im übrigen gelten die Vorschriften in § 2 Abs. 5 und 6 sinngemäß.

(6) Die statistischen Stellen (Absatz 5) haben die ihnen von den beamteten Tierärzten zugegangenen Jahreszusammenstellungen A und B zu einer Landesnachweisung aufzubereiten. Diese ist sodann unter Ausgliederung nach größeren und kleineren Verwaltungsbezirken unter Beifügung aller Unterlagen bis spätestens zum 15. Mai jedes Jahres an das *Statistische Reichsamt* einzusenden.

(7) Die bei der Eintragung der Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischbeschau zu beachtenden Gesichtspunkte sind auf den Formblättern angegeben.

(8) Rückfragen der statistischen Ämter sind auch seitens der Beschauer unmittelbar unverzüglich zu beantworten.

§ 3 Abs. 5: Vgl. Fußnote zu § 2 Abs. 5

Beihefte für die Schlachtungs- und Fleischbeschaustatistik § 4

(1) In das Beiheft (§ 1 Buchstabe a Nr. 3) sind während des Jahres die Vormerkungen für die Monatsübersichten und für die Jahreszusammenstellungen einzutragen. Die Schlachtungs- und Be- anstandungszahlen sind laufend in das Beiheft zu übernehmen. Im übrigen ist die Anweisung für die Ausfüllung auf den Beiheften angeben.

(2) Die Beihefte sind am Jahreschluß in jeder einzelnen Tabelle aufzurechnen und mit dem ausgefüllten Formblatt (§ 1 Buchstabe a Nr. 2) dem beamteten Tierarzt einzusenden.

(3) Die Beihefte sind von dem beamteten Tierarzt drei Jahre aufzubewahren und können von der Aufsichtsbehörde oder vom statistischen Amt eingefordert werden.

Statistik der Veterinäroffiziere § 5*

Veterinäroffiziere, die als Beschauer tätig sind, legen die statistischen Zusammenstellungen (§§ 1 bis 4) auf dem veterinären Dienstweg dem *Veterinärinspekteur im Oberkommando des Heeres* vor. Die gesammelten Übersichten werden an das *Statistische Reichsamt* weitergeleitet.

Fleischbeschaustatistik für das in das Zollinland eingehende Fleisch § 6*

(1) Die Jahreszusammenstellungen der Ergebnisse der Fleischbeschau bei dem in das Zollinland eingehenden Fleisch (§ 1 Buchstabe b) sind alljährlich von dem Leiter der Auslandsfleischbeschaustelle gesondert für jedes Herkunftsland mit einer Gesamtübersicht für das untersuchte Fleisch bis spätestens zum 15. Februar jedes Jahres an das *Statistische Reichsamt* einzusenden, sofern nicht eine andere statistische Stelle bestimmt ist.

(2) Die statistischen Stellen (Absatz 1) haben auf Grund der ihnen von den Untersuchungsstellen zugegangenen Zusammenstellungen eine Gesamtübersicht für das Land zu fertigen unter Ausgliederung nach den einzelnen Untersuchungsstellen und Herkunftsländern. Die Zusammenstellung ist bis spätestens zum 15. Mai jedes Jahres dem *Statistischen Reichsamt* einzusenden.

Inkrafttreten § 7*

Die Bestimmungen dieser Bekanntmachung treten mit Wirkung vom 1. Januar 1941 an die Stelle folgender Vorschriften:

Der Reichsminister des Innern

§§ 5 u. 6 Abs. 1: Vgl. Fußnote zu § 2 Abs. 5
§ 7 Auslassung: Aufgehobene Vorschriften

Muster 1 *

Monatliche Meldung der Zahl der untersuchten Schlachtungen an den Regierungsveterinärerrat des Kreises

Muster 2 *

Formblatt A

Zusammenstellung der Schlachtier- und Fleischbeschau bei Schlachtungen im Inland für das Jahr 19..

Muster 3 *

Formblatt B

Zusammenstellung der Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischbeschau bei Schlachtungen im Inland für das Jahr 19..

Muster 4 *

Beiheft A (Zur Monats-Schlachtungsstatistik — Formblatt D — und zur Jahres-Fleischbeschaustatistik — Formblatt A —)
Berichtsjahr 19..

Muster 5 *

Beiheft B (Zur Monats-Schlachtungsstatistik — Formblatt D — und zur Jahres-Fleischbeschaustatistik — Formblatt B —)
Berichtsjahr 19..

Muster 6 *

Formblatt C

Zusammenstellung der Ergebnisse der Fleischbeschau bei dem in das Zollinland eingeführten Fleisch für das Jahr 19..

Muster 1 bis 6: Nicht abgedruckt; vgl. RMBl. 1940 S. 435 bis 476

Sachgebiet 7833

Tierschutz

Die Reichsregierung hat das folgende Gesetz beschlossen, das hiermit verkündet wird:

ABSCHNITT I

Tierquälerei

§ 1*

(1) Verboten ist, ein Tier unnötig zu quälen oder roh zu mißhandeln.

(2) Ein Tier quält, wer ihm länger dauernde oder sich wiederholende erhebliche Schmerzen oder Leiden verursacht; unnötig ist das Quälen, soweit es keinem vernünftigen, berechtigten Zwecke dient. Ein Tier mißhandelt, wer ihm erhebliche Schmerzen verursacht; eine Mißhandlung ist roh, wenn sie einer gefühllosen Gesinnung entspringt.

