Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

►B ►M18 **RICHTLINIE DES RATES**

►M19 ——————— ◄

über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch

(64/433/EWG) ◄

(ABl. P 121 vom 29.7.1964, S. 2012)

Geändert durch:

		Amtsblatt Nr.	Seite	Datum
►M1	Richtlinie 66/601/EWG des Rates vom 25. Oktober 1966	P 192	3302	27.10.1966
►M2	Richtlinie 69/349/EWG des Rates vom 6. Oktober 1969	L 256	5	11.10.1969
►M3	Richtlinie 72/461/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972	L 302	24	31.12.1972
►M4	Richtlinie 72/462/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972	L 302	28	31.12.1972
►M5	Richtlinie 74/387/EWG des Rates vom 15. Juli 1974	L 202	36	24.7.1974
►M6	Richtlinie 75/379/EWG des Rates vom 24. Juni 1975	L 172	17	3.7.1975
►M7	Richtlinie 81/476/EWG des Rates vom 24. Juni 1981	L 186	20	8.7.1981
►M8	Richtlinie 83/90/EWG des Rates vom 7. Februar 1983	L 59	10	5.3.1983
►M9	Richtlinie 85/323/EWG des Rates vom 12. Juni 1985	L 168	43	28.6.1985
►M10	Richtlinie 85/325/EWG des Rates vom 12. Juni 1985	L 168	47	28.6.1985
►M11	Verordnung (EWG) Nr. 3768/85 des Rates vom 20. Dezember 1985	L 362	8	31.12.1985
►M12	Richtlinie 85/586/EWG des Rates vom 20. Dezember 1985	L 372	44	31.12.1985
►M13	Richtlinie 86/587/EWG des Rates vom 18. November 1986	L 339	26	2.12.1986
►M14	Verordnung (EWG) Nr. 3805/87 des Rates vom 15. Dezember 1987	L 357	1	19.12.1987
►M15	Richtlinie 88/288/EWG des Rates vom 3. Mai 1988	L 124	28	18.5.1988
►M16	Richtlinie 88/657/EWG des Rates vom 14. Dezember 1988	L 382	3	31.12.1988
►M17	Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989	L 395	13	30.12.1989
►M18	Richtlinie 91/497/EWG des Rates vom 29. Juli 1991	L 268	69	24.9.1991
►M19	geändert durch die Richtlinie 92/5/EWG des Rates vom 10. Februar 1992	L 57	1	2.3.1992

Geändert durch:

►A1	Beitrittsakte Dänemarks, Irlands, des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland	L 73	14	27.3.1972
	(angepaßt durch den Beschluß des Rates vom 1. Januar 1973)	L 2	1	1.1.1973
►A2	Beitrittsakte Griechenlands	L 291	17	19.11.1979
►A3	Beitrittsakte Österreichs, Finnlands und Schwedens	C 241	21	29.8.1994
	(angepaßt durch den Beschluß 95/1/EG, Euratom, EGKS des Rates)	L 1	1	1.1.1995

Berichtigt durch:

►**C1** Berichtigung, ABl. P 176 vom 5.11.1964, S. 2799 (64/433/EWG)

►**C2** Berichtigung, ABl. L 257 vom 28.9.1985, S. 55 (64/433/EWG)

►**C3** Berichtigung, ABl. L 211 vom 3.8.1983, S. 30 (83/90/EWG)

►**C4** Berichtigung, ABl. L 176 vom 6.7.1985, S. 24 (83/90/EWG)

►**C5** Berichtigung, ABl. L 178 vom 2.7.1987, S. 12 (86/587/EWG)

▼B
▼M18

RICHTLINIE DES RATES

►M19 ——————— ◄

über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch

(64/433/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Mit der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 des Rates vom 27. Juni 1968 über die gemeinsame Marktorganisation für Rindfleisch ([1]), der Verordnung (EWG) Nr. 2759/75 des Rates vom 29. Oktober 1975 über die gemeinsame Marktorganisation für Schweinefleisch ([2]) und der Verordnung (EWG) Nr. 3013/89 des Rates vom 25. September 1989 über die gemeinsame Marktorganisation für Schaf- und Ziegenfleisch ([3]) wurden die Grundlagen für den freien Handelsverkehr mit Rind-, Schweine-, Schaf- und Ziegenfleisch geschaffen.

Die Anwendung der genannten Verordnungen wird so lange nicht die erwartete Wirkung haben, als der innergemeinschaftliche Handelsverkehr durch die derzeitigen Unterschiede zwischen den Gesundheitsvorschriften der Mitgliedstaaten für Fleisch behindert wird.

Zur Beseitigung dieser Unterschiede sind die Gesundheitsvorschriften der Mitgliedstaaten parallel zu den vorgenannten Verordnungen einander anzugleichen.

Durch diese Angleichung sollen insbesondere die hygienischen Bedingungen für Fleisch in den Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben sowie für die Lagerung und Beförderung von Fleisch vereinheitlicht werden. Aus Zweckmäßigkeitsgründen sollen ein Zulassungsverfahren für Schlachthöfe und Zerlegungsbetriebe, die den in dieser Richtlinie vorgeschriebenen gesundheitlichen Bedingungen entsprechen, sowie ein gemeinschaftliches Verfahren, mit dem die Einhaltung der Zulassungsbedingungen überwacht wird, vorgesehen werden. Ferner ist die Zulassung der Kühl- und Gefrierhäuser vorzusehen.

