II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

KOMMISSION

EMPFEHLUNG DER KOMMISSION

vom 24. Februar 1989

über die Regeln, die bei Besichtigungen in den für den innergemeinschaftlichen Handel zugelassenen Fleischlieferbetrieben zu beachten sind

(89/214/EWG)

Durch die Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (1), zuletzt geändert durch die Richtlinie 88/288/EWG (2), sollen insbesondere die hygienischen Vorschriften in Betrieben, in denen frisches Fleisch behandelt wird, vereinheitlicht werden.

Um eine einheitliche Anwendung dieser Bestimmungen zu gewährleisten, führen tierärztliche Sachverständige der Kommission gemäß Artikel 9 dieser Richtlinie Kontrollen an Ort und Stelle durch und überprüfen, ob die in der Richtlinie genannten Anforderungen — unter besonderer Berücksichtigung des Anhangs I — eingehalten werden.

In Anwendung der Richtlinie 72/462/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen und von frischem Fleisch aus Drittländern (3), zuletzt geändert durch die Richtlinie 88/289/EWG (4) — und insbesondere in Anwendung von Artikel 4 — wird bei der Entscheidung, ob ein Betrieb in die Liste der Betriebe aufgenommen werden kann, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Fleisch zulassen, besonders berücksichtigt, ob die Bestimmungen in Anhang I der Richtlinie 64/433/EWG eingehalten werden.

Es scheint angebracht, zu den einzelnen Vorschriften ausführliche, in Zusammenarbeit mit den Mitgliedstaaten erarbeitete Auslegungen vorzulegen.

Die tierärztlichen Sachverständigen werden sich bei den Besichtigungen der zugelassenen Betriebe sowohl in den Mitgliedstaaten als auch in den Drittländern an diese Auslegungen, die in Zukunft geändert werden können, halten.

Solche Auslegungen führten durch eine genauere Definition der in der Richtlinie verwendeten Begriffe zu Produktionsbedingungen, die erhebliche Beschränkungen beinhalten. Der betreffende Wirtschaftszweig hat sich bereits zu wichtigen technologischen Veränderungen gezwungen gesehen, aufgrund des größeren Wettbewerbsdrucks in einer Gemeinschaft, in der strengere Regelungen für die Hygiene, den Verbraucherschutz und den Schutz der Nutztiere aufgestellt werden.

In diesem sensiblen Sektor sollten im Hinblick auf die Genehmigung des in Artikel 9 Absatz 1 der Richtlinie 64/433/EWG vorgesehenen Kodex die Wirtschaft und die einzelstaatlichen Behörden vorerst lediglich aufgefordert werden, sich an die von der Kommission vorgegebenen Verhaltensregeln zu halten.

Aus diesen Gründen empfiehlt die Kommission nach Maßgabe des Artikels 155 des Vertrages, daß bei der Zulassung derjenigen Fleischlieferbetriebe, deren Erzeugnisse zum innergemeinschaftlichen Handel bestimmt sein können, die Auslegungen der aus der Richtlinie 64/433/EWG und insbesondere aus ihrem Anhang I hervorgegangenen Vorschriften zu befolgen sind, die dieser Empfehlung als Anhang beigefügt sind.

Brüssel, den 24. Februar 1989

Für die Kommission

Ray MAC SHARRY

Mitglied der Kommission

---

(1) ABl. Nr. 121 vom 29. 6. 1964, S. 2012/64.
(2) ABl. Nr. L 124 vom 18. 5. 1988, S. 28.
(3) ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28.
(4) ABl. Nr. L 124 vom 18. 5. 1988, S. 31.

ANHANG

LEITLINIEN FÜR KONTROLLBESUCHE DER EG-KOMMISSION IN FRISCHFLEISCHBETRIEBEN

1. Bei den in den Mitgliedstaaten durchgeführten Kontrollen der zum innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch zugelassenen Betriebe sind die Definitionen nach Artikel 2 der Richtlinie 64/433/EWG (in ihrer geänderten Fassung) wie folgt auszulegen:

TEXT DER RICHTLINIE	AUSLEGUNG
Artikel 2	
Im Sinne dieser Richtlinie sind:	
a) Fleisch: alle genußtauglichen Teile von Rindern (einschließlich Büffeln), Schweinen, Schafen, Ziegen sowie Einhufern, die als Haustiere gehalten werden;	Büffel, die als Haustiere gehalten werden, sind definitionsgemäß in die Gruppe „Haustiere der Gattung Rinder" einbezogen. Alle Vorschriften, die die Rinder betreffen, sind einzuhalten. (Die zur Schlachtung von Rindern zugelassenen Betriebe in Drittländern sind für die Schlachtung von Büffeln nicht getrennt aufzuführen. Büffel dürfen nur in Betrieben geschlachtet werden, die für Rinder zugelassen sind.)
b) frisches Fleisch: Fleisch (einschließlich im Hochvakuum oder in definierter Atmosphäre umhülltes Fleisch), das nicht zum Zweck der Haltbarmachung — außer mit Kälte — behandelt worden ist;	
c) Separatorenfleisch: mechanisch von fleischtragenden Knochen, ausgenommen Kopfknochen, Röhrenknochen, Gliedmaßenenden unterhalb Karpal- bzw. Tarsalgelenk sowie Schweineschwänze, gewonnenes und für die gemäß Artikel 6 der Richtlinie 77/99/EWG zugelassenen Betriebe bestimmtes Fleisch;	Siehe auch Artikel 5 Buchstabe b) (Ausschluß vom innergemeinschaftlichen Handel) und Artikel 7 Absatz 3, gemäß dem der Rat Vorschriften für die hygienische Erzeugung von Separatorenfleisch erläßt und die Mitgliedstaaten zwischenzeitlich ihre diesbezüglichen innerstaatlichen Regelungen beibehalten, sofern diese dem Vertrag entsprechen.
d) Tierkörper: der ganze Tierkörper eines Schlachttieres nach dem Entbluten, Ausweiden und Abtrennen der Gliedmaßen in Höhe des Karpal- und Tarsalgelenks, des Kopfes, des Schwanzes und der Milchdrüse und bei Rindern, Schafen, Ziegen und Einhufern außerdem nach dem Enthäuten;	Nebenerzeugnisse, auch Schweine- und Schafköpfe und Schweinefüße, müssen nicht vom Tierkörper gelöst werden, sofern die Fleischuntersuchung gemäß Anhang I Kapitel VII durchgeführt werden kann, sofern diese dem Vertrag entsprechen.
e) Nebenprodukte der Schlachtung: frisches Fleisch, soweit es nicht zum Tierkörper nach Buchstabe d) gehört, auch wenn es noch in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden ist;	
f) Eingeweide: die in Brust-, Bauch- und Beckenhöhle liegenden Nebenprodukte der Schlachtung einschließlich Luft- und Speiseröhre;	
g) amtlicher Tierarzt: von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaats bezeichneter Tierarzt;	Es muß sichergestellt sein, daß der amtliche Tierarzt seinen Befund ohne Einflußnahme der Geschäftsleitung des Betriebs durchsetzen kann. Die Rechtsstellung des amtlichen Tierarztes muß seine Unabhängigkeit gegenüber den Verantwortlichen des Betriebes gewährleisten.

h) Versandland: Mitgliedstaat, von dem aus frisches Fleisch in einen anderen Mitgliedstaat versandt wird;	
i) Bestimmungsland: Mitgliedstaat, in den frisches Fleisch aus einem anderen Mitgliedstaat versandt wird;	
j) Transportmittel: Laderäume von Kraftwagen, Schienenfahrzeugen, Luftfahrzeugen und Schiffen sowie Behälter für die Beförderung auf dem Land-, See- oder Luftweg;	Die „Laderäume" beziehen sich auch auf Lebendvieh.
k) Betrieb: zugelassener Schlachtbetrieb, zugelassener Zerlegungsbetrieb, zugelassenes Kühl- und Gefrierhaus;	Zugelassen gemäß Artikel 8 Absatz 1.
l) Umhüllung: Schutz des frischen Fleisches durch Verwendung einer ersten Umhüllung oder eines ersten Behältnisses, die das frische Fleisch unmittelbar umgeben, sowie diese erste Umhüllung bzw. dieses erste Behältnis selbst;	
m) Verpackung: Einlegen des umhüllten frischen Fleisches in ein zweites Behältnis sowie das Behältnis selbst.	

2. Bei den in den Mitgliedstaaten durchgeführten Kontrollen der zum innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch zugelassenen Betriebe ist Anhang I der Richtlinie 64/433/EWG (in ihrer geänderten Fassung) wie folgt auszulegen:

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
ANHANG I **ALLGEMEINE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG DER BETRIEBE**	Die Anforderungen der Richtlinie 64/433/EWG müssen von allen gemäß Artikel 8 Absatz 1 zugelassenen Betrieben (wie in Artikel 2 Buchstabe k) definiert) eingehalten werden. Die Ausstellung einer Genußtauglichkeitsbescheinigung und die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit durch einen amtlichen Tierarzt eines Mitgliedstaats gewährleisten den zuständigen Behörden des Bestimmungsmitgliedstaats, daß eine Fleischlieferung den Anforderungen der Richtlinie 64/433/EWG entspricht. Daher und um Artikel 3 zu entsprechen, wenn diese Anforderungen vorübergehend nicht erfüllt werden, insbesondere während Umbau oder Wartungsarbeiten, durch die die Hygiene des frischen Fleisches beeinträchtigt werden könnte, sollte der amtliche Tierarzt die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit einstellen und die Ausstellung von Genußtauglichkeitsbescheinigungen für die Ausfuhr aussetzen, bis der Betrieb den Anforderungen der Richtlinie wieder nachkommt. Auf der Zulassung muß die Art des Betriebs (Schlachthaus, Zerlegungsbetrieb, Kühlhaus) angegeben sein.	Artikel 2 Buchstabe k) Artikel 8 Absatz 1.
Die Betriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:	Alle Arbeitsräume eines Betriebes müssen den gleichen Anforderungen genügen. Ausgenommen sind die nur für Fleisch, das vom innergemeinschaftlichen Handel ausgeschlossen ist, und für nicht frisches Fleisch verwendeten Räume, die deutlich abgetrennt sein müssen. Der amtliche Tierarzt muß freien Zugang zu allen Betriebsteilen haben, auch denjenigen, in denen sich kein für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmtes frisches Fleisch befinden darf, um die vorgenommene Trennung zu überprüfen.	
	Die Betriebe müssen umfriedet sein. Alle erforderlichen Vorichtungen und Maßnahmen müssen sich innerhalb der Umfriedung befinden bzw. dort durchgeführt werden, sofern nicht anders angegeben (z. B. amtlich zugelassene Anlagen zum Reinigungen und Desinfizieren von Transportmitteln (siehe Nummer 12). Es wird vorschlagen, daß sich der amtliche Tierarzt, falls möglich, einen Grundriß des zu kontrollierenden Betriebes von der Betriebsleitung beschafft. Ein „Raum" ist ein durch Fußböden, Wände und Decke umschlossener und durch eine verschließbare Tür oder eine Windschleuse zugänglicher Ort.	Siehe auch Nummer 13 Buchstabe g) (Ein- und Ausgänge des Schlachtbetriebs).
1. in den Räumen, in denen Fleisch gewonnen, gelagert oder sonst behandelt wird:	Nicht einbezogen, sind der Raum für die Lagerung von Häuten, Hörnern, Klauen und Schweineborsten (siehe Nummer 13 Buchstabe c) vierter Gedankenstrich) und der Platz für die Dunglagerung (siehe Nummer 13 Buchstabe k)). Dagegen sind einbezogen die Flure, durch die unverpacktes Fleisch befördert wird, Ent- und Verladeräume für frisches Fleisch, sowie Kutteleien und Organbearbeitungsräume (siehe Nummer 13 Buchstabe c) erster, zweiter und dritter Gedankenstrich).	Artikel 2 Buchstaben a) und b) (Definition von „Fleisch" und „frischem Fleisch").

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
a) Fußböden aus wasserundurchlässigen, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem unverrottbarem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht ablaufen kann; das Wasser muß zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden. Jedoch müssen diese Betriebe	Fußböden aus Holz sind unzulässig. Das Wasser ist zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abzuleiten. Im Fall von Kühl- und Gefrierräumen dürfen diese Abflüsse unmittelbar neben den Räumen gelegen sein.	Nummer 8 und Nummer 13 Buchstabe h).
— in den in Kapitel I Nummer 13 Buchstaben d) und f), Kapitel II Nummer 14 Buchstabe a) und Kapitel III Nummer 15 Buchstabe a) vorgesehenen Räumen über Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem unverrottbarem Material verfügen, die so beschaffen sind, daß Wasser leicht ablaufen kann, oder die — bei Räumen gemäß Nummer 15 Buchstabe a) — mit einer Einrichtung ausgestattet sind, die ein leichtes Entfernen des Wassers ermöglicht;	Die Fußböden der Räume zum Verpacken der Nebenprodukte (Nummer 13 Buchstabe d)), der Kühl- und Gefrierräume (Nummer 13 Buchstabe f) und Nummer 14 Buchstabe a)) und der Kühlräume für die Aufbewahrung von Fleisch (Nummer 13 Buchstabe f), Nummer 14 Buchstabe a) und Nummer 15 Buchstabe a)) müssen keine direkten Abflüsse aufweisen, aber so geneigt sein, daß Wasser leicht zu den Abflüssen ablaufen kann. Außerdem dürfen Kühlräume für die Aufbewahrung von verpacktem Fleisch nur dann ebene Fußböden aufweisen, wenn Gegenstände zum Entfernen des Wassers (z. B. Gummischaber) vorhanden sind.	Nummer 4 Buchstabe a)
— in den in Kapitel III Nummer 16 Buchstabe a) vorgesehenen Räumen über Fußböden aus wasserundurchlässigem, unverrottbarem Material verfügen;	Räume, in denen nur gefrorenes Fleisch aufbewahrt wird (Nummer 16 Buchstabe a)), müssen weder Abflußrinnen noch geneigte Fußböden aufweisen. Dafür müssen sie aber mit Gegenständen für die Reinigung des Bodens ausgestattet sein.	Siehe auch Nummer 66, die gestattet, daß andere Erzeugnisse und verpacktes Fleisch gemeinsam gelagert werden dürfen.
b) glatte, feste, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 Metern, in Schlachträumen bis zu einer Höhe von mindestens 3 Metern und in Kühlräumen oder Kühlhäusern mindestens bis in Lagerungshöhe, mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind. Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen abgerundet oder ähnlich ausgearbeitet sein; davon ausgenommen sind die unter Kapitel III Nummer 16 Buchstabe a) vorgesehenen Räume.		
Jedoch begründet die Verwendung von Holzwänden in den Räumen gemäß Kapitel III Nr. 16, die vor dem 1. Januar 1983 erbaut wurden, keinen Entzug der Zulassung;	Unabhängig von dem ersten Unterabsatz dürfen vor dem 1. Januar 1983 erbaute, mit Holzwänden versehene Räume, in denen nur verpacktes Gefrierfleisch (Nummer 16) gelagert wird, weiterhin zugelassen bleiben. Gefrierhäuser mit hölzernen Wänden dürfen nicht mehr neu zugelassen werden. Zum Ersatz der zugelassenen Holzwände darf kein Holz mehr verwendet werden, mit Ausnahme von kleineren Reparaturen. Firnis ist nicht zugelassen.	Siehe auch Nummer 1 Buchstabe c) (Holztüren) und Nummer 4 Buchstabe a) (hölzerne Einrichtungsgegenstände).
c) Türen aus verschleiß- und korrosionsfestem Material; Holztüren müssen beidseitig eine glatte, undurchlässige Verkleidung aufweisen;	Alle hölzernen Türteile, auch die Rahmen, müssen mit einem Anstrich oder Belag versehen und sauber verfugt sein. Werden Farbanstriche verwendet, so müssen sie wasserundurchlässig, abwaschbar, ungiftig und in gutem Zustand sein.	

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
d) eine Isolierung aus unverrottbarem, geruchlosem Material;	Die Isolierung sollte nicht beschädigt und darf nicht ungeschützt sein, es sei denn, sie ist sauber und kann gereinigt werden.	
e) ausreichende Vorrichtung zur Be- und Entlüftung und ggf. zur gründlichen Entnebelung;	Schwitzwasser oder sichtbarer Wasserdampf können Anzeichen für eine ungenügende Entlüftung sein. Der amtliche Tierarzt sollte überprüfen, ob die Flächen im oberen Teil des Raumes regelmäßig gereinigt werden. Das frische Fleisch darf durch diese Reinigung nicht kontaminiert werden.	
f) eine ausreichende natürliche oder künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung;	In allen Räumen, in denen unverpacktes frisches Fleisch erzeugt, behandelt oder gelagert wird, sollten Glühbirnen mit geeigneten Schutzabdeckungen versehen sein. Bei Zweifel daran, ob die Beleuchtung ausreichend ist, wird empfohlen, für folgende Mindeststärke zu sorgen: Kontrollpunkte: 540 Lux Arbeitsräume sowie Stallungen für kranke und krankheitsverdächtige Tiere: 220 Lux Lagerräume und Stallungen: 110 Lux Die Lichtstärke sollte an einem Ort und anhand einer Methode gemessen werden, die vom amtlichen Tierarzt bestimmt werden.	Siehe auch Nummer 26 Beleuchtung bei Schlachttieruntersuchung.
g) eine saubere und leicht sauber zu haltende Decke; anderenfalls muß eine diesen Bedingungen entsprechende Bedachungsinnenseite vorhanden sein.		
2. a) in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser; die Hähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Wegwerf-Handtüchern ausgestattet sein;	Im allgemeinen werden flexible Hängebrausen, Sprühvorrichtungen und Schläuche nicht akzeptiert. Sie sind jedoch zugelassen zur Reinigung der Schweineschlachtkörper zwischen Betäubung und endgültiger Enthaarung, nach Beendigung der Enthaarung bei Schafen sowie zur letzten Schlachtkörperreinigung an den Ausschlachtstellen sämtlicher Schlachtstraßen, sofern sie nicht anderweitig einsetzbar sind und beim Frischfleisch keine Sekundärinfektion durch Bespritzen entsteht. Die Arbeitskräfte an den Schlachtketten müssen ihre Hände und Arbeitsgeräte reinigen und desinfizieren können, ohne ihren Arbeitsplatz (gegebenenfalls gemeinsam) zu verlassen. Vorrichtungen für andere Arbeitskräfte können in größtmöglicher Nähe zum Arbeitsplatz installiert werden. Es ist vorzuziehen, die Schürzen in Kabinen zu reinigen, um Spritzer so weit wie möglich zu vermeiden. In Zerlegungs- und anderen Arbeitsräumen müssen freier Zugang zu Wasch- und Desinfizier- („handelsüblichen Sterilisier-") vorrichtungen und ausreichend Zeit für ihre Benutzung gewährleistet sein. Im Fall von fest installierten Vorrichtungen muß der maximale Abstand von jedem Arbeitsplatz so sein, daß ein leichter Zugang möglich ist. Andere Vorrichtungen dürfen verwendet werden, z. B. fahrbare Sterilisiergeräte, Rotationsreinigungssysteme (d. h. systematischer Gebrauch von separaten Wasch- und Sterilisiervorrichtungen, die sich an einem besonderen Platz oder außerhalb des Raumes befinden können) oder Personen zum systematischen Einsammeln schmutziger Messer, sofern die Regelung zufriedenstellend funktionert.	Siehe auch Nummer 8 Ableitung von Abwasser.