ABSCHNITT II

Vorschriften zum Schutze der Tiere

§ 2*

Verboten ist,

1. ein Tier in Haltung, Pflege oder Unterbringung oder bei der Beförderung derart zu vernachlässigen, daß es dadurch erhebliche Schmerzen oder erheblichen Schaden erleidet;
2. ein Tier unnötig zu Arbeitsleistungen zu verwenden, die offensichtlich seine Kräfte übersteigen oder die ihm erhebliche Schmerzen bereiten oder denen es infolge seines Zustandes nicht gewachsen ist;
3. ein Tier zu Abrichtungen, Filmaufnahmen, Schaustellungen oder ähnlichen Veranstaltungen zu verwenden, soweit sie mit erheblichen Schmerzen oder erheblichen Gesundheitsschädigungen für das Tier verbunden sind;
4. ein gebrechliches, krankes, abgetriebenes oder altes Haustier, für das das Weiterleben eine Qual bedeutet, zu einem anderen Zwecke als zur alsbaldigen schmerzlosen Tötung zu veräußern oder zu erwerben;
5. ein eigenes Haustier auszusetzen, um sich des Tieres zu entledigen;
6. Hunde auf Schärfe an lebenden Katzen, Füchsen oder an anderen Tieren abzurichten oder zu prüfen;
7. einem über zwei Wochen alten Hund die Ohren oder den Schwanz zu kürzen. Das Kürzen ist zulässig, wenn es unter Betäubung vorgenommen wird;

§ 1: Nach Ansicht d. Länderkommission zur Rechtsbereinigung kein Bundesrecht

§ 2 Nr. 8: In Kraft getr. am 1. 1. 1940 gem. V v. 12. 7. 1938 I 854

§ 2 Nr. 9 Satz 2: I. d. F. d. V v. 23. 5. 1938 I 598

§ 2 Nr. 11: In Kraft getr. am 1. 11. 1936 gem. V v. 11. 9. 1936 I 735

8. einem Pferd die Schweiffrübe zu kürzen (kupieren). Das Kürzen ist zulässig, wenn es zur Behebung einer Untugend oder einer Erkrankung der Schweiffrübe durch einen Tierarzt unter Betäubung vorgenommen wird;
9. an einem Tier in unsachgemäßer Weise oder ohne Betäubung einen schmerzhaften Eingriff vorzunehmen. Die Kastration ist als schmerzhafter Eingriff anzusehen bei Pferden, bei über neun Monate alten Rindern, bei über sechs Monate alten Schweinen und bei geschlechtsreifen Schaf- und Ziegenböcken. Einer Betäubung bedarf es nicht, sofern der mit dem Eingriff verbundene Schmerz nur geringfügig ist oder bei gleichen oder ähnlichen Eingriffen am Menschen eine Betäubung in der Regel unterbleibt oder die Betäubung im einzelnen Falle nach tierärztlichem Ermessen nicht durchführbar erscheint;
10. ein in einer Farm gehaltenes Pelztier anders als unter Betäubung oder sonst schmerzlos zu töten;
11. Geflügel durch Stopfen (Nudeln) zur Futteraufnahme zu zwingen;
12. lebenden Fröschen die Schenkel auszureißen oder abzutrennen.

§ 3*

Die Einfuhr kupierter Pferde ist verboten. Der Reichsminister des Innern kann in besonders begründeten Fällen Ausnahmen zulassen.

§ 3a*

- (1) Die Ausfuhr von Schlachtpferden ist verboten.
- (2) Die Außenhandelsstelle für Erzeugnisse der Ernährung und Landwirtschaft wird ermächtigt, im Einzelfall Ausnahmen von dem Verbot des Absatzes 1 zuzulassen, wenn für die beantragte Ausfuhr nach Prüfung durch Verwaltungsangehörige sichergestellt ist, daß der Transport und die Schlachtung der Pferde unter Beachtung der Grundsätze dieses Gesetzes und der für den Transport von Pferden in der Bundesrepublik geltenden Vorschriften erfolgen. Bei Ausnahmegenehmigungen können zur Sicherstellung des Tierschutzes und zu Zwecken der Überwachung schriftliche Auflagen erteilt werden.
- (3) Der Ausfuhr im Sinne des Absatzes 1 steht jedes sonstige Verbringen aus dem Geltungsbereich dieses Gesetzes gleich.

§ 4

Die Verwendung von Einhufern unter Tag ist nur mit Genehmigung der zuständigen Landesbehörde gestattet.

§ 3: Noch nicht in Kraft getreten, vgl. § 15 Abs. 1 dieses G

§ 3a: Eingef. durch Art. 1 Nr. 1 G v. 18. 8. 1961 I 1360

ABSCHNITT III

Versuche an lebenden Tieren

§ 5

Verboten ist, Eingriffe oder Behandlungen, die mit erheblichen Schmerzen oder Schädigungen verbunden sind, an lebenden Tieren zu Versuchszwecken vorzunehmen, soweit nicht die Vorschriften der §§ 6 bis 8 etwas anderes bestimmen.

§ 6

(1) Der Reichsminister des Innern kann auf Vorschlag der zuständigen Reichs- oder obersten Landesbehörden bestimmten wissenschaftlich geleiteten Instituten oder Laboratorien die Erlaubnis zur Vornahme wissenschaftlicher Versuche an lebenden Tieren erteilen, sofern der wissenschaftliche Leiter über die erforderliche fachmännische Ausbildung und Zuverlässigkeit verfügt, geeignete Einrichtungen für die Vornahme der Tierversuche vorhanden sind und Gewähr für gute Wartung und Unterbringung der Versuchstiere gegeben ist.

(2) Der Reichsminister des Innern kann die Erteilung der Erlaubnis anderen obersten Reichsbehörden überlassen.

(3) Die Erlaubnis kann jederzeit ohne Entschädigung zurückgezogen werden.

§ 7

Bei Ausführung der Tierversuche (§ 5) sind folgende Vorschriften zu beobachten:

1. Die Versuche dürfen nur unter voller Verantwortung des wissenschaftlichen Leiters oder des von ihm besonders ermächtigten Stellvertreters ausgeführt werden.
2. Die Versuche dürfen nur von wissenschaftlich hierzu vorgebildeten Personen oder unter deren Leitung und nur unter Vermeidung jeder für den Zweck entbehrlichen Schmerz-erregung vorgenommen werden.
3. Versuche zu Forschungszwecken sind nur dann zu unternehmen, wenn sie einen bestimmten, bisher von der Wissenschaft noch nicht bestätigten Erfolg erwarten lassen oder soweit sie zur Klärung bisher ungelöster Fragen dienen.
4. Die Versuche sind, sofern nicht nach dem Urteil des wissenschaftlichen Leiters der Zweck des Versuches dies unbedingt ausschließt oder der mit dem Eingriff verbundene Schmerz geringfügiger ist als die mit einer Betäubung verbundene Beeinträchtigung des Wohlbefindens des Versuchstieres, nur unter Betäubung vorzunehmen.