Betriebe mit geringer Kapazität sind nach vereinfachten Struktur- und Infrastrukturkriterien zuzulassen, wobei die Hygienevorschriften dieser Richtlinie einzuhalten sind.

Die Genußtauglichkeitskennzeichnung durch den amtlichen Tierarzt und der Sichtvermerk des amtlichen Tierarztes auf den Beförderungspapieren des Herkunftsbetriebes sind das beste Mittel, um den zuständigen Behörden des Bestimmungsortes die Gewähr dafür zu geben, daß eine Fleischsendung den Bestimmungen dieser Richtlinie entspricht; die Genußtauglichkeitsbescheinigung ist im Hinblick auf die Kontrolle der Bestimmung bestimmter Fleischwaren beizubehalten.

In diesem Bereich sind die Regeln, Grundsätze und Schutzmaßnahmen nach der Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990

([1]) ABl. Nr. L 148 vom 28. 6. 1968, S. 24. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3577/90 (ABl. Nr. L 353 vom 17. 12. 1990, S. 23).

([2]) ABl. Nr. L 282 vom 1. 11. 1975, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1249/89 (ABl. Nr. L 129 vom 11. 5. 1989, S. 12).

([3]) ABl. Nr. L 289 vom 7. 10. 1989, S. 1. Verordnung geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3577/90 (ABl. Nr. L 353 vom 17.12.1990, S. 23).

▼M18

zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen [1] anwendbar.

Was den innergemeinschaftlichen Handel anbelangt, so finden ferner die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt [2] Anwendung.

Es empfiehlt sich, die Kommission zu beauftragen, Durchführungsbestimmungen zu dieser Richtlinie auszuarbeiten. Es ist angebracht, zu diesem Zweck Verfahren vorzusehen, die eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses gewährleisten —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

(1) In dieser Richtlinie werden die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von zum Verzehr bestimmtem frischem Fleisch von Haustieren der Gattungen Rinder (einschließlich „Bubalus bubalis“ und „Bison bison“), Schweine, Schafe und Ziegen sowie von als Haustiere gehaltenen Einhufern festgelegt.

(2) Sie gilt nicht für die Zerlegung und Lagerung von frischem Fleisch im Einzelhandel oder in Räumlichkeiten, die an Verkaufsstellen angrenzen und in denen das Fleisch ausschließlich zum Zwecke des an Ort und Stelle stattfindenden Direktverkaufs an den Verbraucher zerlegt und gelagert wird.

(3) Diese Richtlinie gilt unbeschadet der besonderen Gemeinschaftsvorschriften für Hackfleisch.

(4) Diese Richtlinie berührt nicht etwaige Einschränkungen für das Inverkehrbringen von Fleisch von Einhufern auf der Stufe des Einzelhandels, soweit sie mit den allgemeinen Bestimmungen des Vertrags in Einklang stehen.

Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie sind:

a) „Fleisch“: alle genußtauglichen Teile von Haustieren der Gattungen Rinder (einschließlich „Bubalus bubalis“ und „Bison bison“), Schweine, Schafe, Ziegen und von als Haustiere gehaltenen Einhufern;

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 Schweineschwänzen, gewonnenes und für die gemäß Artikel 6 der Richtlinie 77/99/EWG [3] zugelassenen Betriebe bestimmtes Fleisch;

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. Jedoch darf bei Schweinen das Abtrennen der Gliedmaßen in Höhe des Karpal- und Tarsalgelenks

[1] ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1.
[2] ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 90/675/EWG (ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1).
[3] ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/662/EWG (Abl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13).

▼**M18**

und des Kopfes nicht vorgenommen werden, wenn das Fleisch gemäß der Richtlinie 77/99/EWG behandelt werden soll;

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;

h) „Versandland“: Mitgliedstaat, von dem aus frisches Fleisch 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;

k) „Betrieb“: zugelassener Schlachtbetrieb, zugelassener Zerlegungsbetrieb, zugelassenes Kühl- und Gefrierhaus oder ein aus diesen Betrieben bestehender Gebäudekomplex;

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;

n) „Schlachtung aus besonderem Anlaß“: jede von einem Tierarzt im Anschluß an einen Unfall oder aufgrund schwerer physiologischer und funktioneller Störungen angeordnete Schlachtung. Die Notschlachtung aus besonderem Anlaß erfolgt außerhalb eines Schlachtbetriebs, wenn der Tierarzt der Auffassung ist, daß das Tier nicht transportfähig ist oder daß der Transport dem Tier unnötige Leiden verursachen würde.