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	An jedem Waschbecken müssen sich Vorrichtungen für die Reinigung und Desinfektion der Hände befinden. Seifenstücke sind unzulässig. Werden Wegwerf-Handtüchen benutzt, so müssen geeignete Handtuchspender und Behälter für gebrauchte Tücher vorhanden sind.	
b) eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte; die Wassertemperatur muß mindestens 82 °C betragen;	Siehe Nummer 2 Buchstabe a) Anforderungen an die Plazierung von Reinigungs- und Desinfiziervorrichtungen	
	Vorrichtungen wie handelsübliche Sterilisiergeräte, mit denen Instrumente desinfiziert werden können, sind für nicht feststehende Arbeitsgeräte erforderlich, z. B.: Brustsägen, Geräte zum Freilegen der Speiseröhre („rodding"), Spaltsägen, Fixier-Ketten für Enthäutungsmaschinen, mechanische Enthäutungsgeräte, Hohlmesser zur Entblutung, automatische Vorrichtungen zum Ausweiden, Kreissägen, Ringmesser, Knochensägen.	Siehe Nummer 17 Buchstabe c) und Nummer 29 für die Häufigkeit der Sterilisation.
	In fest installierten Sterilisiergeräten ohne Wasser oder Dampfzufuhr muß das Wasser regelmäßig ausgewechselt werden. Die Sterilisiergeräte müssen eine „einwandfreie Abwasserableitung" aufweisen, die unmittelbar in die Abflüsse führt (siehe Nummer 8), leicht zu reinigen sein und regelmäßig gereinigt werden. Im Sinne dieser Leitlinien ist eine „einwandfreie Abwasserableitung" die Ableitung von Abwässern in geschlossenen Leitungen. Bewegliche Sterilisiergeräte müssen mit einem Thermometer ausgestattet sein. Das Wasser ist regelmäßig auszutauschen, damit es sauber bleibt.	
3. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);	Abhängig von den örtlichen Gegebenheiten kann es sich um physikalische und/oder chemische Maßnahmen handeln, z. B.: — Fallen, Köder, Fliegengitter, Luftschleier, Begasung, Vogelnetze usw., — Insektizide, Rodentizide, Begasungsmittel usw. Der amtliche Tierarzt muß für Ort und Häufigkeit der im Betrieb durchgeführten Kontrollen die Verantwortung übernehmen können.	
4. a) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneidunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Die Verwendung von Holz ist untersagt, außer in Räumen, in denen sich ausschließlich hygienisch verpacktes, frisches Fleisch befindet;	Die Arbeitsflächen der Schneidetische müssen glatt gehalten werden. Freiliegende Metallflächen müssen aus korrosionsfestem Material bestehen. Das Fleisch darf nicht mit galvanisierten Flächen in Berührung kommen.	

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	Gefrierräume für die Lagerung von verpacktem Fleisch können mit hölzernen Wänden ausgestattet sein, wenn sie vor dem 1. Januar 1983 gebaut und zugelassen worden sind. Hölzerne Gegenstände wie: a) Messer, Wetzstähle, Bürsten, Schrubber, Gummischrubber, Schaufeln, Schlegel, Hackmesser, Äxte und Sägen mit hölzernem Griff oder Stiel; b) hölzerne Messerscheiden, Plattformen, andere Flächen, Prellböcke, Hauklötze und Arbeitstische; c) hölzerne Platten, Rutschen und Fördereinrichtungen dürfen in Schlachträumen, Zerlegungsräumen, Kühl- und Gefrierräumen sowie Räumen für die Lagerung von unverpacktem frischem Fleisch, oder anderen Räumen, in die unverpacktes Fleisch verbracht oder durch die es transportiert werden kann, weder abgestellt noch transportiert noch in diese verbracht werden. Bei Fluren ist die Verwendung von Holztäfelung oder hölzernen Ausrüstungsgegenständen zugelassen, wenn kein unverpacktes frisches Fleisch durch diese Flure verbracht wird.	Nummer 1 Buchstabe b)
b) den hygienischen Erfordernissen entsprechende korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für — die weitere Behandlung des Fleisches, — das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behältnisse, die verhindern, daß das Fleisch und die Behältnisse unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt.	Die Arbeitsgeräte müssen sich in einem guten Zustand befinden.	Nummer 17 Buchstabe c) (Anforderungen an Reinigung und Desinfektion).
c) Vorrichtungen für die hygienische Behandlung und den Schutz von Fleisch beim Verladen und Entladen;	Sofern nur verpacktes Fleisch hantiert und die von der Richtlinie vorgeschriebene Fleischtemperatur nicht beeinträchtigt wird, können Schutzplanen verwendet werden. Handelt es sich um umhülltes oder unverpacktes Fleisch, so ist ein in sich geschlossenes Verlade- und Entladesystem erforderlich, um eine etwaige Kontaminierung durch Gase, Staub, Regen, Ungeziefer, Vögel, Blätter usw. auszuschließen. Die von der Richtlinie vorgeschriebene Fleischtemperatur sollte beim Verladen konstant bleiben. Gibt es kein geschlossenes Verlade- und Entladesystem, so kann der Betrieb weiterhin zugelassen werden, sofern das Verlade und Entladesystem einen entsprechenden Schutz des unverpackten oder umhüllten frischen Fleisches gewährleistet. Fleisch sollte nicht aus dem Zerlegungsraum direkt in ein Transportmittel verladen werden. Erfolgt dies doch, so ist ein positives Zusammenführungssystem unbedingt erforderlich. Die Verwendung von Heizstrahlern oder -körpern in den Ladebuchten ist verboten, es sei denn, es ist gewährleistet, daß ihre Verwendung das frische Fleisch nicht beeinträchtigen kann.	

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
d) besondere wasserdichte, korrosionsfeste Behältnisse mit Deckeln und Verschlüssen, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von nicht zum Genuß für Menschen bestimmten Fleisch, oder einen verschließbaren Raum für die Aufnahme solchen Fleisches oder solcher Nebenprodukte der Schlachtung, wenn dies aufgrund der anfallenden Mengen erforderlich ist oder wenn solches Fleisch und solche Nebenprodukte der Schlachtung nicht am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb enfernt oder unschädlich beseitigt werden; wird dieses Fleisch über Rohrleitungen abgeführt, so sollten diese so gebaut und installiert sein, daß eine Gefahr der Kontamination des frischen Fleisches ausgeschlossen wird;	Konfiskatbehälter, die für die Entsorgung beschlagnahmten Fleisches verwendet werden, müssen deutlich gekennzeichnet und diesem Zweck vorbehalten sein.	
5. Kühlanlagen, die gewährleisten, daß die durch diese Richtlinie vorgeschriebene Innentemperatur des Fleisches eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Kontamination des Fleisches ausschließenden Kondenswasserdränagesystem ausgestattet sein, das mit der Abwasserableitung verbunden ist;		
6. eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser gemäß Richtlinie 80/778/EWG des Rates [1] in ausreichender Menge unter Druck liefert; zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise Wasser zulässig, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches ausschließen. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;	Die Geschäftsleitung eines Betriebes muß für die Versorgungsquelle(n) die Verantwortung übernehmen (Wasserleitungsnetz, Oberflächenwasser oder Brunnenwasser) und das Wasserverteilungssystem im Betrieb beschreiben können. Der amtliche Tierarzt muß Zugang zu einem Verteilungsplan haben, der alle Zapfstellen im Betrieb ausweist. Die Zapfstellen selbst müssen so gekennzeichnet sein, daß anhand des Plans festgestellt werden kann, wo sie sich befinden. Gemäß Anhang II Tabelle B der Richtlinie 80/778/EWG ist die Häufigkeit der Wasseranalyse bei Wasser, das zur Lebensmittelherstellung bestimmt ist, von den staatlichen Behörden der Mitgliedstaaten festzusetzen, wobei die Kontrolle jedoch mindestens einmal jährlich erfolgen muß. Für die Analysen betreffend die mikrobiologischen Parameter gemäß Anhang I Buchstabe E der Richtlinie 80/778/EWG wird jedoch für in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben verwendetes Wasser, bei dem es sich nicht um Wasser handelt, das aus dem öffentlichen Wasserleitungsnetz stammt und nicht zwischengelagert wird, folgende Analysehäufigkeit empfohlen (für Kühlraumkontrollen werden keine Zeitplanempfehlungen abgegeben). Zwischengelagertes Wasser aus dem öffentlichen Versorgungsnetz bzw. Wasser aus einem privaten Versorgungsnetz: monatlich; unbehandeltes Oberflächenwasser: wöchentlich. Die Stichproben müssen im Betrieb entnommen werden.	Richtlinie 80/778/EWG Nummer 20 (Verwendung von nicht trinkbarem Wasser).

[1] ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11.

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
7. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Wasser gemäß Richtlinie 80/778/EWG liefert;		
8. eine Anlage zur Ableitung von Wasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;	Um den hygienischen Anforderungen an die Abwasserableitung in den Betriebsteilen zu entsprechen, in denen frisches Fleisch jeder Art bearbeitet wird (z. B. um Abwasserspritzer auf frischem Fleisch oder die Ausbreitung einer Kontamination von einem Betriebsteil zu einem anderen zu verhüten). Abwässer müssen den mit Geruchsverschlüssen und Senkkastenaufsätzen versehenen Abflüssen zugeleitet werden.	Siehe auch Nummer 1 Buchstabe a) (das Wasser muß zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden).
	Tiefe und flache Kanäle müssen mit entfernbaren Abdeckungen versehen sein, falls es wahrscheinlich ist, daß Arbeitskräfte diese Kanäle durchqueren oder darin stehen. Die Abflüsse sind mit abhebbaren Gittern abzudecken und mit entfernbaren Syphonen auszustatten.	
	Das Wasser sollte so abgeleitet werden, daß kein Dampf austritt.	
	Das Abwasser von Handwaschgelegenheiten, Sterilisiergeräten, anderen Waschgelegenheiten (z. B. feststehenden Sprühvorrichtungen, Stiefel- oder Schürzenwäschern), Reinigungseinrichtungen (z. B. für Förderbänder und Haken), Duschen für Tierkörper und Organe, Arbeitstischen und Maschinen (z. B. Anlage für die Eingeweidereinigung) ist einwandfrei durch Rohre unmittelbar zu Abflüssen oder Kanälen (unter den gegebenenfalls vorhandenen Gitterrosten) abzuleiten. Die Verlängerung von Rohrleitungen durch Kunststoff- oder Gummischläuche ist zulässig.	
	Hängebrausen, Sprühvorrichtungen und Schläuche sind nicht zulässig, da sie den Anforderungen an die Abwasserableitung entgegenstehen. Sie dürfen jedoch gemäß den in diesen Leitlinien in Nummer 2 Buchstabe a) aufgeführten Bedingungen verwendet werden.	Nummer 2 Buchstabe a).
	Kanäle, die sowohl zur Sammlung von Blut, aber auch zur Ableitung von Abwasser verwendet werden, sind durch Gitter oder vollständig abzudecken. Dagegen brauchen die nur zur Sammlung von Blut aber nicht zur Ableitung von Abwasser verwendeten Kanäle nicht durch Gitter oder vollständig abgedeckt zu sein, sofern die Arbeitskräfte nicht in diesen Kanälen stehen oder sie durchqueren können.	
	Das Kondenswasser von Kühlanlagen muß direkt in die Kanalisation abgeleitet werden.	
	Stallungen müssen mit Rinnen versehen sein, die zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen führen. Kanäle, zu denen Tiere aus anderen Stallabteilungen Zugang haben könnten, müssen voll abgedeckt sein.	
	Abtrennungsmerkmale:	
	In den Schlachtbetrieben muß daß Abwasser vom reinen zum unreinen Teil abgeleitet werden. Das Abwasser von Stallungen für kranke oder krankheitsverdächtige Tiere ist getrennt abzuleiten, so daß andere Tiere damit nicht in Berührung kommen.	Nummer 13 Buchstabe h).

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	Außerdem ist eine getrennte Schlachtabfallbeseitigung für Notschlachteinrichtungen (sofern diese im Betrieb vorhanden sind) und für Räume in denen beschlagnahmte Tierkörper oder beschlagnahmtes Fleisch aufbewahrt werden, vorzusehen, die so beschaffen sein muß, daß von dort keine Abfälle durch Räume entfernt werden können, in denen sich frisches Fleisch befinden könnte.	
	Beseitigung von Abwasser außerhalb von Gebäuden Außerhalb von Gebäuden, aber innerhalb der Betriebsabgrenzung muß die Abwasserableitung zu Sicker- oder Belüftungsgruben, zur Kanalisation der Gemeinde usw. vollständig abgedeckt sein. Falls die Abwasserableitung außerhalb des Gesamtbetriebskomplexes nicht abgedeckt ist, muß ein geeigneter Schutz gegen das Eindringen von Ungeziefer vorhanden sein.	
9. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht; in den in Kapitel III Nummer 16 genannten Kühl- und Gefrierhäusern geeignete Einrichtungen;	In Kühl- und Gefrierhäusern muß der zuständige tierärztliche Dienst freien Zugang zu ausschließlich zum eigenen Gebrauch bestimmten und verschließbaren Möbeln (einschließlich eines Schreibtisches und eines Regals für die Verwahrung von Stempeln, Etiketten, Bescheinigungen usw.) haben.	
10. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen gestatten;	Die verfügbaren Einrichtungen umfassen zumindest folgendes:	
	1. freien Zugang zu allen Betriebsteilen;	Artikel 8 Absatz 2 und Nummer 44.
	2. ausreichende Beleuchtung des gesamten Betriebs und, in Schlachtbetrieben, geeignete Beleuchtung für die Fleischuntersuchung;	Nummer 1 Buchstabe f). Nummer 26.
	3. in Schlachtbetrieben ausreichende überdachte Einrichtungen für die im Rahmen der Schlachttieruntersuchung zurückgehaltenen und/oder ausgesonderten Tiere;	
	4. Zugang zu den Ergebnissen der Trinkwasseruntersuchungen;	Nummer 6.
	5. Zugang zu den Temperaturaufzeichnungen für Zerlegungsräume sowie Kühl- und Gefrierräume;	Nummer 14 Buchstabe b), Nummer 15 Buchstabe b), Nummer 16 Buchstabe b).
	6. Zugang zu den ärztlichen Gesundheitszeugnissen;	Nummer 24.
	7. Zugang zu den Ergebnissen der Laboruntersuchungen, einschließlich der Untersuchungen auf Rückstände;	Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe b), Nummer 39 Buchstabe e) und Nummer 47 sechster Gedankenstrich.
	8. Zugang zu den Ergebnissen der Trichinenuntersuchung (wo erforderlich);	Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe a) und Nummer 41 Abschnitt D.
	9. Zugang zu den Fleischeingangsverzeichnissen	Nummer 43 und Nummer 47 erster Gedankenstrich.

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	10. ausreichende Information über den Zeitpunkt der Zerlegung für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr;	Nummer 46.
	11. Einrichtungen für die Verwahrung der Genußtauglichkeitsstempel und -etiketten sowie für die Aufbewahrung des Umhüllungsmaterials;	Nummer 48.
	12. ausreichende Büroeinrichtungen für das Bescheinigen der Genußtauglichkeit und Zugang zu den Gesundheitsbescheinigungen, die dem Fleisch beim Eingang in Zerlegungsbetriebe sowie Kühl- und Gefrierhäuser beigefügt sein müssen	Nummer 64. Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B, Buchstabe b) und Abschnitt D Buchstabe b).
	Nach Artikel 3 Absatz 3 der Richtlinie 64/433/EWG kann der amtliche Tierarzt bei der Fleischuntersuchung, der Beaufsichtigung von Zerlegungsbetrieben sowie der Hygiene beim Verladen und bei der Beförderung von Hilfskräften unterstützt werden, die seiner Verantwortlichkeit unterstehen. Die genauen Vorschriften über diese Unterstützung sind noch zu erlassen. Bis dahin müssen die Hilfskräfte zumindest folgende Voraussetzungen erfüllen: a) sie müssen vom Mitgliedstaat ernannt worden sein, b) sie müssen über eine entsprechende Ausbildung verfügen, c) sie müssen Beamte sein und eine Stellung innehaben, die ihre Unparteilichkeit gegenüber der Betriebsleitung garantiert, d) sie dürfen keine Entscheidungsvollmacht bezüglich des Ergebnisses der Fleischuntersuchung haben. Weitere Angaben zur Anstellung von Hilfskräften enthält Artikel 8 Absatz 2 bezüglich der Überprüfung und Überwachung von Betrieben. Diese Unterstützung ist auf ausschließlich technische Tätigkeiten, die nur von hierzu eigens ausgebildeten Hilfskräften ausgeübt werden dürfen, beschränkt.	
11. Eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheiten müssen fließend warmes und kaltes Wasser oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Solche Waschgelegenheiten müssen sich in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten befinden;	Die Einrichtungen müssen so beschaffen sein, daß saubere Schutzkleidung von anderen Kleidungsstücken getrennt aufbewahrt werden kann. Sind dazu verschließbare Schränke vorgesehen, sollten sie sich in gutem Zustand befinden. Für die Ablage der schmutzigen Schutzkleidung sind geeignete Einrichtungen vorzusehen. Getrennte Umkleideräume für die Arbeitskräfte, die in den Stallungen tätig sind, mit für genußtauglich erklärtem Material zu tun haben bzw. den Raum für das Entleeren von Mägen und Därmen betreten, sind empfehlenswert. Werden Wegwerf-Handtücher verwendet, so müssen geeignete Handtuchspender und Abfallkörbe für gebrauchte Handtücher vorhanden sein.	

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
12. Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel. Diese Standplätze und Einrichtungen sind nicht erforderlich, falls vorgeschrieben ist, daß die Reinigung und das Desinfizieren der Transportmittel in amtlich zugelassenen Anlagen zu erfolgen hat.	Die Transportmittel umfassen Fleisch- und Lebendviehtransporter.	Siehe auch Nummer 72 gemäß der Fleisch in sauberen und desinfizierten Fahrzeugen zu transportieren ist.
	Die „ausreichenden Einrichtungen" schließen folgendes ein: — eine abschüssige und mit Abflußrinnen versehene Standfläche, — Versorgung mit unter Druck stehendem Trinkwasser, — geeignete Desinfektionsvorrichtungen, — ausreichende Beleuchtung. Die Einrichtungen müssen so gebaut sein, daß sie auch noch bei Temperaturen unter 0 °C betrieben werden können, wenn bei den vorherrschenden Witterungsverhältnissen solche Temperaturen möglich sind, sofern nicht Vorkehrungen getroffen werden, damit die Fahrzeuge im amtlich zugelassenen Anlagen gereinigt und desinfiziert werden. Stehen in dem Betrieb keine Einrichtungen für das Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel zur Verfügung, so müssen die Vorschriften, nach denen sie in amtlich zugelassenen Anlagen zu reinigen und zu desinfizieren sind, zumindest in einem auf staatlicher Ebene geltenden Kodex oder Handbuch vorgesehen sein.	
KAPITEL I **Besondere Bedingungen für die Zulassung von Schlachtbetrieben**	Zur Erzeugung von Fleisch gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A muß die Arbeit in den Schlachtbetrieben auch mit Artikel 4 und 8 sowie Kapitel IV, V, VI, VII, IX, X, XII, XIII und XIV übereinstimmen.	
13. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Schlachtbetriebe mindestens über folgendes verfügen:		
a) ausreichend große Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, Pferche zur Unterbringung der Schlachttiere; Wände und Böden müssen widerstandsfähig, undurchlässig und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Es müssen Anlagen zum Tränken und erforderlichenfalls zum Füttern vorhanden sein; die Stallungen müssen mit Rinnen versehen sein, die zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen führen;	Die Stallungen und Pferche (inkl. Wände, Pferchunterteilungen, Trennwände, Fußböden, Gitterroste, Sperrgitter und Durchgänge für Rinder) müssen aus festem undurchlässigen Material bestehen und unter allen Witterungsbedingungen leicht zu reinigen sein. Sind jedoch Holzkonstruktionen vorübergehend akzeptiert worden, müssen diese schrittweise durch anderes Material wie Zement oder Metallrohre ersetzt werden. Alle Pferche und Stallungen müssen mit Tränkwasser versorgt sein.	
	Dem amtlichen Tierarzt müssen Einrichtungen zur Verfügung stehen, die es ihm ermöglichen, die Schlachttieruntersuchung durchzuführen. Diese Einrichtungen umfassen zumindest folgendes: — geeignete Beleuchtung, — einen Ort zum Reinigen und Desinfizieren der Hände,	Nummer 9 (Einrichtungen für den amtlichen Tierarzt). Nummer 10 (Einrichtungen für die tierärztliche Untersuchung).