An demselben unbetäubten Tier darf nicht mehr als ein schwerer operativer oder schmerzhafter unblutiger Versuch ausgeführt werden.

Tiere, die nach Beendigung schwerer, insbesondere mit operativen Eingriffen verbundener Versuche unter erheblichen Schmerzen zu

leiden haben, sind, sofern dies nach dem Urteil des wissenschaftlichen Leiters mit dem Zweck des Versuches vereinbar ist, alsbald schmerzlos zu töten.

5. Versuche an Pferden, Hunden, Katzen oder Affen dürfen nur dann ausgeführt werden, wenn durch Versuche an anderen Tieren der beabsichtigte Zweck nicht erreicht werden kann.
6. Es dürfen nicht mehr Tiere verwendet werden, als zur Klärung der betreffenden Frage notwendig ist.
7. Tierversuche zu Lehrzwecken sind nur dann gestattet, wenn andere Lehrmittel, z. B. Bild, Modell, Präparat, Film, nicht ausreichen.
8. Über die Art der verwendeten Tiere, den Zweck, die Durchführung und das Ergebnis der Versuche sind Aufzeichnungen zu machen.

§ 8

Den Vorschriften der §§ 5 bis 7 unterliegen nicht Tierversuche für Belange der Rechtspflege sowie Impfungen und Blutentnahmen an lebenden Tieren zum Zwecke der Erkennung von Krankheiten der Menschen oder Tiere oder zur Gewinnung oder Prüfung (Wertbestimmung) von Seren oder Impfstoffen nach bereits erprobten oder staatlich anerkannten Verfahren. Doch sind auch diese Tiere alsbald schmerzlos zu töten, wenn sie unter erheblichen Schmerzen zu leiden haben und die Tötung mit dem Zwecke des Versuches vereinbar ist.

ABSCHNITT IV

Strafbestimmungen

§ 9*

(1) Wer ein Tier unnötig quält oder roh mißhandelt, wird mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

(2) Wer, abgesehen von den Fällen des Absatzes 1, ohne die erforderliche Erlaubnis einen Versuch an lebenden Tieren (§ 5) vornimmt, wird mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft. Ebenso wird bestraft, wer entgegen dem Verbot des § 3a Schlachtpferde ausführt.

(3) Mit Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Deutsche Mark oder mit Haft wird, soweit die Tat nicht schon unter die Strafdrohung der Absätze 1, 2 fällt, bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. einem der Verbote des § 2 oder des § 4 oder einer Auflage nach § 3a Abs. 2 Satz 2 zuwiderhandelt, sofern die Auflage ausdrücklich auf diese Strafvorschrift verweist;
2. einer Vorschrift des § 7 zuwiderhandelt;

§ 9 Abs. 2 Satz 2: Eingef. durch Art. 1 Nr. 2 Buchst. a G v. 18. 8. 1961 I 1360

§ 9 Abs. 3 Nr. 1: I. d. F. d. Art. 1 Nr. 2 Buchst. b G v. 18. 8. 1961 I 1360

§ 9 Abs. 3 Nr. 2 bis 4: Nach Ansicht d. Länderkommission zur Rechtsbereinigung kein Bundesrecht

3. einer vom *Reichsminister des Innern* oder von einer Landesregierung nach § 14 erlassenen Vorschrift zum Schutze der Tiere zuwiderhandelt;
4. es unterläßt, Kinder oder andere Personen, die seiner Aufsicht unterstehen und zu seiner Hausgemeinschaft gehören, von einer Zuwiderhandlung gegen die Vorschriften dieses Gesetzes abzuhalten.

§ 10

(1) Neben der wegen einer vorsätzlichen Zuwiderhandlung auf Grund von § 9 erkannten Strafe kann auf Einziehung oder auf Tötung des Tieres erkannt werden, wenn es dem Verurteilten gehört. Statt der Einziehung kann angeordnet werden, daß das Tier auf Kosten des Verurteilten bis zur Dauer von drei Monaten anderweit untergebracht und gepflegt wird.

(2) Kann keine bestimmte Person verfolgt oder verurteilt werden, so kann auf Einziehung oder Tötung des Tieres selbständig erkannt werden, wenn im übrigen die Voraussetzungen hierfür vorliegen.

§ 11*

(1) Ist jemand wiederholt wegen einer vorsätzlichen Zuwiderhandlung auf Grund von § 9 rechtskräftig verurteilt worden, so kann ihm die zuständige Landesbehörde die Haltung von bestimmten Tieren oder die berufsmäßige Beschäftigung oder den Handel mit ihnen auf Zeit oder Dauer untersagen.

(2) Nach Ablauf eines Jahres seit der Rechtskraft der Untersagungsanordnung kann die zuständige Landesbehörde die Anordnung wieder aufheben.

(3) In der Haltung, Pflege oder Unterbringung schuldhaft erheblich vernachlässigte Tiere können durch die zuständige Landesbehörde ihrem Besitzer fortgenommen und so lange anderweit pfleglich

§ 11: Nach Ansicht d. Länderkommission zur Rechtsbereinigung kein Bundesrecht

untergebracht werden, bis die Gewähr für eine einwandfreie Tierhaltung vorhanden ist. Die Kosten dieser Unterbringung sind dem Schuldigen aufzuerlegen.

§ 12

Ist in einem Strafverfahren zweifelhaft, ob die Tat unter ein Verbot des § 2 Nr. 1 oder 2 fällt, so sollen hierüber in einem möglichst frühen Abschnitt des Verfahrens der beamtete Tierarzt und, soweit es sich um landwirtschaftliche Betriebe handelt, der *Reichsnährstand* gehört werden.