Artikel 3

(1) Jeder Mitgliedstaat sorgt dafür, daß

A. Tierkörper, Tierkörperhälften oder in höchstens drei Stücke zerteile Tierkörperhälften oder Tierkörperviertel

a) in einem gemäß Artikel 10 zugelassenen und überwachten Schlachtbetrieb, der die Voraussetzungen von Anhang I Kapitel I und II erfüllt, oder in einem gemäß Artikel 4 gesondert zugelassenen Schlachtbetrieb gewonnen werden;

b) von Schlachttieren stammen, die nach Anhang I Kapitel VI einer Schlachttieruntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt unterzogen und dabei zur Schlachtung für die Zwecke dieser Richtlinie für geeignet befunden worden sind;

c) nach Anhang I Kapitel V und VII in hygienisch einwandfreier Weise behandelt worden sind;

d) nach Anhang I Kapitel VIII einer Fleischuntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt unterzogen worden sind und keinerlei Veränderungen aufgewiesen haben dürfen, 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 Verletzungen, Mißbildungen oder Veränderungen die Genußtauglichkeit des Tierkörpers einschließlich der dazugehörigen Nebenprodukte der Schlachtung nicht beeinträchtigen und die menschliche Gesundheit nicht gefährden;

e) gemäß Anhang I Kapitel XI durch einen Genußtauglichkeitsstempel gekennzeichnet sind;

▼M18

f) für den Versand mit folgenden Dokumenten versehen sind:

i) bis zum 30. Juni 1993: der vom amtlichen Tierarzt zum Zeitpunkt des Verladens ausgestellten Genußtauglichkeitsbescheinigung, die nach Aufmachung und Inhalt dem Muster in Anhang V entspricht. Sie muß mindestens in der bzw. den Amtssprachen des Bestimmungsortes ausgestellt sein. Sie darf nur aus einem einzigen Blatt bestehen;

ii) ab dem 1. Juli 1993: einem vom amtlichen Tierarzt mit einem Sichtvermerk versehenen Begleitdokument, das

— neben den Angaben im Sinne von Anhang I Kapitel XI Nummer 50 und — für gefrorenes Fleisch — der unkodierten Nennung des Monats und des Jahres des Einfrierens die Kodenummer zur Identifizierung des amtlichen Tierarztes tragen

— und vom Empfänger mindestens ein Jahr lang aufbewahrt werden muß, damit es der zuständigen Behörde auf Verlangen vorgelegt werden kann

▼A3

— bei für Finnland und Schweden bestimmten Fleisch eine der Angaben nach Anhang IV Teil IV dritter Gedankenstrich enthalten muß;

▼M18

iii) einer Genußtauglichkeitsbescheinigung im Sinne von Anhang I Kapitel XI bei Fleisch von Tieren aus einem Schlachtbetrieb, der in einem Gebiet liegt, für das Beschränkungen gelten, oder bei Fleisch, das in verplombten Lastkraftwagen durch ein Drittland in einen anderen Mitgliedstaat befördert wird.

Die Durchführungsvorschriften zu Ziffer ii), insbesondere zur Zuteilung der Kodenummern und zur Erstellung einer oder mehrerer Listen für die Ermittlung der amtlichen Tierärzte, werden nach dem Verfahren des Artikels 16 erlassen;

g) gemäß Anhang I Kapitel XIV nach der Fleischuntersuchung hygienisch einwandfrei in Betrieben gelagert werden, die gemäß Artikel 10 zugelassen worden sind und gemäß Anhang I Kapitel X überwacht werden;

h) gemäß Anhang I Kapitel XV in hygienisch einwandfreier Weise befördert werden;

B. kleinere als die in Abschnitt A genannten Teilstücke oder entbeintes Fleisch

a) in einem gemäß Artikel 10 zugelassenen und überwachten Zerlegungsbetrieb zerlegt bzw. entbeint werden, der die Voraussetzungen von Anhang I Kapitel I und III erfüllt;

b) gemäß Anhang I Kapitel IX zerlegt bzw. entbeint und gewonnen werden und

— von frischem Fleisch stammen, das den in Abschnitt A genannten Bedingungen mit Ausnahme des Buchstabens h) entspricht und gemäß Anhang I Kapitel XV befördert worden ist, oder

— von frischem Fleisch stammen, das entsprechend den Bestimmungen der Richtlinie 90/675/EWG aus Drittländern eingeführt worden ist;

c) unter den Bedingungen gemäß Anhang I Kapitel XIV in Betrieben, die gemäß Artikel 10 zugelassen worden sind und gemäß Anhang I Kapitel X überwacht werden, gelagert worden sind;

d) gemäß Anhang I Kapitel X von einem amtlichen Tierarzt überwacht worden sind;

e) hinsichtlich ihrer Umhüllung und Verpackung den Erfordernissen des Anhangs I Kapitel XII entsprechen;

▼**M18**

f) den Bedingungen von Abschnitt A Buchstaben c), e), f) und h) entsprechen;

C. Nebenprodukte der Schlachtung aus einem zugelassenen Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb stammen. Schlachtnebenprodukte am Stück müssen den Bedingungen der Abschnitte A und B, zerlegte Schlachtnebenprodukte denen des Abschnitts B genügen.

Nebenprodukte der Schlachtung dürfen nicht in Scheiben zerlegt werden; ausgenommen ist die Leber von Rindern, wenn diese in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb in Scheiben zerlegt wird. Der Rat kann auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit eine Ausdehnung dieser Ausnahmeregelung auf die Leber von Tieren anderer Arten beschließen;

D. frisches Fleisch, das in Übereinstimmung mit dieser Richtlinie in einem zugelassenen Kühl- oder Gefrierhaus eines Mitgliedstaats eingelagert worden ist und seitdem außer für die Lagerung keiner weiteren Behandlung unterzogen wurde,

a) den Bedingungen in Abschnitt A Buchstaben c), e), g) und h) sowie in den Abschnitten B und C entspricht oder in Übereinstimmung mit den Anforderungen der Richtlinie 90/675/EWG aus Drittländern eingeführt wird;

b) für den Versand an den Bestimmungsort mit dem Begleitdokument bzw. der Bescheinigung gemäß Abschnitt A Buchstabe f) versehen ist.