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	— Vorrichtungen zur Aussortierung von Tieren.	Nummer 26 (Beleuchtung für die Schlachttieruntersuchung).
	Für kranke oder krankheitsverdächtige Tiere sind abschließbare Räume oder Pferche erforderlich. Darin anfallender Dung sowie Abwasser sind getrennt zu beseitigen.	Nummer 13 Buchstabe e). Nummer 8.
	Die Räumlichkeiten eines Schlachtbetriebes dürfen nur von Tieren betreten werden, die geschlachtet werden sollen oder für die Arbeiten des Schlachtbetriebes benötigt werden.	Nummer 17 Buchstabe b).
b) Schlachträume, deren Größe einen ordnungsgemäßen Ablauf der Schlachtung ermöglicht; werden in einem Schlachtbetrieb sowohl Schweine als auch andere Tierarten geschlachtet, so ist eine besondere Abteilung für das Schlachten von Schweinen vorzusehen; eine solche besondere Abteilung ist jedoch nicht zwingend vorgeschrieben, wenn die Schlachtung von Schweinen und die anderer Tiere zu verschiedenen Zeiten stattfindet; in diesem Fall muß jedoch das Brühen, Enthaaren, Kratzen und Sengen in besonderen Abteilungen vorgenommen werden, die von der Schlachtkette deutlich abgetrennt sind, und zwar entweder durch einen mindestens fünf Meter breiten freien Raum oder durch eine Trennwand von mindestens drei Meter Höhe;	Werden Schweine und andere Tierarten gleichzeitig geschlachtet, so müssen die Abteilungen für das Brühen, Enthaaren, Kratzen und Sengen von Schweinen von der Schlachtlinie für die anderen Tieraten durch einen mindestens 5 Meter breiten freien Raum oder durch eine mindestens 3 Meter hohe Trennwand abgetrennt sein. Entlang der Schweineschlachtkette (d. h. vor dem Ausweiden) ist eine solche Abtrennung nicht erforderlich. Sie ist jedoch erforderlich, wenn bei einer U-förmigen Schlachtkette die reineren Arbeitsgänge in der Nähe des Brühens, Enthaarens, Kratzens oder Sengens durchgeführt werden. Die Schlachträume müssen so groß sein, daß keine Arbeitskraft durch Platzmangel behindert wird und der amtliche Tierarzt jeden Arbeitsplatz leicht erreicht, um seinen Aufgaben nachkommen zu können.	
	Siehe auch Nummer 13 Buchstabe h) und Nummer 29 bezüglich der besonderen Anforderungen an die Trennung von reinem und unreinem Teil sowie die Verhütung von Kontaminationen.	Nummer 13 Buchstabe h) und Nummer 29.
c) ausreichend große getrennte Räume, die ausschließlich benutzt werden für		
— das Entleeren, Reinigen und Herrichten von Mägen und Därmen.	Bauchspeicheldrüsen und Milzen dürfen in diesem Raum gesammelt werden, sofern sie nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt sind.	
Diese getrennten Räume sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Bearbeitung der Mägen mittels einer mechanischen Anlage im geschlossenen System erfolgt, die eine geeignete Lüftungsvorrichtung aufweist und folgenden Anforderungen genügt:	Werden Mägen und/oder Därme nicht in dem Betrieb entleert, so sind sie bis zu ihrer Entfernung aus dem Betrieb hygienisch aufzubewahren.	
i) Die Anlage muß so eingerichtet und aufgebaut sein, daß die Trennung der Därme vom Magen und das Entleeren und Reinigen der Mägen in hygienischer Weise erfolgen. Sie muß sich an einer besonderen Stelle befinden, die von dem frischen Fleisch durch eine vom Boden ausgehende mindestens 3 m hohe Trennwand deutlich abgetrennt ist, die den Raum, in dem die Bearbeitung erfolgt, umschließt.	Das Entleeren, Reinigen, Entschleimen und Kratzen von Därmen kann in demselben Raum erfolgen, wenn alle diese Arbeiten Teil ein- und desselben Arbeitsprozesses sind. Gemäß Nummer 2 Buchstabe a) müssen sich in diesem Raum Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Hände und zum Reinigen der Arbeitsgeräte befinden.	
ii) Die Konzeption und Arbeitsweise der Maschine müssen wirksam jede Kontamination des frischen Fleisches verhindern.		

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
iii) Es ist eine Entlüftungsvorrichtung anzubringen, die so funktioniert, daß die Beseitigung von Gerüchen sichergestellt sowie die Gefahr einer Kontaminierung durch Aerosole ausgeschlossen ist.		
iv) Die Maschine muß mit einer Vorrichtung ausgestattet sein, die es ermöglicht, in einem geschlossenen System die Abwässer und den Inhalt der Mägen in des Dränagesystem abzuleiten.		
v) Der Kreislauf der Mägen zum und vom Gerät muß von dem übrigen frischen Fleisch getrennt und zugleich räumlich entfernt sein. Die Mägen müssen unmittelbar nach dem Entleeren und Reinigen auf hygienische Weise entfernt werden.		
vi) Die Mägen dürfen nicht von dem Personal bearbeitet werden, das das übrige frische Fleisch bearbeitet. Das Personal, das die Mägen bearbeitet, darf keinen Zugang zum übrigen frischen Fleisch haben;		
— die Weiterverarbeitung von Mägen und Därmen, soweit diese Weiterverarbeitung im Schlachtbetrieb erfolgt;	Eine Ausnahme von der Notwendigkeit eines getrennten Raumes für die Weiterverarbeitung von Mägen und Därmen kann nach dem Verfahren des Ständigen Veterinärausschusses zugelassen werden. Dieser Raum kann zum Brühen, Bleichen, Salzen und Trocknen von Mägen und Därmen verwendet werden. Gemäß Nummer 2 Buchstabe a) müssen sich in diesem Raum Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Hände und zum Reinigen der Arbeitsgeräte befinden.	Artikel 13.
— die Bearbeitung und Reinigung anderer als der unter den vorstehenden Gedankenstrichen genannten Nebenprodukte der Schlachtung einschließlich eines abgetrennten Raumes für die von den übrigen Nebenprodukten der Schlachtung hinreichend abgesonderten Köpfe, soweit diese Arbeiten im Schlachtbetrieb erfolgen und die Bearbeitung nicht an der Schlachtkette erfolgt.	Eine Ausnahme von der Notwendigkeit eines getrennten Raums für die Weiterverarbeitung und Reinigung von Nebenerzeugnissen kann nach dem Verfahren des Ständigen Veterinärausschusses zugelassen werden. Andere Nebenprodukte der Schlachtung als Mägen und Därme dürfen in einem getrennten Raum, einer abgetrennten Stelle der Schlachthalle oder dem in Nummer 13 Buchstabe c) dritter Gedankenstrich genannten Raum verpackt werden, sofern Nummer 62 eingehalten wird. Köpfe sind, wenn dies nicht ohnehin in einem anderen Raum geschieht, an einer abgetrennten Stelle in ausreichender Entfernung zu anderen Nebenerzeugnissen zu bearbeiten. Gemäß Nummer 2 Buchstabe a) müssen sich in diesem Raum Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Hände und zum Reinigen der Arbeitsgeräte befinden.	Artikel 13. Nummer 62.
— die Lagerung von Häuten, Hörnern, Klauen und Schweineborsten, sofern diese Teile nicht im Laufe jedes Schlachttages aus dem Schlachtbetrieb entfernt werden;	Häute, Hörner, Klauen und Schweineborsten fallen nicht unter die Definition des Begriffs „Fleisch". Der für die Lagerung dieser Erzeugnisse vorgesehene Raum braucht den Anforderungen für Räume, die zur Lagerung von frischem Fleisch (Nummer 1) verwendet werden, nicht zu entsprechen.	Artikel 2 Buchstabe a). Nummer 1

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	Für die Lagerung dieser Erzeugnisse ist kein eigener Raum erforderlich, wenn sie täglich aus dem Schlachtbetrieb entfernt und bis zu ihrem Abtransport in abgedeckten Behältnissen aufbewahrt werden.	
	Eine Ausnahme von der Notwendigkeit eines eigenen Raumes für die Lagerung von Häuten, Hörnern, Klauen und Schweineborsten kann, wenn sie nicht täglich aus dem Betrieb entfernt werden, nach dem Verfahren des Ständigen Veterinärausschusses vorgesehen werden.	Artikel 13.
	Häute, Hörner, Klauen und Schweineborsten dürfen in ein und demselben Raum gelagert werden.	
	Werden sie weiterverarbeitet, so muß diese Arbeit deutlich abgetrennt von dem Betriebsteil erfolgen, in dem frisches Fleisch erzeugt, bearbeitet oder gelagert wird.	
d) einen abgetrennten Raum zum Verpacken der Nebenprodukte der Schlachtung, soweit diese Verpackung im Schlachtbetrieb erfolgt;	Der Fußboden in den Räumen für die Verpackung der Nebenerzeugnisse muß, wenn diese Räume von der Schlachthalle oder dem für die Weiterverarbeitung der Nebenerzeugnisse bestimmten Raum getrennt sind, keine Abflußrinnen aufweisen, aber aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material bestehen und so angelegt sein, daß Wasser leicht ablaufen kann.	Nummer 1 Buchstabe a).
e) verschließbare Räume oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, Pferche für die Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere; verschließbare Räume für das Schlachten dieser Tiere sowie für die Lagerung vorläufig und endgültig beschlagnahmten Fleisches. Für das Schlachten solcher Tiere vorbehaltene Räume sind im zugelassenen Betrieb nicht zwingend vorgeschrieben, wenn es nach den Bestimmungen des Mitgliedstaats untersagt ist, solche Tiere am gleichen Tage zu schlachten wie Tiere, deren Fleisch für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist bzw. vorgeschrieben ist, daß die Schlachtung der Tiere erfolgen muß, deren Fleisch für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist, und daß Maßnahmen getroffen werden müssen, um eine Kontamination dieses Fleisches zu vermeiden.	In den abschließbaren Räumen und Pferchen für kranke und krankheitsverdächtige Tiere darf sich kein Holz befinden.	Nummer 4 Buchstabe a).
	Die Räume und Pferche für kranke und krankheitsverdächtige Tiere müssen allen an die Stallungen gestellten Anforderungen genügen und zusätzliche Einrichtungen zum Zurückhalten von Tieren aufweisen, wenn diese nicht anderswo vorgesehen sind.	Nummer 8.
	Pferche oder Einrichtungen für kranke und krankheitsverdächtige Tiere sind so zu bauen, daß eine Berührung zwischen den Tieren in verschiedenen Pferchen verhindert wird. Außerdem müssen sie so gebaut sein, daß andere Teile der Stallungen, auch die Durchgänge, nicht durch Ausscheidungen, Abfälle und Abwasser verunreinigt werden. Eine solche Konstruktion schließt eine separate Abwasserableitung ein, so daß andere Tiere nicht mit den Abwassern aus den Pferchen für kranke und krankheitsverdächtige Tiere in Berührung kommen können.	
In diesem Fall ist sicherzustellen, daß die Räume vor erneuter Benutzung für die Schlachtung von Tieren, deren Fleisch für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist, unter amtlicher Aufsicht besonders gereinigt und desinfiziert werden oder daß diese Tiere nicht im zugelassenen Betrieb, sondern in dafür eigens vorgesehenen Isolierschlachtbetrieben geschlachtet werden;	Einrichtungen zum Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere, die sich innerhalb der Umgrenzungen des Betriebs befinden, müssen so gebaut sein und betrieben werden, daß die Hygiene bei den normalen Schlachteinrichtungen nicht beeinträchtigt wird.	
	Abfälle und Abwasser aus den für das Schlachten von kranken und krankheitsverdächtigen Tieren vorgesehenen Räumlichkeiten müssen getrennt abgeleitet und beseitigt werden.	

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	Sind für die Schlachtung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere keine besonderen Einrichtungen vorgesehen, müssen die für diesen Fall vorgesehenen Maßnahmen demonstrierbar sein (dies gilt demgemäß auch für Drittländer). Die Trennung von dem für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Fleisch während des Schlachtens und der Lagerung muß sichergestellt werden können. Außerdem muß gewährleistet werden können, daß die Räume vor Wiederaufnahme der Schlachtung für den innergemeinschaftlichen Handel unter amtlicher Aufsicht vollständig gereinigt und desinfiziert werden. Können diese Garantien nicht geboten werden, so müssen die kranken und krankheitsverdächtigen Tiere in besonderen Einrichtungen geschlachtet werden.	
	Vom innergemeinschaftlichen Handel ist das Fleisch von kranken und krankheitsverdächtigen Tieren insgesamt auszuschließen. In diesem Zusammenhang bedeuten „kranke und krankheitsverdächtige Tiere" alle Tiere, die gemäß Kapitel V Nummer 28 ausgeschlossen werden.	Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe b).
f) ausreichend große Kühl- und Gefrierräume mit korrosionsfesten Einrichtungen, die verhindern, daß das frische Fleisch beim Transport oder bei der Lagerung mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt;	Die Kühlkapazität eines Schlachtbetriebes muß für mindestens eine Tagesschlachtung ausreichen.	
	Überdies müssen Räume, die für die Lagerung von gekühltem oder gefrorenem Fleisch verwendet werden, den Erfordernissen gemäß Kapitel III entsprechen.	Kapitel III.
	Es ist zu verhüten, daß frisches Fleisch mit Pfeilern und Türen in Berührung kommt.	
g) Vorkehrungen zur Überwachung der Ein- und Ausgänge des Schlachtbetriebs;	Außer dort, wo der Zugang zum Schlachtbetrieb durch die natürliche Geländegestaltung klar abgegrenzt und verhindert wird, ist eine Umzäunung oder eine andere, das Betreten durch Personen oder Tiere verhindernde Absperrung erforderlich. Der Betrieb darf nur durch überwachte Einfahrten oder Türen zugänglich sein. Er darf nicht durch eine Tür betretbar sein, die unmittelbar in einen Arbeitsraum führt. Arbeitsraumausgänge, die nur als Notausgang zu verwenden sind, werden akzeptiert.	
h) eine klare Unterteilung zwischen dem unreinen und dem reinen Teil der Schlachtanlagen; um den reinen Teil vor jeglicher Kontamination zu schützen;	Bei normalem Betrieb eines Schlachthauses durchläuft ein Schlachttier mehrere Arbeitsgänge, bis daraus frisches Fleisch für die Ausfuhr wird (Betäuben/Entbluten, Enthäuten, Ausweiden, Zuschneiden). Da jeder Arbeitsgang reiner als der jeweils vorherige Arbeitsgang ist, muß er vor von einem vorangegangenen Arbeitsgang ausgehender Kontamination geschützt werden.	
	Optimale Voraussetzungen für eine deutliche Trennung bietet eine gerade Schlacht- und Bearbeitungslinie, an der sich Arbeitskräfte, Arbeitsgeräte, der Luftstrom und das Abwasser nur entgegen der Bewegungsrichtung der Tierkörper bewegen können bzw. dürfen, es sei denn, es werden geeignete Vorkehrungen getroffen (z. B. Wechsel der Schutzkleidung, Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte, Hände, Stiefel, Schutzschürzen usw.), die gewährleisten, daß die Hygiene der unreinen Arbeitsgänge die der reinen nicht beeinträchtigt.	

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	In den Eingängen zum reinen Teil sollten Einrichtungen zum Waschen der Stiefel und Hände vorhanden sein. In der Praxis sind manchmal U- und S-förmige Schlachtlinien erforderlich. Dies ist annehmbar, sofern zwischen den Abteilungen sowohl in räumlicher (d. h. ausreichender Abstand zwischen den Hängebahnen, damit sich Tierkörper nicht berühren können oder eine gegenseitige Kontamination verhütet wird, oder, falls dies nicht möglich ist, Einbau von Trennwänden) als auch in arbeitstechnischer Hinsicht (z. B. Bewegungsablauf bei den Arbeitskräften, Arbeitsgeräten usw.) eine ausreichende Abtrennung vorgesehen ist. In der Nähe der Enthäutungsmaschinen dürfte eine noch strengere Trennung notwendig sein. Der Raum für die Lagerung von ungenießbaren Teilen bzw. von beschlagnahmtem Fleisch sowie der Platz für die Dunglagerung sind die unreinsten Gebäudeteile. Es müssen geeignete Schritte unternommen werden, um eine von dort ausgehende Kontamination des frischen Fleisches zu verhüten, einschließlich der Trennung von Arbeitskräften und Arbeitsgerätschaften. Das Schärfen und Schleifen von Schlachtmessern (ausgenommen Stahlmesser) darf nicht am Arbeitsplatz stattfinden; zum Schärfen genügt eine räumliche Trennung. Siehe Nummer 29 für zusätzliche Bemerkungen über Abtrennung und Verunreinigung des Fleisches.	
i) Aufhängevorrichtungen, die es ermöglichen, sämtliche Arbeitsgänge nach dem Betäuben soweit wie möglich am hängenden Tier auszuführen; auf keinen Fall darf der Tierkörper während dieser Arbeitsgänge den Boden berühren.	Gegen das Eindringen von Ungeziefer durch den Betäubungsbereich sind geeignete Schutzvorkehrungen zu treffen. Nach Blutentzug dürfen Tiere nicht unmittelbar auf dem Fußboden zugerichtet werden. Sie dürfen auf Schragen zugerichtet werden, sofern die Fleischhygiene dadurch nicht beeinträchtig wird. Insbesondere darf während des Absenkens oder Hochhebens kein Teil des Tierkörpers mit dem Fußboden oder der Schrage in Berührung kommen.	Nummer 3.
j) eine Hängebahn für die weiteren Arbeitsvorgänge am geschlachteten Tier;	Hängebahnen und ihre Träger dürfen nicht aus Holz bestehen. Die weiteren Arbeitsvorgänge bestehen in der Fleischuntersuchung, dem Zurichten und dem Transport zu den Kühleinrichtungen, dem Kühlen, Gefrieren, Lagern und dem Transport zu den Zerlegungsräumen.	
k) einen besonders eingerichteten Platz für die Dunglagerung, sofern Dung auf dem Gelände des Schlachtbetriebs gelagert wird;	„Auf dem Gelände des Schlachtbetriebs" bedeutet innerhalb des abgegrenzten Hofraums des Schlachtbetriebs.	
	Der Platz für die Dunglagerung braucht nicht den an die Räume, in denen Fleisch gewonnen, gelagert oder sonst behandelt wird, gestellten Anforderungen zu entsprechen (Nummer 1).	Nummer 1.

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	Dieser Platz muß ausreichend gegen Ungeziefer geschützt sein. Eine Überdachung dieses Platzes ist empfehlenswert. Ferner muß er eingefaßt und mit einem Abfluß versehen sein, damit keinerlei Flüssigkeit in reinere Teile abfließen kann. Während der Fliegenzeit muß er entsprechend den Anweisungen auf dem Etikett des Präparats täglich gegen Fliegen behandelt werden.	Nummer 3.
l) einen entsprechend ausgestatteten Trichinenschauraum, soweit eine Untersuchung auf Trichinen im Betrieb erfolgt.		
KAPITEL II **Besondere Bedingungen für die Zulassung von Zerlegungsbetrieben**	Zur Erzeugung von zerlegtem, frischem Fleisch gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B muß in den Zerlegungsbetrieben gemäß Artikel 8 und den Kapiteln IV, VIII, IX, X, XI, XII, XIII und XIV verfahren werden, gleichgültig ob der Zerlegungstrieb mit einem Schlachtbetrieb verbunden ist oder nicht.	
14. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Zerlegungsbetriebe mindestens über folgendes verfügen:		
a) ausreichend große Kühlräume für die Aufbewahrung von Fleisch und einen Kühlraum für die Lagerung von verpacktem Fleisch, soweit solches Fleisch im Betrieb gelagert wird;	Räume, die zusätzlich zur Lagerung von gekühltem oder gefrorenem Fleisch dienen, müssen Kapitel III entsprechen.	Kapitel III.
b) einen Raum für das Zerlegen und Entbeinen und für das Umhüllen des Fleisches, der mit einem Registrier- oder einem Registrierfernthermometer ausgestattet ist;	Das erforderliche Registrierthermometer kann folgendes sein: a) entweder ein feststehendes mechanisches Registrierthermometer oder b) ein tragbares mechanisches Registrierthermometer sofern die Aufzeichnungsstellen zufriedenstellend nachgewiesen werden können, oder c) ein elektrisches Registrierthermometer innerhalb oder unmittelbar außerhalb des Raumes mit einem in dem Raum befindlichen Sensor. Ein Registrierthermometer ist ein elektrisches Thermometer, das mit einem oder mehreren Sensoren ausgestattet und mit einer zentralen Registrierstelle in einiger Entfernung von dem Punkt verbunden ist, an dem die Temperatur gemessen wird. In allen Fällen muß die Temperatur leserlich registriert oder graphisch dargestellt werden, so daß sich für einen bestimmten Ort oder einen bestimmten Raum eine ununterbrochene mechanische Aufzeichnung ergibt. Es muß möglich sein, Zeit und Datum der Aufzeichnung zu identifizieren. Eine Temperaturaufzeichnung von Hand ist unabhängig von ihrer Häufigkeit unannehmbar. Ist ein Registrierfernthermometer an einen Computer angeschlossen, können die Aufzeichnungen fortlaufend sein oder kann die Temperatur mit Unterbrechungen registriert werden. In letzterem Fall müssen die Aufzeichnungen mindestens zweimal pro Stunde erfolgen.	Siehe auch Kapitel III, Nummer 15 Buchstabe b) und Nummer 16 Buchstabe b).