ABSCHNITT V

Schlußbestimmungen

§ 13

Unter Betäubung im Sinne dieses Gesetzes sind alle Verfahren zu verstehen, die allgemein schmerzlos machen oder örtlich die Schmerzempfindung ausschalten.

§ 14*

Der *Reichsminister des Innern* kann zur Durchführung ... dieses Gesetzes Rechts- und Verwaltungsvorschriften erlassen. Soweit er von dieser Ermächtigung keinen Gebrauch macht, können die Landesregierungen die erforderlichen Durchführungsvorschriften erlassen.

§ 15*

(1) Dieses Gesetz tritt am 1. Februar 1934 in Kraft mit Ausnahme des § 2 Nr. 8 und 11 und des § 3, für die der *Reichsminister des Innern* im Einvernehmen mit dem *Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft* den Zeitpunkt des Inkrafttretens festsetzt.

(2) und (3) ...

§ 14 Satz 1 Auslassung: Erloschene Ermächtigung (Art. 129 Abs. 3 GG 100-1)

§ 15 Abs. 2: Aufhebungsvorschrift

§ 15 Abs. 3: Abhängig von dem aufgeh. G v. 30. 5. 1908 S. 314

Erste Verordnung zur Ausführung des Tierschutzgesetzes *

7833-1-1

Vom 20. Juni 1934

Reichsgesetzbl. I S. 516

Auf Grund des § 14 des Tierschutzgesetzes vom 24. November 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 987) wird hiermit verordnet: *

§ 1 *

(1) Es ist verboten, zur Betäubung von Tieren elektrische Apparate oder Verfahren zu verwenden, es sei denn, daß es sich um eine Schlachtung oder Tötung handelt.

(2) Der *Reichsminister des Innern* kann für die praktische Erprobung von elektrischen Apparaten und Verfahren Ausnahmen zulassen. Ist nach dem Ergebnis wissenschaftlicher Forschung und praktischer Erprobung eine ausreichende, die Gesundheit der Tiere nicht schädigende Betäubung gewähr-

Überschrift: Nach Ansicht d. Länderkommission zur Rechtsbereinigung kein Bundesrecht
Einleitungssatz: TierschutzG 7833-1
§ 1 Abs. 3; Bundesanzeiger statt Reichsministerialblatt gem. § 4 Abs. 2 G v. 30. 1. 1950 114-1

leistet, so können diese Apparate oder Verfahren abweichend von dem Verbot des Absatzes 1 von dem *Reichsminister des Innern* für die Vornahme der Betäubung zugelassen werden.

(3) Die Zulassung von Apparaten oder Verfahren gemäß Absatz 2 Satz 2 wird im Bundesanzeiger bekanntgegeben.

§ 2

Betäubungen zur Vornahme schmerzhafter Eingriffe im Sinne des § 2 des Tierschutzgesetzes dürfen nur von einem approbierten Tierarzt ausgeführt werden.

§ 3

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1934 in Kraft.

Der Reichsminister des Innern

Zweite Verordnung zur Ausführung des Tierschutzgesetzes *

7833-1-2

Vom 27. Juni 1936

Reichsgesetzbl. I S. 539, verk. am 11. 7. 1936

Auf Grund des § 14 des Tierschutzgesetzes vom 24. November 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 987) wird hiermit verordnet: *

§ 1

Zuständige Landesbehörde im Sinne des § 4 des Tierschutzgesetzes ist die Bergbehörde.

§ 2

Für die Erteilung der Genehmigung zur Verwendung von Einhufern unter Tage gemäß § 4 des Tierschutzgesetzes gelten folgende Grundsätze:

1. Begleiter und Pflegepersonal für die in den Gruben verwendeten Einhufer sind besonders sorgfältig auszuwählen.
2. Die von Einhufern begangenen Strecken müssen möglichst trocken gehalten werden. Einhufer, die auf nassen Strecken arbeiten, müssen zur Vermeidung von Erkrankungen der Füße und Hufe in angemessenen Zwischenräumen gegen andere Tiere ausgetauscht werden.

Überschrift: Nach Ansicht d. Länderkommission zur Rechtsbereinigung kein Bundesrecht
Einleitungssatz: TierschutzG 7833-1

3. In Stallungen mit elektrischem Licht müssen ausreichend lichtstarke Lampen verwendet werden, um den Tieren einen genügenden Ersatz für das fehlende Tageslicht zu geben.
4. In Stallungen mit reichlichem Tropfenfall sollen Einhufer nicht untergebracht werden. Läßt sich dies nicht vermeiden, so sind genügende Schutzvorrichtungen anzubringen.
5. Kranke Einhufer sollen alsbald nach über Tage gebracht und hier versorgt werden. Das gleiche gilt für Einhufer, die längere Zeit unter besonders ungünstigen Umständen (nasse Strecken, dauernd ungünstige Beleuchtung in den Stallungen) gearbeitet haben.

§ 3

Die Bergbehörden haben sich über die Unterbringung, Haltung, Arbeitsleistung und den Gesundheitszustand der unter Tage verwendeten Einhufer unter Zuziehung des zuständigen beamteten Tierarztes durch stichprobenweise Besichtigungen wenigstens einmal jährlich zu unterrichten.

Der Reichsminister des Innern

Verordnung über das Schlachten und Aufbewahren von lebenden Fischen und anderen kaltblütigen Tieren

Vom 14. Januar 1936

Reichsgesetzbl. I S. 13

Auf Grund des § 14 des Tierschutzgesetzes vom 24. November 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 987) wird verordnet:*

§ 1*

(1) Fische, deren Fleisch zum Genuß für Menschen bestimmt ist, sind vor dem Schlachten zu betäuben. Die Betäubung hat durch wuchtige Schläge auf den Kopf oberhalb der Augen (Kopfschlag) mit einem genügend schweren harten Gegenstand zu geschehen. Die Betäubung kann auch in einem zuverlässig wirkenden elektrischen Fischbetäubungsapparat erfolgen. Sofort nach Betäubung sind die Fische zu schlachten.