In den Fällen, in denen das Fleisch mit einer Bescheinigung versehen ist, wird diese von dem amtlichen Tierarzt aufgrund der den Sendungen frischen Fleisches bei der Zulassung zur Einlagerung beigefügten Genußtauglichkeitsbescheinigungen ausgestellt und muß im Falle der Einfuhr einen Hinweis auf den Ursprung des frischen Fleisches enthalten;

E. frisches Fleisch, das in Übereinstimmung mit dieser Richtlinie gewonnen und in einem gemäß der Richtlinie 72/462/EWG [1] zugelassenen Kühlhaus eines Drittlandes unter zollamtlicher Überwachung eingelagert und danach außer im Zusammenhang mit der Lagerung nicht mehr behandelt worden ist,

a) den Anforderungen der Abschnitte A, B und C genügt;

b) den besonderen Garantien für die Kontrollen und das Bescheinigen der Einhaltung der Lager- und Beförderungsbedingungen entspricht;

c) mit einer Bescheinigung versehen ist, die einem nach dem Verfahren des Artikels 16 zu erstellenden Muster entsprechen muß.

Die besonderen Garantien für die Kontrolle, die Bestätigung der Auflagen für Lagerung und Beförderung sowie die Bedingungen für die Ausstellung der Bescheinigung werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

(2) Unbeschadet der Tiergesundheitsvorschriften der Gemeinschaft gilt Absatz 1 jedoch nicht für frisches Fleisch, das

a) für andere Zwecke als zum Genuß für den Menschen bestimmt ist;

b) für Ausstellungen, besondere Untersuchungen oder für Analysen bestimmt ist, soweit durch amtliche Überwachung sichergestellt ist, daß dieses Fleisch nicht zum Genuß für Menschen verwendet wird und daß es nach Abschluß der Ausstellung, der besonderen Untersuchungen oder der Analysen — mit Ausnahme des Fleisches, das für die Analysen gebraucht wurde — unschädlich beseitigt wird;

c) ausschließlich zur Versorgung internationaler Organisationen bestimmt ist.

---

[1] ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/69/EWG (ABl. Nr. L 46 vom 19. 2. 1991, S. 37).

▼**M18**

Artikel 4

A. Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß die am 31. Dezember 1991 ►**A3** — mit Ausnahme Österreichs, Finnlands und Schwedens, für die das maßgebliche Datum der 31. Dezember 1993 ist — ◄ arbeitenden Schlachtbetriebe, die höchstens 12 GVE [a] je Woche sowie höchstens 600 GVE je Jahr bearbeiten, ab 1. Januar 1993 ►**A3** — mit Ausnahme Österreichs, Finnlands und Schwedens, für die das maßgebliche Datum der 1. Januar 1995 ist — ◄ folgenden Bedingungen unterworfen werden, sofern sie den Bedingungen von Anhang I nicht genügen:

1. Sie werden in einem besonderen Veterinärverzeichnis erfaßt und erhalten eine gesonderte, an die lokale Kontrolleinheit gebundene Zulassungsnummer.

   Für die Zulassung durch die zuständigen einzelstaatlichen Behörden gelten folgende Voraussetzungen:

   a) Der Betrieb muß die Zulassungsbedingungen des Anhangs II erfüllen.

   b) Der Betriebsinhaber bzw. Eigentümer oder sein Vertreter muß über folgendes Buch führen:

      — Schlachttiereingänge und Ausgänge von Schlachterzeugnissen,

      — die durchgeführten Kontrollen,

      — die Ergebnisse der Kontrollen,

      Diese Angaben sind auf Antrag der zuständigen Behörde zu übermitteln.

   c) Der Schlachtbetrieb hat dem Veterinärdienst den Zeitpunkt der Schlachtung unter Angabe der Uhrzeit sowie die Zahl und die Herkunft der Tiere zu melden, damit dieser gemäß Kapitel VI des Anhangs I entweder im Tierhaltungsbetrieb oder unmittelbar vor der Schlachtung die Schlachttieruntersuchung vornehmen kann.

   d) Der amtliche Tierarzt oder eine Hilfskraft muß bei der Schlachtung zugegen sein, um sich zu vergewissern, daß die Hygienevorschriften der Kapitel V, VII und VIII des Anhangs I eingehalten werden.

      Falls der amtliche Tierarzt bei der Schlachtung nicht zugegen sein kann, darf das Fleisch den Betrieb erst verlassen, nachdem der amtliche Tierarzt das Fleisch untersucht hat; dies muß noch am Tag der Schlachtung geschehen.

   e) Die zuständige Behörde muß den Vertriebsweg für Fleisch aus dem Betrieb und die geeignete Kennzeichnung der als für den Verzehr ungeeignet bezeichneten Erzeugnisse sowie ihre weitere Bestimmung und Verwendung überwachen.