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	Die Aufzeichnungen sind mindestens zwei Wochen für Zerlegungsräume und ein Jahr lang für Lagerräume aufzubewahren und müssen dem amtlichen Tierarzt zur Verfügung gehalten werden. Bei Verwendung eines Registrierfernthermometers mit mehreren Sensoren muß bestimmt werden können, welche Aufzeichnungen auf welchen Sensor entfällt.	
c) einen Raum für das Verpacken, sofern nicht die Bedingungen gemäß Kapitel XI Nummer 62 erfüllt sind;	Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Erfolgt die Verpackung in einem getrennten Raum, so muß dafür gesorgt werden, daß die Fleischtemperatur nicht über die unter Nummer 65 angegebenen Temperaturen steigt. Davon abgesehen, müssen in diesem Fall auch die Anforderungen nach Nummer 62 Buchstabe e) und Nummer 62 Buchstabe f) eingehalten werden. Die Verwendung von Verschließmaschinen verlangt geeignete Vorkehrungen, damit eine Staubverunreinigung des Fleisches vermieden wird.	
d) einen Raum für die Lagerung des Materials für die Verpackung und Umhüllung.	Diesen Anforderungen müssen alle Räume für die Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials entsprechen (auch die Zwischenlager). Sie dürfen nur zur Lagerung des genannten Materials verwendet werden. Zulässig ist jedoch auch die Lagerung von handelsüblichen Etiketten. Bleibt es während der gesamten Vorratshaltung in seiner Schutzpackung, kann das Umhüllungs- und Verpackungsmaterial jedoch auch mit anderen Nahrungsmitteln in einem Raum gelagert werden (sofern letztere verpackt sind und dort nicht ausgepackt werden). Dies gilt auch für saubere Schutzkleidung, Papierhandtücher und Toilettenpapier sowie für Reinigung. Bis auf das Falten der Kartons dürfen dort keine Tätigkeiten ausgeübt werden. Untersagt ist auch die Nutzung als Garage, Wartungsraum oder Betriebsraum. Der Raum darf nicht als Durchgang benutzt werden.	
KAPITEL III **Besondere Bedingungen für die Zulassung von Kühl- und Gefrierhäusern**	Bei der Lagerung von frischem Fleisch gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt D in Kühl- und Gefrierhäusern müssen die dort getroffenen Maßnahmen ebenfalls Artikel 8 und den Kapiteln IV, IX, X, XII, XIII und XIV entsprechen. Die Anforderungen nach Kapitel III gelten auch für jeden Raum, der zur Lagerung von gekühltem und gefrorenem Fleisch in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben verwendet wird.	Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt D.
15. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Kühl- und Gefrierhäuser, in denen frisches Fleisch gemäß Kapitel XIII Nummer 65 erster Gedankenstrich gelagert wird, mindestens über folgendes verfügen:	Nummer 65 erster Gedankenstrich bezieht sich auf gekühltes Fleisch, d. h. Fleisch von Tierkörpern, das bei höchstens + 7 °C, und Nebenprodukte, die bei höchstens + 3 °C gelagert werden.	Nummer 65.

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
a) ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume, in denen frisches Fleisch so gelagert werden kann, daß die unter Nummer 65 erster Gedankenstrich vorgeschriebenen Temperaturen eingehalten werden;	Die Fußböden der Kühlräume müssen für gekühltes Fleisch nicht mit Rinnen versehen sein, aber wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, fäulnisabweisend und abflußsicher angelegt sein und so beschaffen sein, daß Wasser leicht abläuft.	Nummer 1 Buchstabe a).
	Die korrosionsfesten Vorrichtungen müssen so beschaffen sein, daß weder Fleisch noch Fleichbehältnisse mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommen können.	Nummer 4 Buchstabe b) zweiter Gedankenstrich.
	Zur Feststellung des Lagerplatzes des Fleisches muß ein Verzeichnis geführt werden. Es muß gewährleistet werden, daß unverpacktes, dem EWG-Status entsprechendes Fleisch von anderem Fleich getrennt ist (ist das andere Fleisch verpackt, so ist ein getrennter Raum erforderlich).	
	Bei Benutzung nur zur Lagerung von verpacktem gekühltem Fleisch ist die Verwendung von Holzgegenständen zulässig. Dagegen sind Holzwände unzulässig	Nummer 4 Buchstabe a). Nummer 1 Buchstabe b).
b) ein Registrier- oder ein Registrierfernthermometer in jedem Lagerraum.	Näheres zu dem „Registrierthermometer“ und „Registrierfernthermometer“ ist Nummer 14 Buchstabe b) zu entnehmen.	Nummer 14 Buchstabe b).
	Werden Lager in Einzelflächen oder -buchten unterteilt, so müssen die genannten Registrierthermometer oder Registrierfernthermometer in ausreichender Zahl angebracht sein, damit eine regelmäßige Temperaturkontrolle gewährleistet werden kann.	
16. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Gefrierhäuser, in denen frisches Fleisch gemäß Kapitel XIII Nummer 65 zweiter Gedankenstrich gelagert wird, mindestens über folgendes verfügen:	Nummer 65 zweiter Gedankenstrich betrifft gefrorenes, bei höchstens – 12 °C gelagertes Fleisch.	Nummer 65.
a) ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume, in denen frisches Fleisch so gelagert werden kann, daß die unter Nummer 65 zweiter Gedankenstrich vorgeschriebenen Temperaturen eingehalten werden;	Die Fußböden der Lager für gefrorenes Fleisch müssen weder geneigt noch mit Rinnen versehen sein, aber aus wasserundurchlässigem und unverrottbarem Material bestehen und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.	Nummer 1 Buchstabe a).
	Bei Benutzung nur zur Lagerung von verpacktem gefrorenem Fleisch ist die Verwendung von Holzgegenständen zulässig. Dies gilt auch für die Wände, wenn diese vor dem 1. Januar 1983 gebaut und zugelassen worden sind.	Nummer 4 Buchstabe a). Nummer 1 Buchstabe b).
	Die korrosionsfesten Vorrichtungen müssen so beschaffen sein, daß weder Fleisch noch Fleischbehältnisse mit dem Fußboden, den Wänden oder mit Stützen in Berührung kommen können.	Nummer 4 Buchstabe b) zweiter Gedankenstrich.
	Die Kühlanlage muß so gebaut sein, daß sie nicht mit Fleisch oder Fleischkartons in Berührung kommt. Das Auftreten von Vereisung ist unerwünscht.	
	Zur Feststellung des Lagerplatzes des Fleisches und zur Gewährleistung einer Trennung zwischen dem Fleisch mit EWG-Status und anderem Fleisch ist ständig ein geeignetes Verfahren anzuwenden.	
b) ein Registrier- oder ein Registrierfernthermometer in jedem Lagerraum.	Näheres zu dem „Registrierthermometer“ und „Registrierfernthermometer“ ist Nummer 14 Buchstabe b) zu entnehmen.	Nummer 14 Buchstabe b).

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	Werden Lager in Einzelflächen oder -buchten unterteilt, müssen die genannten Registrierthermometer oder Registrierfernthermometer in ausreichender Zahl angebracht sein, damit eine regelmäßige Temperaturkontrolle gewährleistet werden kann.	
KAPITEL IV **Hygienevorschriften für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in den Betrieben**	Die Anforderungen gemäß diesem Kapitel gelten für alle zugelassenen Betriebe (Schlacht- und Zerlegungsbetriebe sowie Kühl- und Gefrierhäuser). Für ihre Beaufsichtigung ist der amtliche Tierarzt zuständig.	Nummer 47 fünfter Gedankenstrich.
17. Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig peinlich sauber sein:	Die Gesamtreinigung der Frischfleischräume darf nur am Ende der Arbeitszeit erfolgen, wenn die Räume kein Frischfleisch mehr enthalten und im Falle der Schlachthallen, wenn die Schlachtkette leer ist. Reinigung von Messern, Schürzen, Händen usw. muß so erfolgen, daß das Fleisch nicht bespritzt wird.	
	Die Schlachtkette sollte geräumt, gereinigt und desinfiziert werden, bevor das Schlachten gemäß den Anforderungen der Richtlinie 64/433/EWG beginnt.	
a) Das Personal hat insbesondere saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Personen, die Tiere schlachten oder mit frischem Fleisch in Berührung kommen, haben sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren. Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit heißem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen darf nicht geraucht werden.	Wartungspersonal, Besucher, das Personal der Geschäftsführung und alle anderen Personen, die einen Betrieb betreten, müssen Schutzkleidung, einschließlich schützender Fußbekleidung tragen und vermeiden, das frische Fleisch zu kontaminieren.	
	In Arbeitsräumen, wo mit unverpacktem frischem Fleisch gearbeitet wird, müssen die Arbeitskräfte über der persönlichen Kleidung Arbeitskleidung und geeignetes Schuhwerk tragen.	
	Die Arbeitskleidung sollte (z. B. durch ein Etikett) als solche erkennbar und vorzugsweise einheitlich sein. Sie sollte vom Betrieb oder einem Reinigungsunternehmen für den Betrieb gründlich gereinigt werden.	
	Schutzschürzen, Arbeitskittel und -handschuhe müssen vor dem Betreten von Toiletten und Speisesälen abgelegt werden. Es muß dafür gesorgt werden, daß Arbeitspausen nicht dazu führen, daß das frische Fleisch kontaminiert wird.	
	Das Tragen von Handschuhen durch die Arbeitskräfte ist in der Schlachthalle, den Zerlegungs- sowie den Kühl- und Gefrierräumen im allgemeinen nicht zugelassen, es sei denn, es wird nachgewiesen, daß sie keine Gefahr für die Hygiene des frischen Fleisches darstellen. Ausnahmen von dieser allgemeinen Regel umfassen Maschenhandschuhe zum Schutz der Hände der Arbeitskräfte gegen Verletzung, Einlagen für Handschuhe aus rostfreien Stahlmaschen und Schutzhandschuhe aus Kunststoff für Arbeitskräfte, die mit Tierkörpern arbeiten, welche mit schrumpfendem, nicht abrutschendem Material umhüllt sind, oder zur Abdekkung von Verletzungen.	
	Handschuhe, die zum Arbeiten mit unverpacktem frischen Fleisch getragen werden, müssen so beschaffen sein, daß sie während der Arbeit gereinigt und desinfiziert werden können und sind während des Arbeitstages und bei jeder Wiederaufnahme der Arbeit zu reinigen und zu desinfizieren.	
	Die Kopfbedeckung darf nur einmal benutzt werden oder sie muß abwaschbar sein. Sie muß den Scheitel des Kopfes bedecken.	

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	Nötigenfalls muß das hervorstehende Haar durch ein Haarnetz zurückgehalten werden. Im Sinne dieses Absatzes schließen die Arbeits- und Lagerräume, Treppenhäuser, Aufzüge, Flure mit unmittelbarer Öffnung zu den Arbeits- oder Lagerräumen oder solche Räume ein, durch die Erzeugnisse befördert werden. Sind Getränke und Speiseautomaten mit Ausnahme von Trinkwasserspendern aufgestellt, so müssen sich diese in den Umkleide-, Gemeinschafts- oder Büroräumen befinden.	
b) Tiere sind von den Betrieben fernzuhalten; das gilt hinsichtlich der Schlachtbetriebe nicht für Tiere, die geschlachtet werden sollen oder auf dem Gelände des Schlachtbetriebs zur Arbeit verwendet werden; Nagetiere, Insekten oder anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;	Es sind geeignete Schritte zu unternehmen, um das Eindringen von Tieren, mit Ausnahme derjenigen, die geschlachtet werden sollen oder für die Schlachtung erforderlich sind, zu verhindern. Im Betrieb sind jedoch Wachhunde zulässig, wenn diese unter ausreichender Kontrolle gehalten werden.	
	Siehe auch Nummer 3, die zusätzlich zu der Schädlingsbekämpfung geeignete Vorrichtungen zum Schutz der zugelassenen Betriebe gegen das Eindringen von Ungeziefer verlangt. Türen ohne Schutzgitter müssen jederzeit geschlossen sein.	Nummer 3.
c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Fleischbearbeitung verwendet werden, sind in einwandfreiem Zustand zu halten; sie sind mehrmals im Laufe sowie am Ende eines Arbeitstages und bei Verunreinigung vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.	Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen vor dem Desinfizieren gereinigt werden. An die Reinigung von Einrichtungsgegenständen und Arbeitsgeräten, die vor Abschluß der Fleischuntersuchung mit Tierkörpern in Berührung kommen, werden zusätzliche Anforderungen gestellt (siehe Nummer 29). Alle übrigen Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte sind pro Tag mehrmals zu reinigen und zu desinfizieren. Die Griffe von Messern und Wetzstählen sind ständig zu säubern. Die Klingen und die Übergänge der Klinge zum Griff sind regelmäßig zu desinfizieren. Der gesamte Griff ist von Zeit zu Zeit zu desinfizieren. Das Eintauchen der Messer und anderer Werkzeuge in heißes Wasser darf, wenn sie sofort wieder herausgenommen werden, nicht als Desinfektion sondern nur als Reinigung verstanden werden. Die gleichzeitige Mitführung mehrerer Messer, von denen eines benutzt wird, während sich die anderen in dem Desinfektionsgerät befinden, oder jedes andere geeignete Verfahren, das eine ausreichende Kontaktzeit gewährleistet, wird den Anforderungen an die Desinfektion gerecht. Messer und andere Werkzeuge müssen, wenn sie nicht verwendet werden, an einem sauberen Platz aufbewahrt werden.	
18. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Bearbeitung von frischem Fleisch verwendet werden. Diese Anforderung gilt nicht für in den unter Nummer 16 Buchstabe a) genannten Räumen benutzte Transportgeräte, wenn das Fleisch verpackt ist. Arbeitsgeräte für die Zerlegung von frischem Fleisch dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.	Alle Räume, in denen Fleisch zu Fleischerzeugnissen oder -zubereitungen verarbeitet wird, müssen von den Räumen klar getrennt sein, in denen frisches Fleisch für den innergemeinschaftlichen Handel gewonnen, gelagert oder sonst behandelt wird. Zutaten für Fleischerzeugnisse dürfen nicht in Räumen, in denen frisches Fleisch bearbeitet wird, gelagert oder durch solche Räume hindurch befördert werden.	

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	Bezüglich der Abtrennung während der Lagerung siehe auch Nummer 66.	
18. a) Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter ist verpflichtet, die allgemeine Hygiene der Produktionsbedingungen in seinem Betrieb, einschließlich der nach Unterabsatz 4 vorgeschriebenen mikrobiologischen Kontrollen, regelmäßig überwachen zu lassen. Die Kontrollen müssen sich auf die Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte, Maschinen und Geräte auf allen Produktionsstufen sowie erforderlichenfalls auf die Erzeugnisse erstrecken. Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer muß in der Lage sein, auf Antrag der amtlichen Stelle dem amtlichen Tierarzt oder den Veterinärsachverständigen der Kommission die Art, die Häufigkeit und das Ergebnis der zu diesem Zweck durchgeführten Kontrollen sowie erforderlichenfalls den Namen des mit der Kontrolle beauftragten Labors mitzuteilen. Die Art dieser Kontrollen, ihre Häufigkeit sowie die Methoden der Probenahme und der bakteriologischen Prüfung werden in einem hygienischen Verhaltenskodex festgelegt, der nach dem Verfahren des Artikels 16 auszuarbeiten ist. b) Der amtliche Tierarzt analysiert in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen nach Buchstabe a). Je nach dem Ergebnis dieser Analysen kann er ergänzende mikrobiologische Prüfungen auf allen Produktionsstufen oder an den Erzeugnissen vornehmen. Das Ergebnis dieser Analysen wird in einem Bericht niedergelegt, dessen Schlußfolgerungen dem Betriebsinhaber zur Kenntnis gebracht werden, der dafür Sorge trägt, daß festgestellte Mängel im Hinblick auf die Verbesserung der Hygienebedingungen behoben werden.		
19. Fleisch und die Fleisch enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen.	Fleisch, Umhüllungs- und Verpackungsmaterial sowie Fleischbehälter dürfen mit dem Fußboden bzw. einer festen oder zeitweiligen Fußbodenabdeckung, die von den Arbeitskräften betreten werden kann, nicht unmittelbar in Berührung kommen. Kommt Fleisch versehentlich mit dem Fußboden in Berührung, so ist der betreffende Teil des Fleisches zu entfernen, es sei denn, das ganze Stück wird vom innergemeinschaftlichen Handel ausgeschlossen. Fleischbehälter dürfen gestapelt werden, wenn keine Kontamination ihrer Inhalte oder des Innenraums des jeweils unteren Behälters zu befürchten ist. Siehe auch Nummer 4 Buchstabe b) zweiter Gedankenstrich.	Siehe auch Nummer 21 (zeitweilige Fußbodenabdekkung). Nummer 4 Buchstabe b) zweiter Gedankenstrich

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
20. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen; für die Erzeugung von Dampf ist jedoch die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, ausnahmsweise unter der Bedingung erlaubt, daß die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches ausschließen. Ferner ist ausnahmsweise die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen zulässig. Die Leitungen für das Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.	Trinkwasser gemäß Nummer 6. Zur Brandbekämpfung darf Wasser verwendet werden, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt (siehe Nummer 6). Schweinebrühtanks sind täglich zu entleeren und mit frischem Trinkwasser zu füllen.	Nummer 6.
21. Es ist untersagt, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Boden der Räume für die Bearbeitung und die Lagerung des frischen Fleisches zu streuen.	In Räumen, in denen frisches Fleisch gewonnen, behandelt oder gelagert wird (auch Flure und die Entladerampe), sind zeitweilige Fußbodenabdeckungen verboten. Dazu gehören Sägemehl, Holzspäne, Papier, Sackzeug, Sisal, Jute und Holzfaserplatten. Dieses Erfordernis gilt nicht für Räume, in denen Häute, Hörner, Klauen und Schweineborsten gelagert werden (siehe Nummer 13 Buchstabe c)), oder für den besonders eingerichteten Platz für die Dunglagerung (siehe Nummer 13 Buchstabe k)).	
22. Reinigungs- und Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Arbeits- und Einrichtungsgegenstände oder das frische Fleisch auswirken können; anschließend müssen diese Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.		
23. Personen, die das Fleisch mit Krankheitskeimen infizieren können, dürfen beim Schlachten sowie beim Zerlegen, Bearbeiten und sonstigen Behandeln von Fleisch nicht mitwirken.		
24. Bei allen Personen, die bei ihrer Tätigkeit mit frischem Fleisch in Berührung kommen, ist durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nicht entgegensteht. Das Gesundheitszeugnis ist alljährlich zu erneuern, es sei denn, daß nach dem Verfahren des Artikels 16 eine andere gleichwertige Gewähr bietende Regelung für die ärztliche Kontrolle des Personals anerkannt wird.	Das Gesundheitszeugnis muß von einem Arzt, nicht aber von der betreffenden Person, ihrem Arbeitgeber oder einem Vertreter der Paramedizin ausgestellt werden. Welche Ermittlungen, Untersuchungen oder Tests für den erforderlichen Befund notwendig sind, ist nicht festgelegt, da der betreffende Arzt darüber von sich aus entscheidet. Das Zeugnis ist wie vorgeschrieben zu erneuern und muß dem amtlichen Tierarzt zugänglich sein, damit er sicherstellen kann, daß der betreffenden Tätigkeit nichts entgegensteht. Die Formulierung „bei allen Personen, die bei ihrer Tätigkeit mit frischem Fleisch in Berührung kommen" umfaßt alle Personen, die mit frischem Fleisch in Berührung kommen, also auch Besucher und Arbeitskräfte der Umhüllungs-, Verpackungs- und Lagerhaltungsabteilungen der besagten Betriebe. Ausgenommen sind jedoch die Arbeitskräfte der Stallungen, die Fahrer der Lebendviehtransporter, Verwaltungspersonal sowie das Reinigungspersonal, das die Räume, in denen sich frisches Fleisch befindet, nur außerhalb der Betriebsstunden betritt. Arbeitskräfte in Gefrierhäusern, die nur mit Gefrierfleischkartons in Berührung kommen, sind ebenfalls ausgeschlossen, sofern ausreichend dafür gesorgt ist, daß die Kartons nicht platzen und das frische Fleisch nicht herausfallen kann.	Nummer 10. Nummer 23.