(2) Bei Aalen und Plattfischen (Schollen, Flundern, Seezungen usw.) kann die Betäubung unterbleiben. Aale sind, wenn die Betäubung unterbleibt, durch einen bis auf die Wirbelsäule reichenden Schnitt dicht unterhalb des Kopfes und sofortiges Aufschneiden der Leibeshöhle und Herausnehmen der Eingeweide einschließlich des Herzens zu schlachten; der Schnitt bis auf die Wirbelsäule kann unterbleiben, wenn die Ausblutung durch Aufschneiden der Leibeshöhle und sofortiges Herausnehmen der Eingeweide einschließlich des Herzens bewirkt wird. Plattfische sind, wenn die Betäubung unterbleibt, durch einen schnellen, den Kopf vom Körper trennenden Schnitt zu schlachten; das Abtrennen des Kopfes kann unterbleiben, wenn die Ausblutung durch Aufschneiden der Leibeshöhle und sofortiges Herausnehmen der Eingeweide einschließlich des Herzens bewirkt wird.

(3) Im Kleinverkauf sind die Fische vor der Abgabe an den Käufer nach den Vorschriften der Absätze 1, 2 zu schlachten, sofern nicht der Käufer ausdrücklich die Abgabe der Fische in lebendem Zustand verlangt und einen für die Beförderung lebender Fische geeigneten Behälter mit genügendem Wasservorrat mit sich führt.

§ 2

(1) Krebse, Hummern und andere Krustentiere, deren Fleisch zum Genuß für Menschen bestimmt ist, sind in der Weise zu töten, daß sie möglichst ein-

Einleitungssatz: TierschutzG 7833-1
§ 1 Abs. 1 Satz 3: Eingef. durch Nr. 1 V v. 13. 11. 1936 I 941
§ 1 Abs. 2 Satz 1: I. d. F. d. Nr. 2 V v. 13. 11. 1936 I 941

zeln in stark kochendes Wasser geworfen werden. Es ist verboten, die Tiere in kaltes oder nur ange-wärmtes Wasser zu legen und alsdann zum Kochen zu bringen.

(2) Das Herausreißen des Darmes bei lebenden Krustentieren ist verboten.

§ 3

Frösche, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, sind durch schnelles Abschneiden des Kopfes zu töten. Erst hiernach dürfen die Schenkel abgetrennt werden.

§ 4

(1) Lebende Fische dürfen im gewerblichen Verkehr nur in Behältern mit Wasser befördert und aufbewahrt werden. Es ist Vorsorge zu treffen, daß dem Wasser genügend frische Luft zugeführt wird.

(2) Bei genügend feuchter Verpackung können widerstandsfähige Fische (z. B. Aale und Plattfische) auch ohne Benutzung von Wasserbehältern befördert und aufbewahrt werden.

(3) Das Aufbewahren und Zurschaustellen lebender Krustentiere unmittelbar auf Eisstücken ist verboten.

§ 5

In Verkaufsstellen und Gaststätten dürfen Wasserbehälter nur so weit mit lebenden Fischen besetzt werden, daß diese nicht über die Oberfläche des Wassers hinausragen.

§ 6

Zuwiderhandlungen gegen diese Verordnung werden gemäß § 9 Abs. 3 Nr. 3 des Tierschutzgesetzes vom 24. November 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 987) bestraft.

§ 7

Diese Verordnung tritt am 1. Februar 1936 in Kraft.

Der Reichsminister des Innern

Gesetz über das Schlachten von Tieren*

7833-2

Vom 21. April 1933

Reichsgesetzbl. I S. 203

Die Reichsregierung hat das folgende Gesetz beschlossen, das hiermit verkündet wird:

§ 1*

(1) Warmblütige Tiere sind beim Schlachten vor Beginn der Blutentziehung zu betäuben.

(2) Der *Reichsminister des Innern* kann bestimmen, daß die Vorschrift des Absatzes 1 auch beim Schlachten anderer Tiere anzuwenden ist. Solange er von dieser Befugnis keinen Gebrauch macht, können die Landesregierungen oder die von ihnen bestimmten Stellen solche Bestimmungen erlassen.

(3) Bei Notschlachtungen (§ 1 Abs. 3 des Gesetzes über die Schlachtvieh- und Fleischschau vom 3. Juni 1900, Reichsgesetzbl. S. 547), bei denen sich die Betäubung des Tieres nach Lage der Verhältnisse nicht ausführen läßt, findet die Vorschrift des Absatzes 1 keine Anwendung.

Überschrift: Für Hessen aufgeh. durch § 1 G v. 7. 8. 1946 GVBl. S. 173
§ 1 Abs. 3 Kursivdruck: Jetzt (§ 1 Abs. 2 des Fleischbeschaugesetzes);
FIG 7832-1

§ 2

Die näheren Bestimmungen über das Schlachten der in § 1 bezeichneten Tiere erläßt der *Reichsminister des Innern*. Solange er von dieser Befugnis keinen Gebrauch macht, können die Landesregierungen oder die von ihnen bestimmten Stellen solche Bestimmungen erlassen.

§ 3

Wer vorsätzlich oder fahrlässig der Vorschrift des § 1 Abs. 1 oder einer auf Grund dieses Gesetzes erlassenen Bestimmung zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu sechs Monaten oder mit Geldstrafe bestraft.

§ 4*

Dieses Gesetz tritt am 1. Mai 1933 in Kraft. . . .

§ 4 Satz 2: Aufhebungsvorschrift

Hessen:

Gesetz über das Schlachten von Tieren

7833-2-a

Vom 20. Juni 1947

Gesetz- und Verordnungsbl. S. 37, verk. am 15. 7. 1947

§ 1

(1) Warmblütige Tiere sind beim Schlachten vor Beginn der Blutentziehung zu betäuben.