      Der Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Betriebe auf, denen solche Ausnahmeregelungen gewährt werden, und übermittelt dieses Verzeichnis sowie die weiteren Änderungen dieses Verzeichnisses der Kommission.

   f) Die zuständige Behörde muß dafür sorgen, daß frisches Fleisch aus den in Buchstabe e) genannten Betrieben mit den Stempeln versehen wird, die nach dem Verfahren des Artikels 16 zu diesem Zweck zugelassen wurden und auf denen der Verwaltungsbezirk der Gesundheitsstelle, der der Betrieb zugeordnet ist, angegeben ist.

2. Handelt es sich um einen Zerlegungsbetrieb, dessen wöchentliche Produktion nicht mehr als drei Tonnen beträgt und der nicht in einen zugelassenen Schlachtbetrieb integriert ist, so

---

[a] Rinder und Einhufer: 1,00 GVE.
ASchweine: 0,33 GVE.
Schafe: 0,15 GVE.

▼**M18**

kann die zuständige Behörde außerdem gemäß Anhang II Nummern 1 bis 13 Ausnahmen gewähren.

Die Bestimmungen des Anhangs I Kapitel VII und IX und Kapitel X Nummer 48 finden keine Anwendung auf die Lagerung und Zerlegung in den in Unterabsatz 1 genannten Betrieben.

3. Fleisch, dessen Übereinstimmung mit den Hygiene- und Gesundheitsüberwachungsvorschriften der vorliegenden Richtlinie festgestellt worden ist, muß mit einem Stempel versehen werden, der den Verwaltungsbezirk der für den Ursprungsbetrieb zuständigen Gesundheitsstelle angibt. Das Muster für diesen Stempel wird nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

4. Fleisch aus den in diesem Artikel genannten Betrieben

   i) darf nur auf dem lokalen Markt unmittelbar abgegeben und frisch oder verarbeitet zum Direktverkauf an den Einzelhandel oder Verbraucher ohne Vorverpackung verwendet werden;

   ii) muß vom Betrieb bis zum Abnehmer unter hygienischen Bedingungen befördert werden.

B. Abweichend von den Struktur- und Infrastrukturbedingungen des Anhangs I der vorliegenden Richtlinie können erforderlichenfalls neue Betriebe nach dem Verfahren des Artikels 16 zugelassen werden, sofern die in Abschnitt A genannten Bedingungen erfüllt sind.

C. Die Veterinärsachverständigen der Kommission können, soweit dies für eine einheitliche Anwendung dieses Artikels erforderlich ist, in Zusammenarbeit mit den zuständigen einzelstaatlichen Behörden vor Ort Kontrollen bei einer repräsentativen Anzahl von Betrieben durchführen, auf die die Bestimmungen dieses Artikels Anwendung finden.

D. Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

E. Der Rat überprüft diesen Artikel vor dem 1. Januar 1998 anhand eines Berichts der Kommission.

Artikel 5

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß der amtliche Tierarzt folgendes Fleisch für genußuntauglich erklärt:

a) Fleisch von

   i) Tieren, bei denen eine der folgenden Krankheiten — unbeschadet der in Anhang C der Richtlinie 90/425/EWG [1] aufgeführten Krankheiten — festgestellt wurde:

      — generalisierte Aktinobazillose oder Aktinomykose,
      — Milzbrand und Rauschbrand,
      — generalisierte Tuberkulose,
      — generalisierte Lymphadenitis,
      — Rotz,
      — Tollwut,
      — Tetanus,
      — akute Salmonellose,
      — akute Brucellose,
      — Rotlauf (Erysipelas),
      — Botulismus,
      — Septikämie, Pyämie, Toxämie und Virämie;

   ii) Tieren, die akute krankhafte Veränderungen aufgrund von Bronchopneumonie, Brustfell-, Bauchfell-, Gebärmutter-, Euter-, Gelenk-, Herzbeutel-, Darm- oder Hirnhaut- und

[1] ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 29. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/174/EWG (ABl. Nr. L 85 vom 5. 4. 1991, S. 37).

▼M18

Hirnentzündung aufweisen, soweit eine gründliche Untersuchung, die gegebenenfalls durch eine bakteriologische Untersuchung und eine Untersuchung der Rückstände pharmokologisch wirkender Stoffe ergänzt wird, diesen Befund bestätigt.

Sind die Ergebnisse dieser besonderen Untersuchungen jedoch günstig, so werden die Tierkörper nach dem Entfernen der genußuntauglichen Teile als für den menschlichen Verzehr geeignet erklärt;

iii) Tieren, die von folgenden parasitären Krankheiten befallen waren: generalisierte Sarkosporidiose und generalisierte Cysticercose sowie Trichinose;

iv) toten, totgeborenen oder im Mutterleib gestorbenen Tieren;

v) zu jung geschlachteten Tieren, deren Fleisch ödematös ist;

vi) Tieren, bei denen eine Kachexie in Verbindung mit oder ohne Hydrämie oder eine ausgepräge Anämie feststellbar war;

vii) Tieren, die multiple Tumore, Abszesse oder schwere Verletzungen an verschiedenen Körperteilen oder Eingeweiden aufwiesen;

b) Fleisch von Tieren,

i) bei denen die Tuberkulinprobe einen positiven Befund ergab oder Anlaß zu Zweifeln gab und bei denen durch eine Untersuchung gemäß Anhang I Kapitel VIII Nummer 41 Abschnitt G lediglich lokale Tuberkuloseherde an mehreren Organen oder mehreren Körperteilen festgestellt werden konnten.