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
KAPITEL V **Schlachttieruntersuchung**	Für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmtes Fleisch muß von Tieren stammen, die der Schlachttieruntersuchung gemäß diesem Kapitel unterzogen und dabei zur Schlachtung für geeignet befunden wurden.	Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe b). Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe b). Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt C. Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt D.
	Fleisch von Tieren, die gemäß Nummer 28 von der Schlachtung auszuschließen sind, ist vom innergemeinschaftlichen Handel auszuschließen.	Siehe auch Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe b).
25. Die Tiere müssen am Tage ihres Eintreffens im Schlachtbetrieb oder vor Beginn der täglichen Schlachtung zur Schlachttieruntersuchung vorgeführt werden. Die Schlachttieruntersuchung ist unmittelbar vor dem Schlachten zu wiederholen, wenn sich das Tier über Nacht im Schlachtbetrieb befunden hat. Der Leiter des Schlachtbetriebs oder sein Vertreter erleichtert die Durchführung der Schlachttieruntersuchung und insbesondere jede für notwendig gehaltene innerbetriebliche Behandlung. Jedes Schlachttier muß mit einer Identifizierungsmarke versehen werden, anhand derer die zuständige Behörde seine Herkunft ermitteln kann.	Werden andere Tiere zur selben Zeit wie die Tiere geschlachtet, deren Fleisch für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmt ist, so müssen sie derselben tierärztlichen Schlachttieruntersuchung unterzogen werden. Während der Schlachtung muß eine Trennung von dem für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmten Fleisch gewährleistet sein. Vor Beginn der Schlachtung für den innergemeinschaftlichen Handel muß die Schlachtkette vollständig geräumt und müssen Schlachthalle, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte gereinigt und desinfiziert werden. Siehe auch Nummer 13 Buchstabe e) Schlachtung von kranken und krankheitsverdächtigen Tieren.	
26. Der amtliche Tierarzt hat die Schlachttieruntersuchung bei ausreichender Beleuchtung nach wissenschaftlichen Methoden vorzunehmen.	Die Richtlinie schließt nicht aus, daß die Tiere zu Gruppen zusammengefaßt oder zur besonderen Beobachtung vor der tierärztlichen Untersuchung ausgesondert werden. Diese Vorauswahl kann durch Hilfskräfte oder Bedienstete des Schlachtbetriebs getroffen werden. Die Richtlinie enthält jedoch keine Bestimmung, die den amtlichen Tierarzt von der Notwendigkeit befreit, alle Tiere zu untersuchen, ob diese ausgesondert worden sind oder nicht.	
		Siehe Nummer 1 Buchstabe f) für Anforderungen an die Beleuchtung.
	Der amtliche Tierarzt darf seine Aufgaben im Zusammenhang mit der Schlachttieruntersuchung nicht delegieren. Um sicherzustellen, daß die Anforderungen dieser Richtlinie erfüllt werden, im einzelnen	
	1. Ausschluß des Fleisches von Tieren, die nicht als zur Schlachtung geeignet befunden worden sind (d. h. die gemäß Nummer 28 nicht geschlachtet werden dürfen);	Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe b).
	2. Notwendigkeit der getrennten Schlachtung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere;	Nummer 13 Buchstabe e).
	3. zeitliche Planung der Schlachttieruntersuchung;	Nummer 25.
	4. Notwendigkeit, übermüdete und aufgeregte Tiere sich je nach der Entscheidung des amtlichen Tierarztes ausruhen zu lassen.	Nummer 28 Buchstabe b).

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	Der amtliche Tierarzt sollte schriftliche Aufzeichnungen über Tag und Zeit der ausgeführten Schlachttieruntersuchung (und falls angebracht über die Wiederholungsuntersuchung) zur Verfügung stellen. Diese Aufzeichnungen könnten in allen Wiege- oder Stallkarten oder in allen amtlichen und Handelsdokumenten, die mit den angelieferten Tieren mitgeführt werden, eingetragen und durch Bemerkungen ergänzt werden.	
27. Die Schlachttieruntersuchung soll folgende Feststellungen ermöglichen:		
a) ob die Tiere von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen sind oder ob Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden der Tiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;		
b) ob die Tiere eine Störung des Allgemeinbefindens oder Erscheinungen einer Krankheit erkennen lassen, wodurch das Fleisch untauglich zum Genuß für Menschen werden kann; bei der Schlachttieruntersuchung ist außerdem auf Anzeichen zu achten, die darauf hindeuten, daß dem Tier Substanzen mit pharmakologischer Wirkung verabreicht worden sind oder daß es andere Substanzen aufgenommen hat, die geeignet sind, das Fleisch für die Gesundheit des Menschen schädlich zu machen;		
c) ob die Tiere ermüdet, stark aufgeregt oder verletzt sind.		
28. Nicht geschlachtet werden dürfen:		
a) Tiere in den Fällen der Nummer 27 Buchstabe a) und b);	Diese Tiere sind gemäß Nummer 13 Buchstabe e) getrennt zu schlachten.	Nummer 13 Buchstabe e).
b) Tiere, die sich nicht lange genug ausgeruht haben; ermüdete oder stark aufgeregte Tiere, müssen sich, sofern der amtliche Tierarzt im Hinblick auf den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr nicht anders entscheidet, mindestens 25 Stunden ausgeruht haben.		Nummer 10.
c) Tiere, bei denen Tuberkulose in irgendeiner Form festgestellt worden ist.	Frisches Fleisch von Tieren, die aufgrund eines Tuberkulintests oder einer klinischen Untersuchung als befallen befunden worden sind oder als befallen angesehen werden, sind vom innergemeinschaftlichen Handel auszuschließen.	Artikel 5 Buchstabe f).
KAPITEL VI **Hygienevorschriften für das Schlachten und Zerlegen**		Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe c).
29. Schlachttiere, die in die Schlachträume verbracht werden, müssen sofort geschlachtet werden. Beim Entbluten, Enthäuten oder Entborsten, Ausweiden und den weiteren Arbeitsgängen ist jede Kontamination des Fleisches zu vermeiden.	Der Verhütung einer Kontamination des Fleisches kommt erstrangige Bedeutung zu. Sind die Tiere bei ihrem Eintreffen im Schlachtbetrieb sehr schmutzig, so können sie gewaschen werden, sofern vor der Schlachtung eine angemessene Trocknungszeit eingeräumt wird, um eine Kontamination des Fleisches während der Enthäutung und Zurichtung zu vermeiden.	

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	Nach dem ersten Einschneiden der Haut dürfen die freigelegten Teile der Tierkörper bis zum Abschluß der Fleischuntersuchung (d. h. bis die Arbeiten nach Nummer 34 und Kapitel VII beendet sind) nicht mit Teilen anderer Tierkörper in Berührung kommen. Ausgenommen sind Tierkörper, bei denen durch das erste Anschneiden kein subkutanes Gewebe oder Muskeloberflächen freigelegt worden sind. Sie dürfen sich während des Entblutens, Tierkörper von Schweinen dürfen sich außerdem während des Brühens und Entborstens berühren. Vor Abschluß der Fleischuntersuchung ist die unmittelbare Berührung zwischen Schlachtkörpern an den Arbeitsplätzen, auf den Arbeitsplattformen usw. zu vermeiden, es sei denn, es bestehen geeignete Vorrichtungen, wie ein ständiger Trinkwasserschleier auf einer glatten nicht porösen Fläche, um die Kontaminationsgefahr zu vermeiden. Bewegliche Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte u. a. sind, wenn kontaminiert, vor ihrer Wiederverwendung erneut zu reinigen und zu desinfizieren. Es sollten geeignete Maßnahmen getroffen werden, um eine Kontamination des Fleisches durch Arbeitskräfte oder ihr Werkzeug zu verhindern. Alle Gegenstände, die mit der äußeren Haut, nicht entborsteten Schweinehäuten, Magen-Darm-Inhalt, Fäkalien, Urin, Gallenflüssigkeit, Milch, Abzessen oder anderen krankhaften Veränderungen in Berührung gekommen sind, müssen als kontaminiert angesehen werden und sind, bevor sie wieder mit frischem Fleisch in Berührung kommen, zu reinigen und zu desinfizieren. Vor allem die zum Abstechen und Enthäuten verwendeten Messer, Geräte zum Absetzen von Füßen, Arbeitsgeräte zum Öffnen der Brusthöhle, Spalten der Tierkörper, Ablösen der Köpfe und Abbinden der Speiseröhre sowie Rückenmarkzerstörer, die sowohl Felle als auch Fleisch berühren, sind nach jedem Tier zu reinigen und zu desinfizieren.	
	Der Anforderung an die Desinfektion wird jedes Verfahren gerecht, das eine ausreichende Kontaktzeit gewährleistet. Dieser Anforderung kann am besten durch die Verwendung von mehreren Messern entsprochen werden: eines ist in Gebrauch, die anderen befinden sich im Desinfektionsgerät.	Nummer 17 Buchstabe c).
	Beim Ausweiden ist eine Verunreinigung des Tierkörpers durch Magen-Darm-Inhalt beispielsweise durch folgende Maßnahmen zu verhüten: Entleeren des Enddarms, durch Zurückdrängen des Inhalts in den Darm Abbinden und Einsacken der Darmenden, Entleeren und Abbinden des Schlundes, Verschließen des Darmes durch Kunststoffklammern usw. Zu verhüten ist eine Kontamination des Fleisches durch Abwasser, verspritzte Milch oder verspritzten Urin, Insbesondre dürfen Druckwasserschläuche nur in Arbeitspausen verwendet werden, wenn sich an der Schlachtkette kein freiliegendes Fleisch befindet. Mit besonderer Aufmerksamkeit sollte eine Kontamination von frischem Fleisch beim Entfernen von nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten Material von der Schlachtkette vermieden werden. Zum menschlichen Verzehr bestimmtes Material darf nicht quer zur Schlachtkette oder in ihrer Nähe beför-	

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	dert werden. Es ist von der Schlachtkette auf allgemein bekanntem Wege zu entfernen, der möglichst direkt zu der für die Ablage solchen Materials vorgesehenen Stelle am unreinen Ende der Schlachtkette führt. Dazu werden Rutschen empfohlen. Stellt sich jedoch heraus, daß Material zum menschlichen Verzehr ungeeignet ist, so kann es erforderlich sein, es quer zur Schlachtkette oder in ihrer Nähe aus dem Betrieb zu entfernen. Es müssen ausreichende Vorkehrungen getroffen werden, um die Kontamination von frischem Fleisch durch solche Verbringungen zu vermeiden. Die Behältnisse, in denen dieses Material entfernt wird, müssen sauber sein. Zur Aussortierung beschlagnahmter Tierkörper werden geeignete Vorrichtungen benötigt, auch solche, mit denen sich vorläufig beschlagnahmte Tierkörper von der Hängebahn ohne Kontamination benachbarter Tierkörper, die nach einer Zweituntersuchung wieder der Schlachtkette zugeführt werden könnten, abnehmen lassen. Sollte es vorkommen, daß Tierkörper oder Fleisch kontaminiert werden, so ist die betreffende Stelle des Fleisches nicht abzubrausen, sondern durch Abschneiden zu beseitigen. Wenn die Tierkörper (ausgenommen Schweineschlachtkörper) zwischen dem Betäuben und dem Ende der Fleischuntersuchung (d. h. bis die nach Kapitel VII Nummer 34 vorgesehenen Arbeiten abgeschlossen sind) gebraust oder abgespült werden, so gilt die Anforderung der Richtlinie, daß beim Zurichten und Ausweiden jede Kontamination des Fleisches zu vermeiden ist, nicht als eingehalten. Tierkörper dürfen jedoch gemäß den Bedingungen, die in diesen Leitlinien zu Nummer 2 Buchstabe a) aufgeführt sind, mit Trinkwasser abgespült oder -gebraust werden. Ferner dürfen die Tierkörper nach Abschluß der Fleischuntersuchung – vor Einbringung in den Kühlraum – mit Trinkwasser gewaschen oder gebraust werden, vorausgesetzt daß dies ohne Verspritzen von Wasser geschieht. Die Tierkörper sollten nach Einbringung in den Kühlraum nicht gespült oder abgebraust werden, es sei denn, es werden geeignete Vorkehrungen zur Verhütung von Sekundärinfektionen am frischen Fleisch durch Rost-, Schimmelbildung oder andere negative Folgen der Wasseranwendung getroffen.	
30. Die Tiere müssen vollständig entbluten. Zum Genuß für Menschen bestimmtes Blut ist in peinlich sauberen Behältnissen aufzufangen. Das Blut darf nicht mit den Händen, sondern nur mit hygienisch einwandfreien Gegenständen gerührt werden.	Die hygienischen Anforderungen an die Blutbehandlung sind vom Ständigen Veterinärausschuß noch zu beschließen (s. Artikel 5 Buchstabe k)). Bis dahin darf Blut zwischen Mitgliedstaaten gehandelt werden, wenn der Einfuhrmitgliedstaat eine Ausnahme gemäß Artikel 6 Absatz 1 Ziffer iii) gewährt. So gehandeltes Blut muß jedoch diesem Absatz zumindest entsprechen.	
31. Außer bei Schweinen und unbeschadet von Nummer 40 Abschnitt D Buchstabe a) zweiter Satz ist die Haut sofort vollständig abzuziehen. Sofern Schweine nicht enthäutet werden, sind sie sofort zu entborsten. Dabei können Hilfsmittel verwendet werden, sofern die Schweine anschließend gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.	Einzelheiten über die für das Entborsten von Schweinen erforderlichen Einrichtungen sind Nummer 13 Buchstabe b) zu entnehmen. Schweine sind vor dem Ausweiden vollständig zu entborsten oder vollständig zu enthäuten. Ein teilweises Enthäuten der Schweine ist zulässig, wenn der vom Tierkörper nicht abgelöste Hautteil vor dem Enthäuten entborstet wird.	Nummer 13 Buchstabe b).

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
32. Das Ausweiden muß unverzüglich durchgeführt werden und innerhalb von 45 Minuten nach dem Betäuben oder bei Schlachtungen nach religiösem Ritus 30 Minuten nach dem Entbluten beendet sein. Lunge, Herz, Leber, Nieren, Milz und Mittelfell können entweder abgetrennt werden oder in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben. Werden sie abgetrennt, so sind sie mit einer Nummer oder auf andere Weise so zu kennzeichnen, daß die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper erkennbar ist; das gleiche gilt für Kopf, Zunge, Verdauungstrakt sowie andere zur Fleischuntersuchung oder gegebenenfalls zur Durchführung der Kontrollen nach der Richtlinie 86/469/EWG des Rates (1) benötigten Teile des Tieres. Die genannten Teile sind bis zum Ende der Fleischuntersuchung in unmittelbarer Nähe des Tierkörpers zu belassen. Sofern er keine pathologischen Merkmale oder Verletzungen aufweist, kann jedoch der Penis unverzüglich entfernt werden. Die Nieren sind bei Tieren aller Gattungen aus ihrer Fett-Kapsel zu lösen; bei Rindern, Schweinen und Einhufern ist auch die Nierenkapsel zu entfernen.	Die Schlachtkette braucht während Arbeitspausen nicht abgeräumt zu werden, sofern die Frist von 45 Minuten eingehalten wird. Die Untersuchung ist vollständig, wenn alle die nach Kapitel VII Nummer 34 und vorgesehenen Arbeiten abgeschlossen sind. Die Zugehörigkeit muß nachweisbar sein. Die Zugehörigkeit der Köpfe und verbleibenden Eingeweide zu den jeweiligen Tierkörpern muß bis zum Ende der Fleischuntersuchung d. h. bis die Maßnahmen gemäß Nummer 34 und Kapitel VII abgeschlossen sind, erkennbar bleiben.	
33. Es ist untersagt, mit Messern in das Fleisch einzustechen, das Fleisch mit Tüchern oder anderen Materialien zu reinigen oder aufzublasen. Wenn ein religiöser Ritus das Aufblasen eines Organs vorschreibt, kann dies zugelassen werden; das aufgeblasene Organ darf jedoch nicht in den innergemeinschaftlichen Handel gebracht werden.	Das Aufblasen von Organen wie Lungen und Blasen ist aus religiösen Gründen zulässig, wenn diese Organe nicht in den innergemeinschaftlichen Handel überführt werden. Das Aufblasen für andere Zwecke ist verboten. Verboten ist auch 1. das Ablösen von Lamm-/Schaffell durch Aufblasen; 2. das Verhüten des Einatmens von Brühwasser durch Aufblasen der intrapleuralen Hohlräume bei Schweinen; 3. das Aufblasen zur Verschönerung von Kalbsköpfen und -füßen. Das Reinigen des Fleisches mit anderen Gegenständen wie Bürsten, Gummischrubbern, Gummikratzern oder Rinderzungen ist ebenfalls verboten. *NB:* Die Anforderungen nach dieser Nummer gelten auch in den Zerlegungsräumen.	
34. Die Tierkörper von Einhufern, von mehr als vier Wochen alten Schweinen sowie von mehr als sechs Monate alten Rindern sind zur Fleischuntersuchung vorzuführen, nachdem sie unter Längsspaltung der Wirbelsäule in Hälften geteilt worden sind. Erforderlichenfalls kann der amtliche Tierarzt bei Tieren die Längsspaltung des Kopfes und des Tierkörpers verlangen.	Büffel sind wie Rinder zu behandeln. Werden die Köpfe nicht gespalten, so muß die Untersuchung gemäß Nummer 40 Abschnitt A Buchstabe a), Abschnitt B Buchstabe a), Abschnitt C Buchstabe a), Abschnitt D Buchstabe a) odert Abschnitt E Buchstabe a) nachweisbar sein.	

(1) ABl. Nr. L 275 vom 26. 9. 1986, S. 36.