(2) Die Vorschrift des Absatzes 1 gilt auch für das Schlachten der Fische und die Tötung anderer kaltblütiger Tiere, soweit deren Fleisch zum menschlichen Genuß verwendet werden soll.

§ 2

Das Schächten ist insoweit erlaubt, als den Angehörigen einzelner Religionsgemeinschaften der Genuß von Fleisch geschächteter Tiere rituell vorgeschrieben ist.

§ 3*

Bei Notschlachtungen (§ 1 Abs. 2 des Gesetzes über die Schlachtvieh- und Fleischschau vom

§ 3 Kursivdruck: Muß heißen Fleischbeschaugesetzes; FIG 7832-1

29. Oktober 1940, Reichsgesetzbl. I S. 1463), bei denen sich die Betäubung des Tieres nach Lage der Verhältnisse nicht durchführen läßt, findet die Vorschrift des § 1 keine Anwendung.

§ 4

Die näheren Bestimmungen über das Schlachten der in § 1 bezeichneten Tiere erläßt der Minister des Innern.

§ 5

(1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig der Vorschrift des § 1 Abs. 1 zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu sechs Monaten oder mit Geldstrafe bestraft.

(2) Wer vorsätzlich oder fahrlässig der Vorschrift des § 1 Abs. 2 zuwiderhandelt, wird mit Haft oder Geldstrafe bis zu 150 DM bestraft.

Verordnung über das Schlachten von Tieren*

Vom 21. April 1933

Reichsgesetzbl. I S. 212, verk. am 21. 4. 1933

Auf Grund des § 2 des Gesetzes über das Schlachten von Tieren vom 21. April 1933 (Reichsgesetzblatt I S. 203) wird folgendes verordnet:*

§ 1

Unter Schlachten ist jede Tötung eines Tieres zu verstehen, bei der eine Blutentziehung stattfindet. Als Schlachten gilt auch das Töten von Tauben oder anderem Geflügel durch Erstickten.

§ 2

Das Schlachten ist in geschlossenen Räumen vorzunehmen; mindestens ist dafür zu sorgen, daß der Anblick des Schlachtens der Öffentlichkeit entzogen ist. Bei Notschlachtungen kann nach Lage des Falles von der Durchführung dieser Bestimmung Abstand genommen werden. Die Anwesenheit von Personen unter 14 Jahren beim Schlachten darf nicht geduldet werden.

§ 3

Die Schlachtungen, mit Ausnahme unaufschiebbarer Notschlachtungen, dürfen nur von Personen oder unter Aufsicht oder Mithilfe von Personen ausgeführt werden, die des Schlachtens kundig sind.

§ 4

Bei Schlachtungen in gewerblichen Betrieben dürfen die Tiere erst dann in den Schlachtraum gebracht werden, wenn alle Vorbereitungen zur sofortigen Abschachtung getroffen sind. Mit der Blutentziehung beim Schlachten darf erst nach vorangegangener vollständiger Betäubung begonnen werden.

§ 5

Ob die Voraussetzung für die in § 1 Abs. 3 des Gesetzes über das Schlachten von Tieren bei Notschlachtungen zugelassene Ausnahme vom Betäubungszwange vorliegt, ist nach der Lage des Einzelfalles zu beurteilen. Die Voraussetzung wird dann erfüllt sein, wenn zu befürchten ist, daß das Tier verendet, bevor eine Betäubung möglich ist.

§ 6*

(1) Die Betäubung muß so vorgenommen werden, daß unnötige Aufregungen und Schmerzen der Tiere vermieden werden. Sie muß schnell erfolgen und nachhaltig sein. Sie hat unter Anwendung eines Bolzenschußapparates zu erfolgen. Die nach

Überschrift: Für Hessen aufgeh. durch § 1 G v. 7. 8. 1946 GVBl. S. 173
Einleitungssatz: TierSchlG 7833-2
§ 6 Abs. 1: I. d. F. d. § 1 Nr. 1 V v. 10. 11. 1952 I 748, in Kraft getr. am 26. 2. 1953

Landesrecht zuständige oberste Landesbehörde kann auf Antrag Schlachthöfen die Genehmigung erteilen, Kälber durch Kopfschlag zu betäuben, wenn das Bedürfnis für die Sammlung von Hypophysen (Hirnanhang) zur Herstellung von medizinischen Präparaten nachgewiesen und die Gewinnung unverletzter Hypophysen anderweitig nicht möglich ist. Bei Lämmern, Zickeln und Saugferkeln kann die Betäubung auch durch einen Schlag auf den Schädel (Kopfschlag, Keulung, bei Kaninchen Genickschlag) mit einem besonderen Hammer oder mit einer Holzkeule, bei Geflügel und Kaninchen mit einem genügend schweren Holzstück ausgeführt werden.

(2) Die Betäubung kann auch mittels elektrischen Stromes unter der Voraussetzung erfolgen, daß dazu in der Praxis erprobte und bewährte Apparate verwendet werden. Die Apparate müssen so eingerichtet sein, daß Unfälle durch Berührung stromführender Teile nicht vorkommen können. Die Apparate dürfen nur durch unterwiesenes Personal gehandhabt werden.

(3) Es bleibt vorbehalten, weitere Betäubungsverfahren zuzulassen.

§ 7*

(1) Die Betäubung durch Kopfschlag darf, abgesehen von Notschlachtungen, nur durch Personen ausgeführt werden, deren Körperkräfte hierfür ausreichen und die die erforderliche Übung besitzen. Personen, die das Schlächtergewerbe erlernen, dürfen während ihrer Ausbildungszeit den Kopfschlag nur unter Aufsicht ausführen.

(2) . . .

§ 8

Die Betäubung von Geflügel vor der Schlachtung ist nicht erforderlich, wenn das Schlachten durch schnelles, vollständiges Abtrennen des Kopfes vom Rumpfe erfolgt.