Wird jedoch ein Tuberkuloseherd in den Lymphknoten ein und desselben Organs oder Körperteils festgestellt, so werden nur das befallene Organ bzw. der befallene Körperteil sowie die entsprechenden Lymphknoten für genußuntauglich erklärt;

ii) bei denen die Untersuchung auf Brucellose einen positiven Befund ergab oder Anlaß zu Zweifeln gab und bei denen dieser Befund durch krankhafte Veränderungen bestätigt wird, die auf eine akute Erkrankung hindeuten.

Auch wenn keine dieser krankhaften Veränderungen festgestellt wurden, werden Euter, Genitaltrakt und Blut dennoch für genußuntauglich erklärt;

c) — die Teile von Tierkörpern, bei denen sich seröse Infiltrationen oder nennenswerte Blutungen, lokale Abszesse oder lokale Verunreinigungen feststellen lassen,

— Nebenprodukte der Schlachtung und Eingeweide, bei denen sich krankhafte Veränderungen infektiösen, parasitären oder traumatischen Ursprungs feststellen lassen;

d) folgende Arten von Fleisch:

— Fleisch von an Fieber erkrankten Tieren,

— Fleisch, dessen Farbe, Geruch, Konsistenz und Geschmack deutlich von der Norm abweicht;

e) wenn der amtliche Tierarzt feststellt, daß ein Tierkörper oder Nebenprodukte der Schlachtung von Lymphadenitis oder einer anderen eitrigen Erkrankung befallen sind, ohne daß diese Erkrankung generalisiert oder von Kachexie begleitet ist:

i) alle Organe und zugehörigen Lymphknoten, sofern die vorstehend beschriebene Erkrankung auf der Oberfläche oder im Gewebe des Organs oder des Lymphknotens festgestellt wird,

ii) in den Fällen, in denen Ziffer i) nicht gilt, den Herd sowie die ihn umgebenden Teile, bei denen der amtliche Tierarzt dies unter Berücksichtigung des Alters und des Aktivitätsgrades des Herds für notwendig erachtet, wobei ein alter, fest verkapselter Herd als inaktiv angesehen werden kann;

f) Fleisch von der Stichstelle;

g) wenn der amtliche Tierarzt feststellt, daß ein Tierkörper — ganz oder teilweise — oder Nebenprodukte der Schlachtung von einer Krankheit bzw. einer Erkrankung außer denen, die in den vorstehenden Buchstaben genannt sind, befallen sind: den gesamten

▼M18

Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung bzw. den Teil des Tierkörpers oder der Nebenprodukte der Schlachtung, bei dem er es für notwendig erachtet, ihn für genußuntauglich zu erklären;

h) Tierkörper, deren Schlachtnebenprodukte keiner Fleischuntersuchung unterzogen worden sind;

i) das Blut eines Tieres, dessen Fleisch gemäß den vorstehenden Buchstaben für genußuntauglich erklärt wurde, sowie durch den Mageninhalt oder andere Stoffe kontaminiertes Blut;

j) Fleisch von Tieren, denen folgendes verabfolgt wurde:

i) Stoffe, die nach den Richtlinien 81/602/EWG ([1]) und 88/146/EWG ([2]) verboten sind,

ii) Stoffe, die den Genuß dieses Fleisches für die menschliche Gesundheit gefährlich oder schädlich machen können und zu denen nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses nach dem Verfahren des Artikels 16 ein Beschluß zu fassen ist,

iii) Zartmacher;

k) Fleisch, das Rückstände von Stoffen enthält, die nach den Ausnahmeregelungen des Artikels 4 der Richtlinie 81/602/EWG sowie der Artikel 2 und 7 der Richtlinie 88/146/EWG zugelassen sind, bzw. Rückstände von Medikamenten, Antibiotika, Pestiziden oder anderen Stoffen, die schädlich sind oder die gegebenenfalls den Genuß des frischen Fleisches für die menschliche Gesundheit gefährlich oder schädlich machen können, sofern diese Rückstände die zulässigen Toleranzen überschreiten, die durch die Gemeinschaftsregelung festgesetzt sind;

l) Fleisch, das kontaminiert ist oder Veränderungen aufweist in einem nach dem Verfahren des Artikels 16 nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses festzulegenden Ausmaß;

m) die Leber und die Nieren von über zwei Jahre alten Tieren aus Gebieten, in denen aufgrund der Durchführung der gemäß Artikel 4 der Richtlinie 86/469/EWG ([3]) genehmigten Pläne festgestellt wurde, daß die Umwelt allgemein mit Schwermetallen belastet ist;

n) Fleisch, das unbeschadet einer etwaigen diesbezüglichen Gemeinschaftsregelung mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt wurde;

o) Fleisch, das einen starken Geschlechtsgeruch aufweist.

(2) Gemäß dem in Artikel 16 vorgesehenen Verfahren können nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses etwaige Ergänzungen oder Änderungen zu Absatz 1 vor allem in bezug auf Tuberkulose, Brucellose und Salmonellose festgelegt werden.