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
35. Bis zum Abschluß der Fleischuntersuchung sind die weitere Zerlegung des Tierkörpers und die Entfernung und sonstige Behandlung von Teilen des geschlachteten Tieres verboten.	Häute, Hörner, Hufe und Schweineborsten dürfen zwar vor Abschluß der Fleischuntersuchung in den besonderen Lagerraum entfernt werden. Sind aber aus tiergesundheitlichen Gründen Füße und Maul zu untersuchen, so müssen diese zum Nachweis der Zugehörigkeit zu dem Schlachtkörper kenntlich gemacht werden. Sind Euter oder Uterus von Kühen zum Verzehr bestimmt, so müssen diese Organe angeschnitten werden. Dies darf nicht in der Nähe von ungeschütztem frischem Fleisch geschehen.	
36. Vorläufig oder endgültig beschlagnahmtes Fleisch sowie Mägen, Därme und ungenießbare Nebenerzeugnisse sind baldmöglichst in dafür bestimmte Anlagen zu verbringen.	„Ungenießbare Nebenerzeugnisse" umfassen jeden Teil eines Tierkörpers, der genußuntauglich oder als für den menschlichen Verzehr ungeeignet verworfen worden ist (beschlagnahmtes Fleisch ausgenommen). Vorläufig beschlagnahmte Tierkörper sollten über eine besondere Hängebahn unmittelbar in die Räume für vorläufig beschlagnahmtes Fleisch verbracht werden können. Diese Hängebahn sollte unmittelbar hinter der Stelle abzweigen, wo die Fleischuntersuchung abgeschlossen wird (d. h. die Arbeiten nach Nummer 34 und Kapitel VII durchgeführt worden sind), darf aber auch erst nach dem Abwiegen der Tierkörper von der normalen Hängebahn asbzweigen, sofern während des Wiegens verhindert wird, daß sich die Tierkörper gegenseitig berühren. Diese Hängebahn darf nicht quer zur normalen Bahn verlaufen oder diese berühren. Zu bevorzugen ist eine Schleife, an der eine erneute Untersuchung erfolgen kann und die Abzweigungen aufweist, ab der die Tierkörper zu den Einrichtungen für vorläufig bzw. endgültig beschlagnahmtes Fleisch oder zu dem Lager für letzteres Fleisch abtransportiert werden können. Kann zur Entfernung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch in besondere Räume keine getrennte Hängebahn installiert werden, darf dieses Fleisch an der normalen Hängebahn befördert werden, sofern dort eine gegenseitige Berührung der Tierkörper durch mechanische Vorrichtungen verhindert wird. Vorläufig beschlagnahmte Tierkörper dürfen über die normale Hängebahn ohne ihre gegenseitige Berührung verhindernde mechanische Vorrichtungen entfernt werden, wenn sie während Arbeitspausen zu den besonderen Räumen befördert werden und die Arbeitspausen so häufig sind, daß sich die Entfernung dieser Tierkörper nicht übermäßig verzögert. Ihre gegenseitige Berührung und die Berührung zwischen vorläufig beschlagnahmten und anderen Tierkörpern ist zu verhindern. Wenn dieser Fall vorliegt, sollten anläßlich einer Modernisierung oder Umgestaltung der Schlachtkette geeignete Vorrichtungen zum Entfernen vorläufig beschlagnahmter Tierkörper installiert werden. Tierkörper dürfen an der Stelle der Hängebahnschleife, wo sie erneut untersucht werden, zugerichtet werden und, wenn sie nach dieser Untersuchung als für den innergemeinschaftlichen Handel geeignet erklärt werden, zur normalen Hängebahn zurückgebracht werden. Absperrbare Hängebahnen sind keine geeigneten Einrichtungen für die Aufbewahrung von vorläufig beschlagnahmten Tierkörpern.	

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	Endgültig beschlagnahmtes Fleisch muß unmittelbar zu einem verschließbaren Raum oder verschließbaren Behältnissen verbracht und dort eingelagert werden. Ungenießbares Material muß zu dem unter Nummer 4 Buchstabe d) vorgesehenen Raum oder Behältnis verbracht werden.	Nummer 4 Buchstabe d).
	Mägen und Därme sind zu den unter Nummer 13 Buchstabe c) vorgesehenen Räumen zu verbringen.	
	Für die Zerlegungsräume erforderliche Einrichtungen siehe Nummer 4 Buchstabe d).	Nummer 4 Buchstabe d).
37. Werden Blut oder Nebenprodukte der Schlachtung mehrerer Tiere vor Abschluß der Fleischuntersuchung in einem Behältnis aufgefangen, so ist der gesamte Inhalt vom innergemeinschaftlichen Handelsverkehr auszuschließen, wenn der Tierkörper eines der Tiere als untauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist.	Werden die Nebenerzeugnisse zu Partien zusammengefaßt, so sollten die Mägen und Därme von anderen genießbaren Abfällen getrennt in einem besonderen Behältnis gesammelt werden.	
	Liegen Gründe für die vorläufige Beschlagnahme eines Tierkörpers vor, so sollten auch die Nebenerzeugnisse zurückgehalten werden, bis über den Tierkörper eine endgültige Entscheidung ergangen oder dieser endgültig beschlagnahmt ist.	
	Nebenerzeugnisse dürfen erst zu Partien zusammengefaßt werden, wenn die Fleischuntersuchung der zusammenzufassenden Organe abgeschlossen ist.	
KAPITEL VII **Fleischuntersuchung**	Fleisch, das für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmt ist, muß nach diesem Kapitel einer Fleischuntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt unterzogen worden sein und darf keinerlei Veränderungen aufgewiesen haben mit Ausnahme von kurz vor der Schlachtung entstandenen Verletzungen und von Mißbildungen oder örtlich begrenzten Veränderungen, soweit — gegebenenfalls aufgrund geeigneter Laboruntersuchungen — sichergestellt ist, daß diese die Genußtauglichkeit des Tierkörpers einschließlich der dazugehörigen Nebenprodukte der Schlachtung nicht beeinträchtigen und die menschliche Gesundheit nicht gefährden. Die Teile von Tierkörpern oder Nebenprodukte der Schlachtung, die kurz vor der Schlachtung entstandene Verletzungen, örtlich begrenzte Mißbildungen, Veränderungen oder Kontaminationen aufweisen, sind nach der Untersuchung abzuschneiden und vom innergemeinschaftlichen Handel auszuschließen. Der restliche Tierkörper bzw. die Nebenprodukte müssen erneut untersucht werden, bevor er bzw. sie als für den innergemeinschaftlichen Handel geeignet erklärt wird bzw. werden.	Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe d). Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe b). Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt C. Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt D. Artikel 5 Buchstabe h).
	Der amtliche Tierarzt darf sich bei der Fleischuntersuchung von ihm unterstellten Hilfskräften unterstützen lassen.	Artikel 3 Absatz 3.
	Die genauen Regeln für diese Untersuchung sowie die Einzelheiten der fachlichen Anforderungen an diese Hilfskräfte und der von ihnen wahrzunehmenden Aufgaben sind noch zu erlassen.	
38. Alle Teile des Tieres einschließlich des Blutes sind sofort nach dem Schlachten auf die Genußtauglichkeit zu untersuchen.	Siehe auch Nummer 35 über die Entfernung von Tierkörperteilen.	Nummer 35.
39. Die Fleischuntersuchung umfaßt:		
a) Die Besichtigung des geschlachteten Tieres und der dazugehörigen Organe	Einschließlich Tierkörper, Euter und Uterus.	
	Zum Nachweis von Schwanzbissen oder -schäden sind Schweineschwänze ebenfalls zu untersuchen.	

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
b) das Durchtasten der in Nummer 40 genannten Organe sowie, falls der amtliche Tierarzt dies für nötig hält, auch den Uterus;		
c) das Anschneiden bestimmter Organe und Lymphknoten sowie je nach Befund des amtlichen Tierarztes, den Uterus; werden bei der Besichtigung oder beim Durchtasten von Organen des geschlachteten Tieres pathologisch-anatomische Veränderungen festgestellt, die eine Kontaminationsgefahr für Tierkörper, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, Personal oder Arbeitsräume bedeuten können, so dürfen diese Organe nicht im Schlachtraum oder einem anderen Teil des Betriebes, wo frisches Fleisch kontaminiert werden könnte, angeschnitten werden;		
d) Die Prüfung auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe, des Geruchs und gegebenenfalls des Geschmacks;	Diese kann eine Prüfung des für Eber typischen Farbtons einschließen.	Siehe auch Nummer 40 Abschnitt c).
e) erforderlichenfalls Untersuchungen insbesondere auf die in Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe b) angeführten Substanzen im Laboratorium.		
40. Der amtliche Tierarzt nimmt insbesondere folgendes vor:		
A. Bei über sechs Wochen alten Rindern:	Bei Büffeln sind die gleichen Verfahren wie bei Rindern anzuwenden.	
a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopf-, Kehlgang- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngiales, mandiburales und parotidei) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die äußeren Kaumukeln zum Unterkiefer und die inneren Kaumuskeln (musculus pterygoidus lateralis und medialis) sind nach einem Anschnitt zu untersuchen.	Vom innergemeinschaftlichen Handel auszuschließen sind Tierkörper und Nebenprodukte von Schlachttieren bei denen eine oder mehrere Zysten von Cysticercus bovis (Taenia), lebend oder abgestorben, festgestellt worden sind.	Artikel 5 Buchstabe f).
Die Zunge — die so weit zu lösen ist, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang besichtigt werden kann — muß einer Besichtigung unterzogen und durchtastet werden. Die Mandeln sind zu entfernen.		
b) Besichtigung der Luftröhre; Besichtigung und Durchtasten der Lunge und der Speiseröhre; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu untersuchen.		
Die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird.		
c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herz ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;		
d) Besichtigung des Zwerchfells;		

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
e) Besichtigung und Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); ein Einschnitt an der Magenfläche der Leber und ein Einschnitt an der Basis des „Spiegelschen Lappens" zur Untersuchung der Gallengänge; Untersuchung und Durchtasten der Lymphknoten an der Bauchspeicheldrüse;		
f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;		
g) Besichtigung und, falls notwendig, Durchtasten der Milz;		
h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;		
i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;		
j) Besichtigung der Genitalien;		
k) Besichtigung und, falls notwendig, Durchtasten und Anschneiden des Euters und seiner Lymphknoten (Lnn. supramammarii); bei Kühen ist jede Euterhälfte durch einen langen und tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (Sinus lactiferes) zu spalten, und müssen die Lymphknoten des Euters eingeschnitten werden, außer wenn das Euter für genußuntauglich erklärt wird.		
B. Bei unter sechs Wochen alten Rindern:	Rinder schließen Büffel ein.	
a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngiales) müssen angeschnitten und untersucht werden; die Maul- und Rachenschleimhaut ist zu untersuchen, die Zunge zu durchtasten; die Mandeln müssen entfernt werden;		
b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu untersuchen. Die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird.		
c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;		

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
d) Besichtigung des Zwerchfells;		
e) Besichtigung der Leber, der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten und, falls notwendig, Anschneiden der Leber und ihrer Lymphknoten;		
f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;		
g) Besichtigung und, falls notwendig, Durchtasten der Milz;		
h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;		
i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;		
j) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen; die Synovia ist zu untersuchen.		
C. Bei Schweinen:	Nach Artikel 5 Buchstabe a) der Richtlinie 64/433/EWG sorgen die Mitgliedstaaten dafür, daß frisches Fleisch von i) zu Zuchtzwecken verwendeten männlichen Schweinen, ii) Kryptorchiden und Zwittern, iii) nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem Tierkörpergewicht, das über einer vom Rat festzulegenden Untergrenze liegt,	
a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Unterkieferlymphknoten (Lnn. mandibulares) sind zu untersuchen und anzuschneiden; Mund- und Rachenschleimhaut sowie Zunge sind zu besichtigen; die Mandeln sind zu entfernen;	nur in andere Mitgliedstaaten versandt wird, wenn es dazu bestimmt ist, einer Behandlung gemäß der Richtlinie 77/99/EWG des Rates [1] unterzogen zu werden, und das mit der Entscheidung 84/371/EWG der Kommission [2] festgelegte Kennzeichen trägt oder wenn der Einfuhrmitgliedstaat eine Ausnahmeregelung gemäß Artikel 6 Absatz 1 Ziffer ii) der Richtlinie 64/433/EWG genehmigt hat.	Richtlinie 77/99/EWG Entscheidung 84/371/EWG
b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge, der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;	Das besondere Kennzeichen ist der in Anhang I Kapitel X Nummer 49 der Richtlinie 64/433/EWG definierte ovale Stempel, den zwei gerade Linien entlang des längsten Durchmessers im Abstand von mindestens 1 cm durchqueren, ohne daß die Angaben auf dem ovalen Stempel unlesbar werden und wobei die beiden parallelen Linien ebenso sichtbar sind wie die äußere Umrandung des Stempels. Bis zur Festlegung einer gemeinsamen Gewichtsgrenze ist der Ausfuhrmitgliedstaat für die Kennzeichnung von Eberfleisch verantwortlich.	
c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;		
d) Besichtigung des Zwerchfells;		
e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten;		

(1) ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85.
(2) ABl. Nr. L 196 vom 26. 7. 1984, S. 46.

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;	Sie auch Nummer 39 Buchstabe d), gemäß der die Fleischuntersuchung auch eine Prüfung auf Abweichung des Geruchs einschließen muß.	
g) Besichtigung und Durchtasten der Milz;		
h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;		
i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;		
j) Besichtigung der Genitalien;		
k) Besichtigung des Gesäuges und seiner Lymphknoten (Lnn. supramammarii); bei Sauen Anschneiden der Lymphknoten des Gesäuges;		
l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Zweifelsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen.		
D. Bei Schafen und Ziegen		
a) Besichtigung des Kopfes nach Abziehen der Haut und, im Verdachtsfall, Untersuchung des Rachens, des Maules, der Zunge, der Schlundkopf- und Ohrenspeicheldrüsenlymphknoten; unbeschadet der viehseuchenrechtlichen Bestimmungen sind diese Untersuchungen entbehrlich, wenn die zuständige Behörde gewährleisten kann, daß der Kopf — einschließlich der Zunge und des Gehirns — vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;		
b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); im Verdachtsfall müssen die Organe und Lymphknoten angeschnitten und untersucht werden;		
c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; im Verdachtsfall ist das Herz anzuschneiden und zu untersuchen;		
d) Besichtigung des Zwerchfells;		
e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Einschneiden der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge;		
f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenteriales, craniales und caudales);		

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
g) Besichtigung und Durchtasten der Milz;		
h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;		
i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;		
j) Besichtigung der Genitalien;		
k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten;		
l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen.		
E. Bei Einhufern, die als Haustiere gehalten werden:		
a) Besichtigung des Kopfes und — nach Entfernen der Zunge — des Maules; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspreicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngiales, mandibulares und parotidei) sind zu durchtasten und, falls notwendig, anzuschneiden; die Zunge — die so weit zu lösen ist, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang besichtigt werden kann, muß einer Besichtigung unterzogen und durchtastet werden; die Mandeln sind zu entfernen;		
b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind zu durchtasten und falls notwendig, anzuschneiden; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;		
c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchgetrennt wird;		
d) Besichtigung des Zwerchfells;		
e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; falls notwendig, Anschneiden der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse;		
f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales); falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;		

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
g) Besichtigung und Durchtasten der Milz;		
h) Besichtigung und Durchtasten der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;		
i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;		
j) Besichtigung der Genitalien bei Hengsten und Stuten;		
k) Besichtigung des Euters und ihrer Lymphknoten (Lnn. supramammarii) und falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten des Euters;		
l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen;		
m) alle grauen oder weißen Pferde sind auf Melanose und Melanomata zu untersuchen, und zwar hinsichtlich der Muskeln und Lymphknoten der Schulter (Lnn. lymphonodi subrhomboidei) unter dem Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter; die Nieren sind freizulegen und nach einem Schnitt durch die gesamte Niere zu untersuchen.		
F. Im Verdachtsfall kann der amtliche Tierarzt an den wesentlichen Teilen der Tiere weitere Schnitte und Untersuchungen vornehmen, die für eine endgültige Entscheidung notwendig sind.		
G. Ist der Anschnitt der vorstehend genannten Lymphknoten obligatorisch, so sind sie systematisch mehrfach einzuschneiden und einer Besichtigung zu unterziehen.		
41. Der amtliche Tierarzt hat darüber hinaus folgende systematische Untersuchungen vorzunehmen:		
A. auf Cysticercose bei Schweinen; diese Untersuchung umfaßt die Untersuchung der freigelegten Muskelflächen, insbesondere an den flachen Keulenmuskeln, den Zwerchfellpfeilern, den Zwischenrückenmuskeln, an Herz, Zunge und Kehlkopf und, falls erforderlich, der Bauchwand und der vom Fettgewebe befreiten Psoasmuskulatur;	Vom innergemeinschaftlichen Handel auszuschließen sind Tierkörper und Nebenprodukte von Schlachttieren, bei denen eine oder mehrere Zysten von Cysticerus cellulosae, lebend oder abgestorben, festgestellt worden sind.	Artikel 5 Buchstabe f).
B. entfällt;		
C. auf Rotz: bei Einhufern durch Besichtigung der Schleimhäute von Luftröhre, Kehlkopf, Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Mittellinie und Herausnahme der Nasenscheidewand.		
Anstelle dieser Untersuchung können alternative Untersuchungen nach dem Verfahren des Artikels 16 durchgeführt werden;	Aufgrund von Artikel 13 können Abweichungen von dieser Untersuchungsart genehmigt werden, wenn die Mitgliedstaaten entsprechende Sicherheiten bieten. Bei diesen Abweichungen werden gesundheitliche Bedingungen festgelegt, die zumindest gleichwertig sind. Bevor sie in der Praxis angewandt werden dürfen, müssen andere Untersuchungsarten vom Ständigen Veterinärausschuß gebilligt werden.	Artikel 13.

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
D. auf Trichinen: Frisches Fleisch von Schweinen, das Skelettmuskulatur (willkürliche Muskeln) einschließt, ist unter Aufsicht und Verantwortung des amtlichen Tierarztes auf Trichinen zu untersuchen.	Vom innergemeinschaftlichen Handel auszuschließen sind Tierkörper und Nebenprodukte von Tieren, bei denen nach der Schlachtung Trichinen festgestellt worden sind.	Artikel 5 Buchstabe f).
Die Untersuchung erfolgt nach Methoden, die wissenschaftlich anerkannt und praktisch erprobt sind, insbesondere solche, die in Gemeinschaftsrichtlinien oder in sonstigen internationalen Standards niedergelegt sind.	Bei den in Gemeinschaftsrichtlinien niedergelegten Methoden handelt es sich um diejenigen, die in Anhang I der Richtlinie 77/96/EWG des Rates [1] (in ihrer geänderten Fassung) enthalten sind, also eine direkte Methode und fünf Methoden der künstlichen Verdauung. Eine dieser Methoden ist anzuwenden, es sei denn, das Schweinefleisch wird einer Kältebehandlung gemäß Anhang IV der genannten Richtlinie unterzogen oder der Einfuhrmitgliedstaat hat eine Ausnahmegenehmigung gemäß Artikel 6 Absatz 1 Ziffer i) erteilt.	Richtlinie 77/96/EWG. Artikel 6 Absatz 1 Ziffer i).
Die Ergebnisse müssen an einer Referenzmethode, die nach dem Verfahren des Artikels 16 nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses festgelegt worden ist und der trichinoskopischen Untersuchung nach Anhang I Abschnitt 1 der Richtlinie 77/96/EWG in bezug auf ihre Sicherheit zumindest gleichwertig ist, gemessen werden.	Die Referenzmethode ist noch nicht festgelegt worden.	
Die Referenzmethode wird von der Kommission im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* veröffentlicht.		
E. Die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchungen werden von dem amtlichen Tierarzt registriert und im Falle der Feststellung einer auf den Menschen übertragbaren Krankheit im Sinne des Artikels 6a den für die Kontrolle des Herkunftsbestandes zuständigen Veterinärbehörden sowie dem für diesen Bestand verantwortlichen Tierarzt mitgeteilt.		
KAPITEL VIII **Vorschriften für Fleisch, das zerlegt werden soll**	Die Anforderungen gemäß diesem Kapitel sind von allen zugelassenen Zerlegungsbetrieben, auch von denen, die Schlachtbetrieben unmittelbar angeschlossen sind, während des Zerlegens für den innergemeinschaftlichen Handel einzuhalten.	Artikel 3 Absatz 1 Abschitt B Buchstabe b).
42. Das weitere Zerlegen des Fleisches als in die in Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A genannten Teile, die Entbeinung sowie das Zerlegen von Rinderleber sind nur in zugelassenen Zerlegungsbetrieben erlaubt.	Tierkörper bzw. Tierkörperhälften dürfen entweder in einem Schlacht- oder in einem Zerlegungsbetrieb in Tierkörperhälften bzw. in höchstens drei Stücke oder in Tierkörperviertel zerteilt werden. Eine über die genannte Zerteilung hinausgehende Zerlegung oder Entbeinung ist nur in einem Zerlegungsbetrieb zulässig	Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A
43. Der Betriebsleiter oder sein Stellvertreter muß dafür sorgen, daß eine Überwachung ohne weiteres möglich ist, und insbesondere jede für erforderlich gehaltene Maßnahme treffen und dem tierärztlichen Untersuchungsdienst die notwendigen Einrichtungen zur Verfügung stellen; vor allem muß er jederzeit dem mit der Überwachung beauftragten amtlichen Tierarzt die Herkunft des in seinen Betrieb verbrachten Fleisches nachweisen können.		

[1] ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 67.