§ 9

Der Genickschlag und Genickstich sowie das Brechen des Genickes bei Schlachttieren sind verboten, ausgenommen der Genickschlag bei Kaninchen.

§ 10*

(1) Schlachttiere dürfen, soweit beim Schlachten eine Fesselung erforderlich ist, erst unmittelbar vor der Betäubung gefesselt werden.

(2) Das Aufhängen von Schlachttieren an den Hinterfüßen vor der Betäubung ist verboten. Der

§ 7 Abs. 2: Aufgeh. mit Wirkung v. 26. 2. 1953 durch § 1 Nr. 2 V v. 10. 11. 1952 I 748
§ 10 Abs. 2 Satz 2: Eingef. durch V v. 14. 11. 1934 I 1163

Reichsminister des Innern kann für das Schlachten der Kälber auf Antrag der obersten Landesbehörden in besonderen Fällen Ausnahmen zulassen.

§ 11

Mit dem Enthäuten, Schneiden, Stechen, Brühen, Aufhängen geschlachteter, d. h. betäubter und bereits entbluteter Tiere, und mit dem Rupfen von geschlachtetem Geflügel darf erst begonnen werden, wenn der Tod des Tieres eingetreten ist und Bewegungen an dem Tier nicht mehr wahrzunehmen sind.

§ 12

Die Betäubungsapparate und sonstige Betäubungsgegenstände nebst Zubehör müssen so beschaffen sein und stets in solchem Zustande gehalten werden, daß bei ordnungsmäßiger Handhabung eine einwandfreie Betäubung gewährleistet ist.

§ 13*

Der Reichsminister des Innern

§ 13: Eingef. für Hamburg u. Nordrh.-Westf.; vgl. TierSchlErgV 7833-2-1-a bis 7833-2-1-c

Hamburg:

Anderung der Verordnung über das Schlachten von Tieren

7833-2-1-a

Vom 7. März 1946

Verordnungsbl. S. 25, verk. am 12. 3. 1946

Die Militärregierung hat der Verordnung über das Schlachten von Tieren vom 21. April 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 212) in der Fassung der Verordnung vom 14. November 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 1163) mit sofortiger Wirkung folgende Bestimmung als § 13 hinzugefügt: *

§ 13

Bei der Schlachtung von Tieren nach jüdischem Ritus darf das Blut ohne vorherige Betäubung der Tiere entnommen werden. Alle Vorkehrungen, welche die vermeidbaren Schmerzen und die Er-

Einleitungssatz: TierSchlV 7833-2-1

regung der Tiere verhindern können, sind dabei zu treffen; insbesondere sollen die Tiere erst in den Schlachtraum geführt werden, wenn alle Vorbereitungen für das unmittelbare Abschachten getroffen worden sind. Die Fesselung und das Bereitstellen der Tiere für den Einschnitt sowie dieser selber müssen unverzüglich ausgeführt werden. Vierfüßige Tiere dürfen nur geschlachtet werden mit Hilfe der gußeisernen Feder, Entwurf H. Weinberg, oder durch eine andere Art, die ebenso wirksam ist, um vermeidbare Schmerzen zu verhindern.

Der Bürgermeister
der Hansestadt Hamburg

Nordrhein-Westfalen (ehemalige Nord-Rheinprovinz):

Verordnung über das Schlachten von Tieren nach jüdischem Ritus

7833-2-1-b

Vom 7. März 1946

Mitteilungs- und Verordnungsbl. des Oberpräsidenten der Nord-Rheinprovinz S. 127,
verk. am 11. 3. 1946

Auf Anordnung der Militärregierung ist der Verordnung des Reichsministers des Innern über das Schlachten von Tieren vom 21. April 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 212) in der Fassung vom 14. November 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 1163) folgender § 13 anzufügen, der mit der Veröffentlichung in Kraft tritt: *

§ 13

Bei der Schächtung nach jüdischem Ritus darf die Blutentziehung ohne vorhergehende Betäubung vorgenommen werden. Es sind jedoch alle Vorkehrungen zu treffen, welche vermeidbare Schmerzen und

Einleitungssatz: TierSchlV 7833-2-1

Aufregungen der Tiere ausschließen. Insbesondere dürfen die Tiere erst dann in den Schlachtraum gebracht werden, wenn alle Vorbereitungen zur sofortigen Schächtung getroffen sind. Fesselung und Bereitlegung für den Halsschnitt und der Schnitt selbst haben so schnell als möglich zu erfolgen. Vierfüßige Tiere dürfen nur unter Anwendung des drehbaren Apparates nach H. Weinberg oder einer mindestens in gleicher Weise unnötige Qualen ausschließenden Methode geschächtet werden.

Der Oberpräsident
der Nord-Rheinprovinz

Nordrhein-Westfalen (ehemalige Provinz Westfalen):

7833-2-1-c

**Anordnung
über das Tierschlachten auf jüdische Weise***

Vom 23. März 1946

Mitteilungs- und Verordnungsbl. des Oberpräsidenten der Provinz Westfalen S. 46,
verk. am 20. 5. 1946

Mit Genehmigung der Militärregierung wird angeordnet:

Die Verordnung über das Schlachten von Tieren vom 21. April 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 212), abgeändert durch die Verordnung vom 14. November 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 1163) wird durch folgende Bestimmung ergänzt:*

Paragraph 13:

Bei der Schächtung nach jüdischem Ritus darf die Blutentziehung ohne vorhergehende Betäubung vorgenommen werden. Es sind jedoch die Vorkehrungen zu treffen, welche vermeid-

Überschrift: Auf das Gebiet des ehemaligen Landes Lippe erstreckt durch § 1 Nr. 4 V v. 7. 7. 1958 GVNW S. 305
Einleitungssatz: TierSchlV 7833-2-1

bare Schmerzen und Aufregungen der Tiere ausschließen. Insbesondere dürfen die Tiere erst dann in den Schlachtraum gebracht werden, wenn alle Vorbereitungen zur sofortigen Schächtung getroffen sind; Fesselung und Beilegung von Halsschnitt selbst haben so schnell wie möglich zu erfolgen. Vierfüßige Tiere dürfen nur unter Anwendung des drehbaren Apparates nach H. Weinberg oder einer mindestens in gleicher Weise unnötige Qualen ausschließenden Methode geschlachtet werden.