▼A3

(3) Bis die in Absatz 2 vorgesehenen Gemeinschaftsbestimmungen erlassen werden, gelten hinsichtlich Salmonellen bei für die Verbringung nach Finnland und Schweden bestimmtem Fleisch folgende Bestimmungen:

a) Fleischsendungen sind im Herkunftsbetrieb einem mikrobiologischen Stichprobentest nach den vom Rat auf Vorschlag der Kommission vor dem Inkrafttreten des Beitrittsvertrags zu erlassenden Bestimmungen unterzogen worden;

b) i) der Test nach Buchstabe a wird nicht für Fleischsendungen durchgeführt, die für einen Betrieb zwecks Pasteurisierung, Sterilisierung oder einer vergleichbaren Behandlung bestimmt sind;

ii) jedoch gelten während eines Zeitraums von drei Jahren ab dem Inkrafttreten des Beitrittsvertrags für das unter Ziffer i genannte Fleisch die Regeln, die in den von Finnland und Schweden angewandten operationellen Programmen vogesehenen sind. Insoweit

([1]) ABl. Nr. L 222 vom 7. 8. 1981, S. 32. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 85/358/EWG (ABl. Nr. L 191 vom 23. 7. 1985, S. 46).
([2]) ABl. Nr. L 70 vom 16. 3. 1988, S. 16.
([3]) ABl. Nr. L 275 vom 26. 9. 1986, S. 36.

▼A3

wird dieses Fleisch denselben Maßnahmen unterworfen, die auf Fleisch mit Ursprung in Finnland und Schweden anwendbar sind. Vor Ablauf dieses Dreijahreszeitraums wird diese Bestimmung überprüft und gegebenenfalls nach dem Verfahren des Artikels 16 geändert;

c) der unter Buchstabe a vorgesehene Test wird nicht für Fleisch mit Herkunft aus einem Betrieb durchgeführt, in dem ein Programm anwendbar ist, das nach dem Verfahren des Artikels 16 als ein dem in Absatz 4 genannten Programm vergleichbares Programm anerkannt wurde.

(4) Die Garantien nach Absatz 3 sind nur anwendbar, nachdem die Kommission ein operationelles Programm gebilligt hat, das von Finnland und Schweden vorzulegen ist. Die Beschlüsse der Kommission müssen vor dem Inkrafttreten des Beitrittsvertrags erlassen werden, damit die operationellen Programme und die Garantien nach Absatz 3 ab dem Inkrafttreten des Beitrittsvertrags anwendbar sind.

▼M18

Artikel 6

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß

a) unbeschadet der in Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer iii) und der in Absatz 2 vorgesehenen Fälle frisches Schweine- und Pferdefleisch im Sinne von Artikel 3, bei dem keine Untersuchung auf Trichinen gemäß Anhang I der Richtlinie 77/96/EWG [1] vorgenommen wurde, einer Kältebehandlung gemäß Anhang IV der vorgenannten Richtlinie unterzogen wird;

b) Fleisch

i) von zu Zuchtzwecken verwendeten männlichen Schweinen,

ii) von Kryptorchiden und Zwittern,

iii) — unbeschadet der in Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe o) vorgesehenen Fälle — von nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem Tierkörpergewicht von mehr als 80 kg, außer wenn der Betrieb durch eine nach dem Verfahren des Artikels 16 anerkannte bzw. — wenn kein entsprechender Beschluß gefaßt worden ist — durch eine von den zuständigen Behörden anerkannte Methode sicherstellen kann, daß Schlachtkörper mit einem starken Geschlechtsgeruch festgestellt werden können,

ein besonderes Kennzeichen gemäß der Entscheidung 84/371/EWG [2] trägt und einer Behandlung gemäß der Richtlinie 77/99/EWG unterzogen wird;

c) Separatorenfleisch einer Hitzebehandlung gemäß der Richtlinie 77/99/EWG unterzogen wird;

d) nach Abtrennen der genußuntauglichen Teile frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung von Tieren mit nicht generalisiertem Befall von Cysticercus bovis (Rinderfinne) oder Cysticercus cellulosae (Schweinefinne) einer Kältebehandlung gemäß einer nach dem Verfahren des Artikels 16 anerkannten Methode unterzogen werden;

e) Fleisch von Tieren, die aus besonderem Anlaß geschlachtet wurden, nur zum Verzehr für den lokalen Markt freigegeben wird, und zwar auch nur dann, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

— Der Herkunftsbetrieb unterliegt keinen tierseuchenrechtlichen Einschränkungen;

— bei dem Tier wurde vor der Schlachtung von einem Tierarzt eine Schlachttieruntersuchung gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe b) vorgenommen;

([1]) ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 67. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/321/EWG der Kommission (ABl. Nr. L 133 vom 17. 5. 1989, S. 33).

([2]) ABl. Nr. L 196 vom 26. 7. 1984, S. 46.