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
44. Fleisch, das nicht den Bedingungen des Artikels 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe b) entspricht, darf sich in den zugelassenen Zerlegungsbetrieben nur dann befinden, wenn es dort in besonderen Abteilungen gelagert wird; es muß an einem anderen Ort und zu einem anderen Zeitpunkt zerlegt werden als das Fleisch, das diesen Bedingungen entspricht. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit freien Zugang zu allen Kühl- und Arbeitsräumen haben, um die strikte Einhaltung dieser Bestimmungen sicherstellen zu können.	Verpacktes Fleisch darf nicht mit unverpacktem oder umhülltem Fleisch in einem Raum gelagert werden.	Nummer 14 Buchstabe a).
	Wird Fleisch, das den EWG-Anforderungen genügt, gleichzeitig mit Fleisch, das diesen Anforderungen nicht genügt, aber an getrennten Stellen im Zerlegungsraum zerlegt, so muß eine Trennung zwischen dem Fleisch gewährleistet werden können. Fleisch, das in eine nicht ausschließlich dem EWG-Fleisch vorbehaltene Abteilung verbracht wurde oder diese durchquert hat, muß vom innergemeinschaftlichen Handel ausgeschlossen werden.	
45. a) Frisches Fleisch darf nur entsprechend den Arbeitserfordernissen in die in Kapitel II Nummer 14 Buchstabe b) genannten Räume verbracht werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen — gegebenenfalls nach Verpackung — umgehend in den entsprechenden Kühlraum gemäß Kapitel II Nummer 14 Buchstabe a) zu verbringen.	Das Fleisch darf nur entsprechend den Arbeitserfordernissen in den Zerlegungsraum verbracht werden und ist nach dem Zerlegen umgehend in einen Kühlraum zu verbringen. Es darf nicht länger als notwendig im Zerlegungsraum bleiben. Es muß mindestens so schnell in einen Kühlraum verbracht werden, daß die Fleischtemperatur die unter Nummer 45 Buchstabe b) angegebene Temperatur nicht übersteigt.	
	Die Temperatur von Fleisch, das unter 7 °C gekühlt worden ist, und von Nebenprodukten, die unter 3 °C gekühlt worden sind, darf die genannten Temperaturen nicht wieder übersteigen. Außerdem müssen die Arbeitsgänge so geplant werden, daß die Fleischtemperatur jederzeit den genannten Temperaturen entsprechen kann.	
	Zusätzliche Bestimmungen, denen gefrorenes Fleisch entsprechen muß, sind noch festzulegen.	Artikel 7 Absatz 1.
b) Während des Zerlegens, Entbeinens, Umhüllens und Verpackens muß die Innentemperatur des Fleisches konstant auf höchstens + 7 °C gehalten werden. Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als + 12 °C sein. Während des Zerlegens, Umhüllens und Verpackens muß die Innentemperatur der Rinderleber konstant auf höchstens + 3 °C gehalten werden.		Nummer 65.
c) Abweichend von den Buchstaben a) und b) kann das Fleisch warm zerlegt werden. In diesem Fall muß das Fleisch vom Schlachtraum unmittelbar in den Zerlegungsraum gebracht werden. Schlachtraum und Zerlegungsraum müssen dann in ein und demselben Gebäudekomplex so nahe beieinander gelegen sein, daß das zu zerlegende Fleisch ohne Unterbrechung des Transports vom Schlachtraum in den Zerlegungsraum gebracht werden kann, um dort sofort zerlegt zu werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen — gegebenenfalls nach Verpackung — umgehend in den entsprechenden Kühlraum zu verbringen.	Eine weitere Ausnahmegenehmigung kann einzelnen Betrieben in den Mitgliedstaaten nach Artikel 13 gewährt werden. Bis der Ständige Veterinärausschuß eine Ausnahmegenehmigung erteilt hat, muß die Zerlegung in Übereinstimmung mit diesem Kapitel ausgeführt werden. Für die Definition von „Raum" siehe die einführenden Bemerkungen zu Anhang I.	

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
d) Die Zerlegung des Fleisches wird so durchgeführt, daß jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Knochensplitter und Blutgerinnsel werden entfernt. Fleisch, das bei der Zerlegung anfällt und nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist, ist sofort in die unter Nummer 4 Buchstabe d) vorgesehenen Anlagen zu verbringen.	Fleisch, das auf den Fußboden gefallen ist, muß entsprechend abgeschnitten werden. Fleischstücke, die für ein Zuschneiden zu klein sind, sollten für genußuntauglich erklärt werden.	
KAPITEL IX **Untersuchung des zerlegten und gelagerten Fleisches**	Den Anforderungen gemäß diesem Kapitel ist in den Zerlegungsbetrieben (Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe d)) und, wenn frisches Fleisch gelagert wird, in den zugelassenen Schlachtbetrieben, Zerlegungsbetrieben oder Kühl- und Gefrierhäusern zu entsprechen. Nach Artikel 3 Absatz 3 darf sich der amtliche Tierarzt bei der Überwachung gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe d), d. h. während des Zerlegens, von Hilfskräften unterstützen lassen.	Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe d). Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe g). Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe c). Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt D Buchstabe a).
46. Die zugelassenen Zerlegungsbetriebe und die zugelassenen Kühl- und Gefrierhäuser unterliegen der Überwachung durch einen amtlichen Tierarzt. Der amtliche Tierarzt muß rechtzeitig benachrichtigt werden, bevor Fleisch, das für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist, zerlegt wird.	Der amtliche Tierarzt darf sich bei ausschließlich technischen Tätigkeiten von hierfür eigens ausgebildeten Hilfskräften unterstützen lassen. Der amtliche Tierarzt sollte während des Zerlegens und Verpackens anwesend sein. Um das Fleisch vor dem Zerlegen zu untersuchen, muß der amtliche Tierarzt auf jeden Fall mindestens einmal an jedem Tag, an dem Fleisch für den innergemeinschaftlichen Handel zerlegt wird, anwesend sein. Der Tierarzt muß auch das Be- und Entladen überwachen, um Nummer 47 zu entsprechen. Ist noch nicht bekannt, welches Fleisch in den innergemeinschaftlichen Handel überführt wird, so sollte der Tierarzt in demselben Maße anwesend sein, wie dies bei Fleisch für den innergemeinschaftlichen Handel der Fall wäre. Ein Zerlegungsbetrieb, der zerlegtes Fleisch für die Ausfuhr erzeugt, muß von dem amtlichen Tierarzt zumindest täglich, ein zugelassener Zerlegungsbetrieb, der kein Fleisch für die Ausfuhr zerlegt, sollte zumindest einmal pro Monat besichtigt werden. Kühl- und Gefrierhäuser sind vom amtlichen Tierarzt regelmäßig zu besichtigen. Der amtliche Tierarzt muß mit der im Zerlegungsbetrieb oder im Kühl- und Gefrierhaus tätigen Hilfskraft in Verbindung stehen und gewährleisten, daß er über alle möglicherweise entstehenden Probleme im Zusammenhang mit der Übereinstimmung mit der Richtlinie 64/433/EWG unterrichtet wird. Die vorherige Benachrichtigung über die Zerlegung betrifft den amtlichen Tierarzt, der die Zerlegungsbetriebe überwacht.	Artikel 8 Absatz 2. Nummer 42.

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
47. Die Überwachung durch den amtlichen Tierarzt umfaßt folgende Aufgaben:		
— Überwachung des Ein- und Ausgangs von frischem Fleisch,	Der Tierarzt muß Zugang zu dem Verzeichnis des Betriebes haben, aus dem klar hervorgehen muß, welches Fleisch für den innergemeinschaftlichen Handel in Frage kommt.	
	Durch die „Überwachung des Eingangs" ist sicherzustellen, daß die Herkunft des Fleisches klar ist, das Fleisch keine Anzeichen einer Kontamination aufweist (oder gegebenenfalls umgehend zugeschnitten wird), auf hygienische Art und Weise entladen, gemäß Kapitel XIV befördert wird und angemessene gesundheitliche Garantien gegeben werden. Bei diesen Garantien kann es sich um ein plombiertes Transportmittel für den innerstaatlichen Transport, eine Bescheinigung über die Verbringung im Betrieb, eine im selben Mitgliedstaat ausgestellte innerstaatliche Transportbescheinigung, eine (siehe Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt D Buchstabe b)) in einem anderen Mitgliedstaat ausgestellte Bescheinigung gemäß Anhang II oder um eine in einem Drittland erteilte Bescheinigung gemäß der Richtlinie 72/462/EWG (Anhang B) handeln.	
	Durch die „Überwachung des Ausgangs" ist sicherzustellen, daß das Fleisch nicht sichtbar kontaminiert ist, auf hygienische Art und Weise aufgeladen und gemäß Kapitel XIV befördert wird.	
— Untersuchung des in den Betrieben gemäß Nummer 46 vorhandenen frischen Fleisches, das für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist,	Zu den unter Nummer 46 aufgeführten Betrieben zählen die Zerlegungsbetriebe, Lagerräume in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben und die selbständigen Kühl- und Gefrierhäuser (siehe oben neben der Überschrift zu Kapitel IX).	Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe g).
— Untersuchung des frischen Fleisches, das für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist, vor der Zerlegung und beim Ausgang aus den Betrieben gemäß Nummer 46,		Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe d). Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt D Buchstabe a).
— Abfassung und Ausstellung der in Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe f) und Kapitel X Nummer 54 vorgeschriebenen Dokumente,	Das in Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe f) genannte Dokument ist die in Übereinstimmung mit Kapitel XII zu erteilende Genußtauglichkeitsbescheinigung.	Kapitel XII.
	Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe f) betrifft die Erteilung von Genußtauglichkeitsbescheinigungen in Schlachtbetrieben.	Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe f).
	Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe f) verlangt, daß Fleisch, das von Zerlegungsbetrieben ausgeführt wird, auch den Anforderungen nach Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe f) genügen muß. Für dieses Fleisch muß deshalb auch von einem amtlichen Tierarzt die Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Kapitel XII ausgestellt werden.	Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe f).
	Für Fleisch, das aus einem Kühl- oder Gefrierhaus ausgeführt wird, schreibt Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt D Buchstabe b) gesondert vor, daß eine solche Bescheinigung ebenfalls im Einklang mit Kapitel XII zu erteilen ist.	Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt D Buchstabe b).
	Bei den unter Nummer 54 genannten Dokumenten handelt es sich um die mit dem Stempel versehenen Etiketten, die an der Verpackung oder Umhüllung anzubringen sind.	Nummer 54.
	Nach Nummer 48 ist für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit der amtliche Tierarzt verantwortlich.	Nummer 48.

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
— Überwachung der Sauberkeit der Räume, der Einrichtungen und der Arbeitsgeräte gemäß Kapitel IV sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal (einschließlich Kleidung),		Kapitel IV.
— Entnahme aller Proben, die zur Durchführung von Laboruntersuchungen notwendig sind, mit denen zum Beispiel das Vorhandensein von Krankheitskeimen, Zusätzen oder anderen nicht zulässigen chemischen Stoffen festgestellt werden soll. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden in ein Verzeichnis eingetragen,		
— jede sonstige Überwachung, die der amtliche Tierarzt für die Einhaltung der Bestimmungen dieser Richtlinie für nützlich hält.		
KAPITEL X **Kennzeichnung der Genußtauglichkeit**		
48. Für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist der amtliche Tierarzt verantwortlich. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er:	Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit darf nur vorgenommen werden, wenn der amtliche Tierarzt oder seine Hilfskraft im Betrieb anwesend ist. Wenn die verwendeten Etiketten Seriennummer haben, sind diese aufzuzeichnen.	
a) die für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit des Fleisches bestimmten Geräte, die er dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit übergeben darf;	Hilfskräfte gemäß Nummer 46 bzw. Artikel 8 Absatz 2.	Nummer 46. Artikel 8 Absatz 2.
b) die Etiketten und das Umhüllungsmaterial, soweit sie bereits mit dem in diesem Kapitel erwähnten Stempelabdruck versehen sind. Diese Etiketten und dieses Umhüllungsmaterial werden dem Hilfspersonal zu dem Zeitpunkt, zu dem sie anzubringen sind, in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl übergeben.	Nummer 47 vierter Gedankenstrich betrifft auch die tierärztliche Überwachung der mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen versehenen Etiketten. Diese Nummer bezieht sich nur auf die Etiketten, die mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen mit den Abmessungen gemäß der Richtlinie 64/433/EWG versehen sind, und nicht auf handelsübliche Etiketten.	Nummer 47.
49. Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist wie folgt vorzunehmen:	Diese Kennzeichnung ist nicht bei Fleisch erforderlich, das den Anforderungen dieser Richtlinie nicht gerecht wird. Andere Kennzeichnungen von Fleisch sollten sich klar von der Kennzeichnung unterscheiden, die bei Fleisch für den innergemeinschaftlichen Handel verwendet wird. Die Form des Genußtauglichkeitszeichens gilt nicht für Drittländer (siehe Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe e) der Richtlinie 72/462/EWG). Einzelheiten zu dem besonderen Kennzeichen für Eberfleich sind Nummer 40 Buchstabe k) zu entnehmen.	

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
a) entweder mit einem ovalen Stempel von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe. Der Stemple muß folgende deutlich lesbare Angaben enthalten: — im oberen Teil in Großbuchstaben den oder die Kennbuchstaben des Versandlandes, d. h. B-D-DK-F-GR-IRL-I-L-NL-UK-ESP-P gefolgt von der Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes; — im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC, EOK;	Bei der Kennzeichnung der Umhüllung von handelsüblichen und für den unmittelbaren Verkauf an Verbraucher bestimmten Portionen dürfen die Abmessungen des Stempels verringert werden. Unter anderen Umständen ist eine Verringerung der Abmessungen nicht zulässig.	Nummer 55.
b) oder mit einem ovalen Stempel von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe. Der Stempel muß folgende deutlich lesbare Angaben enthalten: — im oberen Teil in Großbuchstaben den Namen des Versandlandes, — in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes, — im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC, EOK.		
Die Buchstaben müssen mindestens 0,8 cm und die Ziffern mindestens 1 cm hoch sein. Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit kann einen Hinweis enthalten, aufgrund dessen sich ermitteln läßt, welcher Tierarzt das Fleisch untersucht hat.	Diese Erfordernisse gelten für die Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß den vorstehenden Buchstaben a) und b).	
50. Die Tierkörper sind mit einem Farb- oder Brennstempel nach Nummer 49 zu kennzeichnen: — Bei Tierkörpern mit einem Gewicht von mehr als 65 kg ist jede Hälfte mindestens an folgenden Stellen zu stempeln: Außenseite der Keule, Lende, Rücken, Bauch und Schulter, — andere Tierkörper sind mindestens viermal zu stempeln, nämlich an jeder Schulter und der Außenseite jede Keule.	Die bei frischem Fleisch anwendbare Stempelfarbe ist unter Nummer 57 festgelegt.	Nummer 57.
51. Die Leber von Rindern, Schweinen und Einhufern ist mit einem Brennstempel nach Nummer 49 zu kennzeichnen.		
Die Nebenprodukte der Schlachtung aller Tierarten sind mit einem Farb- oder Brennstempel nach Nummer 49 zu kennzeichnen, sofern sie nicht umhüllt oder verpackt und nach den Nummern 54 und 55 gekennzeichnet werden.	Die anzuwendende Stempelfarbe ist unter Nummer 57 festgelegt.	Nummer 57.
52. Teilstücke, die in Zerlegungsbetrieben von ordnungsgemäß gekennzeichneten Tierkörpern gewonnen worden sind, müssen mit einem Farb- oder Brennstempel gemäß Nummer 49 gekennzeichnet werden, außer wenn sie umhüllt oder verpackt werden.		
53. Die Verpackung ist stets gemäß Nummer 54 zu kennzeichnen.		

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
54. Die in der Nummer 51 zweiter Absatz und Nummer 52 genannten verpackten Teilstücke und Nebenprodukte der Schlachtung einschließlich der zerlegten Leber von Rindern sind mit einem Stempel gemäß Nummer 49 der anstelle der Veterinärkontrollnummer des Schlachtbetriebs die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebs enthält, auf einem an der Verpackung aufgedruckten Etikett zu versehen; das Etikett ist so anzubringen, daß es bei Öffnung der Verpackung zerstört wird. Dieses Etikett enthält auch eine fortlaufende Nummer, wobei für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr dieses Erfordernis fakultativ auf Beschluß der zuständigen Zentralbehörde vorgesehen werden kann. Werden jedoch das zerlegte Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung gemäß Kapitel XI Nummer 61 umhüllt, so kann dieses Etikett an der Umhüllung befestigt werden.	Nummer 47 vierter Gedankenstrich bezieht die tierärztliche Kontrolle der unter dieser Nummer genannten Etiketten mit ein. Die Kennzeichnung muß auf Umhüllungsmaterial, das Nummer 61 entspricht, so angebracht werden, daß sie bei Öffnung der Umhüllung zerstört wird. In Etiketten, die auf Fleischpackungen aus Drittländern angebracht sind, muß die fortlaufende Nummer enthalten sein. Die fortlaufenden Nummern sollten in allen Fällen gedruckt sein. Nicht zulässig sind lose Etiketten mit Genußtauglichkeitskennzeichnung in Fleischpackungen. Kartons müssen so mit den Etiketten versehen werden, daß sie nicht ohne Zerstörung der Genußtauglichkeitskennzeichnung geöffnet werden können. Bei Öffnung der Kartons müssen alle Genußtauglichkeitskennzeichnungen zerstört werden. Etiketten, die die Genußtauglichkeitskennzeichnung enthalten, müssen so angebracht werden, daß sie sich nicht unbeschädigt entfernen lassen. Fleisch darf nur unter tierärztlicher Kontrolle neu verpackt und mit Etiketten versehen werden.	Nummer 47 vierter Gedankenstrich.
55. Wird frisches Fleisch in handelsüblichen Einheiten umhüllt, die zum unmittelbaren Verkauf an den Verbraucher bestimmt sind, so muß zusätzlich zu den Anforderungen der Nummer 54 auf der Umhüllung oder auf einem an der Umhüllung angebrachten Etikett der in Nummer 49 Buchstabe a) vorgesehene Stempel aufgedruckt werden; der Stempel muß die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebs enthalten. Die nach Nummer 49 erforderlichen Abmessungen sind für die unter dieser Nummer vorgeschriebene Kennzeichnung nicht bindend. Werden die Nebenprodukte der Schlachtung jedoch in einem Schlachtbetrieb umhüllt, so muß der Stempel die Veterinärkontrollnummer dieses Schlachtbetriebs enthalten.	Die Notwendigkeit der Kennzeichnung des Umhüllungsmaterials entfällt nicht durch Anbringung einer Genußtauglichkeitskennzeichnung auf Fleisch, das für den unmittelbaren Verkauf an den Endverbraucher umhüllt ist. Die fortlaufende Numerierung der Genußtauglichkeitskennzeichen auf Umhüllungsmaterial ist nur erforderlich, wenn dieses Material Nummer 61 gerecht wird.	
56. Frisches und verpacktes Fleisch von Einhufern muß zur Unterscheidung mit einem besonderen Kennzeichen versehen werden, das nach dem Verfahren des Artikels 16 festzulegen ist.	Die Form des besonderen Kennzeichens ist noch nicht festgelegt.	
57. Die für die Kennzeichnung von Fleisch zulässigen Stempelfarben werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt; bis zu dem entsprechenden Beschluß darf nur Methylviolett verwendet werden.	Die für die Kennzeichnung von Fleisch zulässige Stempelfarbe ist noch nicht bestimmt. Zwischenzeitlich darf nur Methylviolett verwendet werden.	
KAPITEL XI **Umhüllung und Verpackung von frischem Fleisch**	Für die Definition von „Umhüllung" und „Verpackung" siehe Artikel 2 Buchstaben l) und m).	
	NB: Wird frisches Fleisch nicht gemäß diesem Kapitel umhüllt und verpackt, so muß jedes Teilstück die Genußtauglichkeitskennzeichnung tragen und hängend befördert oder, im Fall von zerlegtem Fleisch oder Nebenprodukten der Schlachtung, an Aufhängevorrichtungen aufgehängt oder auf Ablagen abgelegt werden.	Nummern 51 und 52, Nummern 59, 69 Buchstabe c) und Nummer 73.