Diese Anordnung tritt mit dem Tage der Veröffentlichung in Kraft.

Der Oberpräsident
der Provinz Westfalen

Bayern:

7833-2-2-a

**Verordnung Nr. 49
über das Schlachten von Tieren**

Vom 14. Januar 1946

Gesetz- und Verordnungsbl. S. 142, verk. am 20. 6. 1946

(1) Das Gesetz über das Schlachten von Tieren erstreckt sich nicht auf die Vornahme von rituellen Schlachtungen von warmblütigen Tieren, deren Fleisch zum menschlichen Genuß bestimmt ist.*

(2) Diese Verordnung tritt sofort in Kraft.

Der Bayerische Ministerpräsident

Abs. 1: TierSchlG 7833-2

Abkürzungsverzeichnis

AB	= Ausführungsbestimmungen (folgen unmittelbar hinter der Abkürzung ein Punkt und ein weiterer Großbuchstabe, so wird durch diesen Buchstaben die betr. AB näher bezeichnet, z. B. „AB. A“ = Ausführungsbestimmungen A)	EVO	= Eisenbahn-Verkehrsordnung
ABl.	= Amtsblatt	ff.	= folgende
ABIKR	= Amtsblatt des Kontrollrats in Deutschland	FischSchlV	= Verordnung über das Schlachten und Aufbewahren von lebenden Fischen und anderen kaltblütigen Tieren
Abs.	= Absatz	FlÄndG	= Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes
Abschn.	= Abschnitt	FIDV	= Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes
AFV	= Verordnung über die Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches (Auslandsfleischschau-Verordnung — AFV)	FIG	= Fleischbeschaugesetz
AO	= Reichsabgabenordnung	FIMärkteGebV	= Gesetz über die Gebühren der Schlachtvichmärkte, Schlachthäuser und Fleischgroßmärkte (Fleischmarkthallen)
Art.	= Artikel	G	= Gesetz
ASV	= Verordnung über Einlaßstellen für Fleisch und Auslandsfleischbeschaustellen (Auslandsfleischbeschaustellen-Verordnung — ASV)	gem.	= gemäß
aufgeh.	= aufgehoben	getr.	= getreten
AZO	= Allgemeine Zollordnung	GG	= Grundgesetz für die Bundesrepublik Deutschland
BAnz.	= Bundesanzeiger	GVBl.	= Gesetz- und Verordnungsblatt
Bay BS	= Bereinigte Sammlung des Bayerischen Landesrechts	GZV	= Verordnung über amtstierärztliche Gesundheitszeugnisse bei der Einfuhr von Fleisch (Gesundheitszeugnis-Verordnung — GZV)
Bek.	= Bekanntmachung	i. d. F.	= in der Fassung
betr.	= betrifft, betreffen, betreffend	i. V. m.	= in Verbindung mit
Buchst.	= Buchstabe	KRG	= Kontrollratsgesetz
Bundesgesetzbl.	= Bundesgesetzblatt	Nr.	= Nummer
BVV	= Verordnung über Behandlungsverfahren, nach deren Anwendung Fleisch nicht mehr als frisch anzusehen ist (Behandlungsverfahren-Verordnung — BVV)	PVwG	= Gesetz über die Verwaltung der Deutschen Bundespost (Postverwaltungsgesetz)
d.	= der, die, das, des	Regierungsbl.	= Regierungsblatt
DV	= Durchführungsverordnung	Reichsgesetzbl.	= Reichsgesetzblatt
eingef.	= eingefügt	RMBl.	= Reichsministerialblatt
		RTO	= Reichstierärzteordnung
		S.	= Seite
		StGB	= Strafgesetzbuch
		TierkBesseitG	= Tierkörperbeseitigungsgesetz

TierSchlG	= Gesetz über das Schlachten von Tieren	vgl.	= vergleiche
TierSchlV	= Verordnung über das Schlachten von Tieren	Viehseuchen-AusfVschr.	= Ausführungsvorschriften zum Viehseuchengesetz
TierschutzAusfV	= Verordnung zur Ausführung des Tierschutzgesetzes	VwGO	= Verwaltungsgerichtsordnung
u.	= und	WiGBL.	= Gesetz- und Verordnungsblatt des Wirtschaftsrates des Vereinigten Wirtschaftsgebietes (bis 13. 9. 1948) bzw. Gesetzblatt der Verwaltung des Vereinigten Wirtschaftsgebietes (ab 30. 9. 1948)
3. ÜberlG	= Gesetz über die Stellung des Landes Berlin im Finanzsystem des Bundes (Drittes Überleitungsgesetz)	Zentralbl.	= Zentralblatt für das Deutsche Reich
V.	= Verordnung	Ziff.	= Ziffer
v.	= vom	ZPO	= Zivilprozeßordnung
VBl.	= Verordnungsblatt		
verk.	= verkündet		

Herausgeber: Der Bundesminister der Justiz—Verlag: Bundesanzeiger Verlagsgesellschaft mbH., Bonn/Köln — Druck: Bundesdruckerei Berlin
 Einzelhefte von allen Rechtsgebieten DM 0,09 pro Blatt zuzüglich Versandgebühren, gegen Voreinsendung des erforderlichen Betrages
 einschließlich Versandkosten

Laufender Bezug im Abonnement für alle Rechtsgebiete nur durch den Verlag. Bezugspreis pro Blatt (2 Seiten) DM 0,07
 auf Postscheckkonto „Sammlung des Bundesrechts, Bundesgesetzblatt Teil III“ Köln 11 28 oder nach Zahlung auf Grund einer Vorausrechnung
 Preis dieser Ausgabe DM 4,86 zuzüglich Versandgebühren DM 0,30