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
58. a) Das Verpackungsmaterial (z. B. Kisten, Kartons) muß den hygienischen Bedingungen genügen, insbesondere: — darf es die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern. — darf es keine für den Menschen schädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen können, — muß es ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz des Fleisches während des Transports und der weiteren Behandlung zu gewährleisten.	Die Verwendung von hölzernem Verpackungsmaterial ist nur in Umlade- und Lagerräumen zulässig, in denen sich ausschließlich hygienisch verpacktes Fleisch befindet. Werden Tierkörper mit Plastikfolie umhüllt, so darf kein Teil des Tierkörpers aus der Umhüllung herausragen, es sei denn, dies ist erforderlich, um das Aufhängen während des Transports zu ermöglichen, und es wird gewährleistet, daß das frische Fleisch während Transport und Lagerung oder den Vorgängen bei Versand und Ankunft nicht kontaminiert wird.	Nummer 4 Buchstabe a).
b) Das Verpackungsmaterial darf zur Verpackung von Fleisch nicht wiederverwendet werden, es sei denn, die Verpackung besteht aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material und ist vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden.	Hierzu gehören auch Großbehälter, die nur verschlossen und mit einer Genußtauglichkeitskennzeichnung versiegelt befördert werden dürfen.	
59. Wenn frisches zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung umhüllt werden, muß dies sogleich nach dem Zerlegen unter Einhaltung der hygienischen Bedingungen erfolgen.	Soll zerlegtes Fleisch umhüllt werden, so sollte dies unmittelbar nach der Zerlegung geschehen. Nebenerzeugnisse werden normalerweise nach dem Kühlen umhüllt. Sie können aber auch sofort nach Abschluß der Fleischuntersuchung umhüllt werden, wenn sie unmittelbar nach der Umhüllung oder, bei sofortiger Verpackung, unmittelbar nach der Verpackung gekühlt werden.	
Mit Ausnahme von Speckstücken und Bauchstücken müssen zerlegtes Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung in allen Fällen von einer Schutzhülle umgeben sein, sofern sie nicht hängend befördert werden.	Frisches Fleisch ohne Schutzhülle darf nur hängend oder auf Regalen (Unterlagen) oder in korrosionsfesten Behältnissen befördert werden. Aufgehängtes Fleisch darf den Boden nicht berühren. Es ist stets in verplombten Transportmitteln zu befördern, ausgenommen wenn gemäß Nummer 68 unverplombte Transportmittel zulässig sind. Wird ungeschütztes Fleisch auf Regalen befördert, so müssen diese Nummer 17 Buchstabe c) und Nummer 19 entsprechen. Es sind Vorkehrungen zu treffen, damit das Fleisch nicht auf den Boden fallen kann. Eingeweide sind verpackt gemäß Nummer 73 zu befördern. Andere Nebenprodukte und Teilstücke sind entweder hängend oder auf Unterlagen verpackt zu befördern.	
	Unverpackte Tierkörper, Tierkörperhälften oder in höchstens drei Stücke zerteilte Tierkörperhälften oder Tierkörperviertel müssen hängend befördert werden. Nur bei Beförderung auf dem Luftweg dürfen sie auf Unterlagen abgelegt werden. In diesem Fall dürfen sie auf Unterlagen zum Flugzeug und vom Flugzeug zurück befördert werden, wenn sie beim Verstauen oder Entladen in den Flughäfen nicht von Hand umgeladen werden.	Nummer 69 Buchstabe c).
Diese Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein und ferner den Bedingungen gemäß Nummer 58 Buchstabe a) erster und zweiter Gedankenstrich entsprechen; sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Fleisch verwendet werden. Zerlegte Leber von Rindern ist jeweils einzeln zu umhüllen. Eine Packung darf nur ein vollständiges, in Scheiben zerlegtes Organ in seiner ursprünglichen Form enthalten.	Stockinetten erfüllen nicht die an die Umhüllung und Verpackung gestellten Anforderungen. Die Verwendung von Tüchern, die mit Salzlake, Trinkwasser oder gechlortem Wasser behandelt sind, ist untersagt.	

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
60. Umhülltes Fleisch muß verpackt werden.		
61. Bietet die Umhüllung jedoch den von der Verpakkung verlangten vollen Schutz, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; sofern die sonstigen Bedingungen gemäß Nummer 58 erfüllt sind, ist eine zweite Umschließung nicht erforderlich.		
62. Das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf vorbehaltlich der nachstehenden Bedingungen in ein und demselben Raum erfolgen:	In Zerlegungsbetrieben ist ein getrennter Raum für das Verpacken erforderlich, sofern nicht die Bedingungen dieser Nummer erfüllt sind.	Nummer 14 Buchstabe c).
a) Der Raum muß ausreichend groß und so eingerichtet sein, daß diese Arbeitsgänge den hygienischen Anforderungen gerecht werden.	Der Raum muß ausreichend groß sein, damit: i) die Waschgelegenheiten und Sterilisiergeräte leicht zugänglich sind, ii) ausreichend Platz ist für das Verbringen der leeren Kartons in den Raum und das Entfernen der gefüllten Kartons aus dem Raum, iii) die Arbeitsplätze für das Aufsichtspersonal leicht zugänglich sind. Unabhängig von der Größe des Raumes muß folgendes sichergestellt werden können: i) das frische Fleisch darf nicht mit Verpackungsmaterial in Berührung kommen, ii) zwischen dem Verpacken und anderen Arbeitsgängen ist klar zu trennen, iii) Das Erzeugnis durchläuft die Verpackungskette ohne hygienische Beeinträchtigung.	
b) Die Verpackung und die Umhüllung sind unmittelbar nach ihrer Herstellung mit einer hermetisch verschlossenen Schutzhülle zu umgeben und während des Transports zum Betrieb vor Beschädigung zu schützen; im Betrieb sind sie unter hygienischen Bedingungen in einem getrennten Raum zu lagern.	Die Schutzhülle darf erst, wenn sich das Umhüllungs- und Verpackungsmaterial im Lagerraum befindet, und unmittelbar vor Verwendung dieses Materials entfernt werden. Es ist nicht zulässig, Umhüllungs- und Verpackungsmaterial auf dem Fußboden zu lagern. Der Raum muß jederzeit trocken sein.	
c) Die Lagerräume für das Verpackungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein; zwischen ihnen und den Räumen, die Substanzen enthalten, die das frische Fleisch kontaminieren könnten, darf keine Luftverbindung bestehen. Das Verpackungsmaterial darf nicht auf dem Boden abgelegt werden.		
d) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten, bevor es in den Raum gebracht wird.	Die Innenseite der Einlage darf nicht mit dem Verpakkungsmaterial in Berührung kommen. Personal, das mit dem Verpackungsmaterial arbeitet, sollte nicht mit der Innenseite der Einlage in Berührung kommen, es sei denn, umhülltes Fleisch soll in die Einlagen gelegt werden.	
e) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen in den Raum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; mit dem Verpackungsmaterial darf nur Personal arbeiten, das mit frischem Fleisch nicht in Berührung kommt.	Das Verpackungsmaterial darf nur innerhalb von Räumen befördert werden, in denen sich keine tierischen Erzeugnisse oder Erzeugnisse befinden, durch die frisches Fleisch kontaminiert werden könnte. Am besten wird dieses Material mit dem Förderband oder über hygienisch geschützte Rutschen befördert. In allen Fällen sollte der Staub von Fiberglas vermieden werden.	
	Siehe auch Nummer 14 Buchstabe c) bezüglich der Bindemaschinen.	Nummer 14 Buchstabe c).

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
f) Das Fleisch muß unmittelbar nach dem Verpakken in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.	Diese Anforderung ergibt sich auch aus Nummer 45 Buchstabe a). Verpacktes Fleisch ist mindestens so schnell zu entfernen, daß die unter Nummer 65 festgelegten Temperaturen nicht überschritten werden.	Nummer 45 Buchstabe a).
63. Die in diesem Kapitel genannte Verpackung oder Umhüllung darf nur zerlegtes Fleisch der gleichen Tierart enthalten.	Dementsprechend darf die Verpackung nur Nebenprodukte der gleichen Tierart enthalten. „Tierart" bedeutet, daß Fleisch der verschiedenen Tierarten „Rinder (einschließlich Büffel)" und „Einhufer" getrennt zu verpacken sind.	
KAPITEL XII **Genußtauglichkeitsbescheinigung**		
64. Die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung, die dem Fleisch beim Versand in das Bestimmungsland beigegeben sein muß, wird von einem amtlichen Tierarzt bei der Verladung ausgestellt. Die Bescheinigung muß nach Inhalt und Form dem Muster des Anhangs II entsprechen; sie muß zumindest in der Amtssprache oder den Amtssprachen des Bestimmungslandes abgefaßt sein. Sie muß aus einem einzigen Blatt bestehen.	Der amtliche Tierarzt sollte die Lieferung am Versandpunkt sehen, bevor er die Genußtauglichkeitsbescheinigung unterzeichnet. Außer im Falle einer Beschädigung sollte nur eine Urschrift der Bescheinigung verwendet werden. Alle späteren Änderungen sollten vom amtlichen Tierarzt abgezeichnet werden. Werden Plombierungen von Behältnissen oder Kisten von Zollbeamten oder anderen Beamten zerstört, so wird empfohlen, dies auf der Bescheinigung zu vermerken. Werden die Lieferungen in ein anderes Transportmittel umgeladen, so ist es erlaubt, die in der Genußtauglichkeitsbescheinigung aufgeführten Containernummern, Zulassungsnummern usw. zu ändern, diese Änderung sollte jedoch vom amtlichen Tierarzt vorgenommen oder bestätigt werden.	
KAPITEL XIII **Lagerung**	Die Anforderungen dieses Kapitels sind in Schlachtbetrieben (Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe g), Zerlegungsbetrieben (Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe c)) sowie Kühl- und Gefrierhäusern (Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt D Buchstabe a)) einzuhalten.	Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe g). Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe c). Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt D Buchstabe a).
65. — Frisches Fleisch ist nach der Untersuchung sofort zu kühlen, die Innentemperatur der Tierkörper und der Teilstücke ist konstant auf höchstens + 7 °C und die der Nebenprodukte der Schlachtung konstant auf höchstens + 3 °C zu halten. — Frisches Fleisch, das gefroren werden soll, muß unmittelbar aus einem zugelassenen Schlachtbetrieb oder einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb stammen. Frisches Fleisch darf nur in Räumen des Betriebs, in dem es gewonnen bzw. zerlegt worden ist, oder in zugelassenen Kühl- und Gefrierhäusern mit Hilfe geeigneter Anlagen gefroren werden.	„Innentemperatur" ist die an beliebiger Stelle im Fleisch gemessene Temperatur, d. h. die gesamte Fleischmenge ist jederzeit auf der nach dieser Nummer erforderlichen Temperatur zu halten.	

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
Die Teile im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A, die Teilstücke im Sinne von Nummer 52 und die Nebenprodukte der Schlachtung, die gefroren werden sollen, müssen unverzüglich gefroren werden, es sei denn, eine Reifung ist aus tiergesundheitlichen Gründen erforderlich. In diesem Fall müssen sie unmittelbar nach der Reifung gefroren werden.		
— Tierkörper, Tierkörperhälften und -viertel, die gefroren werden sollen, müssen ohne ungerechtfertigte Verzögerung im Anschluß an die Fixierung gefroren werden.		
— Zerlegtes Fleisch, das gefroren werden soll, muß ohne ungerechtfertigte Verzögerung im Anschluß an das Zerlegen gefroren werden.		
— Bei gefrorenem Fleisch muß eine Innentemperatur von mindestens – 12 °C erreicht werden; gefrorenes Fleisch muß anschließend bei mindestens dieser Temperatur gelagert werden.		
— Frisches Fleisch, das einem Gefrierverfahren unterzogen worden ist, muß eine Angabe des Monats und des Jahres tragen, in dem es gefroren ist.		
66. In den in Kapitel III Nummern 15 und 16 genannten Räumen dürfen keine anderen Erzeugnisse gelagert werden, die eine Gefahr für die einwandfreie Beschaffenheit des Fleisches darstellen, es sei denn, das Fleisch wird verpackt und getrennt gelagert.		Siehe auch Nummer 14 Buchstabe a).
	Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur zur Bearbeitung von frischem Fleisch verwendet werden. Diese Anforderung gilt nicht für in Gefrierhäusern verwendete Transportgeräte, wenn das Fleisch verpackt ist.	Nummer 18.
	Die Verpackung darf nicht von Personen vorgenommen werden, die mit frischem Fleisch in Berührung kommen.	Nummer 62 Buchstabe e).
	Fleisch, das den Anforderungen dieser Richtlinie nicht entspricht, muß in besonderen Abteilungen gelagert werden (d. h. für unverpacktes oder umhülltes Fleisch getrennte Räume, Abteilungen oder Hängebahnen, für verpacktes frisches Fleisch eine klare räumliche Trennung).	Nummer 44.
	Fleisch, das nicht zum Verzehr geeignet ist, muß in besonders wasserdichten und korrosionsfesten Behältnissen mit Deckeln und Verschlüssen oder in einem getrennten verschließbaren Raum aufbewahrt werden.	Nummer 4.
	Verpacktes frisches Fleisch darf nur unter Einhaltung einer klaren räumlichen Trennung von anderen Erzeugnissen gelagert werden.	
	Frisches Fleisch darf nicht mit anderen Erzeugnissen, die seine organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen könnten, in einem Raum gelagert werden.	
67. Die Lagertemperatur muß gemäß Kapitel III Nummern 15 und 16 registriert werden.	Bei den unter Nummer 15 genannten Räumen handelt es sich um Räume, in denen Fleisch gelagert wird, das auf die unter Nummer 65 erster Gedankenstrich genannte Temperatur gekühlt worden ist.	Nummer 15. Nummer 65.

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
	Bei den unter Nummer 16 genannten Räumen handelt es sich um Räume, in denen Fleisch gelagert wird, das auf die unter Nummer 65 zweiter Gedankenstrich genannte Temperatur gekühlt worden ist. Nach Nummer 15 Buchstabe b) und Nummer 16 Buchstabe b) müssen diese Räume mit einem Registrier- oder Registrierfernthermometer ausgestattet sein.	Nummer 16. Nummer 65.
	Siehe Nummer 14 Buchstabe b) bezüglich der genauen Anforderungen an die Temperaturaufzeichnung.	Nummer 14 Buchstabe b).
KAPITEL XIV **Beförderung**	Frisches Fleisch im innergemeinschaftlichen Handel muß in das Bestimmungsland und innerhalb des Bestimmungslandes in Übereinstimmung mit diesem Kapitel befördert werden.	Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe h). Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe f). Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt C. Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt D Buchstabe a).
	Außerdem muß das Fleisch, das in einem Mitgliedstaat von einem Schlacht- zu einem Zerlegungsbetrieb bzw. von einem Schlacht- oder Zerlegungsbetrieb zu einem Kühl- und Gefrierhaus befördert wird, diesem Kapitel entsprechen.	Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe b) erster Gedankenstrich.
68. Frisches Fleisch muß in verplombten Transportmitteln befördert werden, die so gebaut und ausgestattet sind, daß die in Kapitel XIII vorgesehenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden.	Bei den in Kapitel XIII angegebenen Fleischtemperaturen handelt es sich, wie nachstehend angeführt, um Innentemperaturen: gekühlte Tierkörper und Tierkörperteile } höchstens + 7 °C gekühlte Nebenprodukte (den Tierkörpern oder Teilen beigefügt oder zugeordnet) } höchstens + 3 °C gefrorenes Fleisch (Tierkörper, Tierkörperteile und Nebenprodukte) } – 12 °C oder kälter Das Fleisch ist vor der Verladung auf das Transportmittel auf die erforderliche Temperatur zu kühlen. Die vorgesehenen Temperaturen dürfen während der Beförderung nicht überschritten werden.	Kapitel XIII. Nummer 65.
Wird das Fleisch von einem Schlachtbetrieb in einen in demselben Mitgliedstaat gelegenen Zerlegungsbetrieb befördert, so ist die Plombierung nicht erforderlich.		
69. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel müssen folgende Voraussetzungen erfüllen:		
a) ihre Innenwände und anderen Teile, die mit dem Fleisch in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material sein und dürfen weder die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches beeinträchtigen noch gesundheitsschädliche Stoffe an das Fleisch abgeben; die Innenwände müssen glatt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein;		

Text der Richtlinie	Auslegung	Querverweis
b) die Transportmittel müssen mit wirksamen Vorrichtungen zum Schutz des Fleisches vor Staub und Insekten versehen und so abgedichtet sein, daß Flüssigkeit aus ihnen nicht ablaufen kann:		
c) zur Beförderung von Tierkörpern, Tierkörperhälften und Tierkörpervierteln sowie von nicht verpacktem zerlegtem Fleisch — mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material so anzubringen, daß das Fleisch den Boden nicht berühren kann; bei Beförderung auf dem Luftweg ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material jedoch nicht erforderlich, sofern geeignete korrosionsfeste Einrichtungen für das Verladen, Verstauen und Entladen vorhanden sind.	Die bei der Beförderung zum Aufhängen von Fleisch verwendeten Haken müssen zu reinigen und zu desinfizieren sein. Seile dürfen nur einmal verwendet werden. Es ist untersagt, während des Transports vorübergehend Fußbodenverkleidungen zu verwenden. Werden große Teilstücke befördert, die in aufgehängtem Zustand den Boden berühren, so müssen geeignete Maßnahmen getroffen werden, um eine Kontamination des frischen Fleisches zu vermeiden. Hierzu kann eine Plastikhülle am Ende des Teilstückes geeignet sein. Wird sauberes Material zwischen das Teilstück und den Boden gelegt, so muß dafür gesorgt werden, daß das Fleisch nicht dadurch kontaminiert wird, daß Arbeitskräfte auf dieses Material treten.	Siehe auch Nummer 21 (zeitweilige Fußbodenverkleidungen).
70. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel dürfen niemals zur Beförderung von lebenden Tieren oder Erzeugnissen, die das Fleisch beeinträchtigen oder kontaminieren können, benutzt werden.	Fleischtransporter dürfen auch dann nicht zur Beförderung von Tieren verwendet werden, wenn sie hinterher gereinigt und desinfiziert werden.	
71. Fleisch darf in demselben Transportmittel mit anderen Erzeugnissen, die eine Gefahr für seine einwandfreie Beschaffenheit darstellen, nicht befördert werden, es sei denn, daß wirksame Schutzvorkehrungen getroffen werden. Außerdem dürfen Mägen nur befördert werden, wenn sie gebrüht oder gereinigt sind, Köpfe und Gliedmaßenenden nur, wenn sie abgezogen oder gebrüht und enthaart sind.	Werden Fleisch und andere Erzeugnisse in demselben Transportmittel befördert, so sind wirksame Schutzvorkehrungen zu treffen. Verpacktes, frisches Fleisch, das zusammen mit anderen verpackten Erzeugnissen befördert wird, muß von diesen entweder durch einen freien Raum oder durch eine Trennwand getrennt werden. Unverpacktes und verpacktes frisches Fleisch sollten nicht zusammen befördert werden. Frisches Fleisch darf nur zusammen mit stark riechenden Erzeugnissen wie Zitronen, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzen oder Fisch befördert werden, wenn diese angemessen verpackt sind, um eine Kontamination des frischen Fleisches durch ihren Geruch zu vermeiden.	
72. Frisches Fleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Transportmitteln befördert werden.		
73. Tierkörper, Tierkörperhälften und Tierkörperviertel sind — mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — stets hängend zu befördern; eine Ausnahme bildet die Beförderung auf dem Luftweg gemäß Nummer 69 Buchstabe c). Andere Teilstücke sowie Nebenprodukte der Schlachtung sind entweder hängend oder auf Unterlagen zu befördern, falls sie sich nicht in Verpackungen oder korrosionsfesten Behältnissen befinden. Die Unterlagen, Verpackungen und Behältnisse müssen hygienisch einwandfrei sein und, soweit es sich insbesondere um die Verpackungen handelt, den Vorschriften dieser Richtlinie entsprechen. Eingeweide sind stets verpackt zu befördern; die Verpackungen müssen fest sowie flüssigkeits- und fettundurchlässig sein; sie sind vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.	Gefrorenes und verpacktes Fleisch darf auf dem Boden des Transportmittels gestapelt werden, sofern der Boden fest und sauber ist.	
74. Der amtliche Tierarzt hat sich vor dem Versand davon zu überzeugen, daß die Transportmittel und die Ladebedingungen den in diesem Kapitel genannten hygienischen Anforderungen entsprechen.	Bei Wahrnehmung dieser Aufgabe kann sich der amtliche Tierarzt von ihm unterstellten Dienstkräften unterstützen lassen.	Artikel 3 Absatz 3.