▼M18

— das Tier wurde nach einer Betäubung geschlachtet, ausgeblutet und gegebenenfalls an Ort und Stelle ausgenommen; der Tierarzt darf in Einzelfällen von der Betäubung absehen und die Tötung durch Erschießen genehmigen;

— das geschlachtete und ausgeblutete Tier muß unter zufriedenstellenden Hygienebedingungen so schnell wie möglich nach dem Schlachten zu einem nach dieser Richtlinie zugelassenen Schlachtbetrieb transportiert werden. Kann das geschlachtete Tier nicht innerhalb einer Stunde in einen solchen Schlachtbetrieb verbracht werden, so muß es in einem Behälter oder Transportmittel befördert werden, in dem eine Temperatur zwischen Null und 4 ºC herrscht. Das Ausnehmen muß — sofern es nicht bei der Schlachtung vorgenommen wird — spätestens drei Stunden danach erfolgen. Erfolgt das Ausnehmen an Ort und Stelle, müssen die Eingeweide den Tierkörper bis zum Schlachtbetrieb begleiten;

— beim Transport der geschlachteten Tiere zum Schlachtbetrieb wird eine Bescheinigung des Tierarztes, der die Schlachtung verfügt hat, mitgeführt, in der das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung, die sachgerechte Vornahme des Ausblutens, die Schlachtzeit, die Art einer möglichen Behandlung des Tiers und gegebenenfalls das Ergebnis der Besichtigung der Eingeweide vermerkt sind; diese Bescheinigung muß einem Muster entsprechen, das gemäß dem Verfahren des Artikels 16 auszuarbeiten ist;

— der Tierkörper des geschlachteten Tiers muß, solange er nicht aufgrund der nach Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe d) durchgeführten Fleischuntersuchung, gegebenenfalls ergänzt durch eine bakteriologische Untersuchung, ganz oder teilweise für genußtauglich erklärt werden kann, so behandelt werden, daß er nicht mit zum Verzehr bestimmten Tierkörpern oder Nebenprodukten der Schlachtung in Berührung kommt;

f) Fleisch aus einem tierseuchenrechtlichen Beschränkungen unterliegenden Gebiet besonderen Vorschriften unterworfen wird, die für jeden einzelnen Fall nach dem Verfahren des Artikels 16 festzulegen sind;

g) die unter den vorstehenden Buchstaben genannten Behandlungen im Herkunftsbetrieb oder in einem vom amtlichen Tierarzt bestimmten sonstigen Betrieb erfolgen;

h) das Fleisch mit dem in Artikel 4 Abschnitt A Nummer 3 vorgesehenen Stempel versehen sein muß.

(2) Der Rat beschließt vor dem 1. Juli 1992 mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission, welche Gebietsteile der Gemeinschaft von der Anforderung nach Absatz 1 Buchstabe a) abweichen können, sofern

— durch epidemiologische Untersuchungen Trichinenfreiheit nachgewiesen ist,

— die lebenden und die geschlachteten Tiere einem wirksamen Nachweis- und Überwachungsverfahren unterliegen.

Artikel 7

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß

a) für genußuntauglich erklärtes Fleisch deutlich von für genußtauglich erklärtem Fleisch zu unterscheiden ist,

b) für genußuntauglich erklärtes Fleisch einer Behandlung gemäß der Richtlinie 90/667/EWG ([1]) unterzogen wird.

(2) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden, soweit erforderlich, nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

([1]) ABl. Nr. L 363 vom 27. 12. 1990, S. 51.

▼**M18**

Artikel 8

(1) Unbeschadet der Richtlinie 86/469/EWG müssen Schlachttiere und das Fleisch dieser Tiere auf Rückstände untersucht werden, wenn aufgrund der tierärztlichen Gesundheitskontrolle Verdacht auf Rückstände besteht.

Diese Untersuchung dient der Ermittlung von Rückständen pharmakologisch wirkender Stoffe und der entsprechenden Umwandlungsprodukte sowie von Rückständen anderer ins Fleisch abgegebener Stoffe, die mit Wahrscheinlichkeit gesundheitsgefährdend sind.

Enthält das untersuchte Fleisch Spuren von Rückständen, die die zulässigen Toleranzwerte überschreiten, so ist es für genußuntauglich zu erklären.

Die Rückstandsuntersuchungen sind nach wissenschaftlich anerkannten und bewährten Methoden, namentlich solchen, die in gemeinschaftlichen und sonstigen internationalen Normen festgelegt sind, durchzuführen.

Die Untersuchungsergebnisse müssen anhand von Referenzmethoden, die nach dem Verfahren des Artikels 16 festzulegen sind, bewertet werden können.

Nach dem Verfahren des Artikels 16 wird in jedem Mitgliedstaat mindestens ein Referenzlaboratorium für die Rückstandsuntersuchungen bestimmt.

(2) Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission die Toleranzwerte für ins Fleisch abgegebene Stoffe, die mit Wahrscheinlichkeit gesundheitsgefährdend sind, fest, sofern sie nicht bereits in der Richtlinie 86/363/EWG [1] und in der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 [2] festgelegt sind.

Artikel 9

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß

i) in einem gemäß Artikel 10 zugelassenen Schlachtbetrieb während der gesamten Dauer der Schlachttier- und Fleischuntersuchung wenigstens ein amtlicher Tierarzt anwesend ist;

ii) in einem gemäß Artikel 10 zugelassenen Zerlegungsbetrieb, solange Fleisch bearbeitet wird, wenigstens einmal täglich ein amtlicher Tierarzt anwesend ist, um die allgemeinen hygienischen Verhältnisse im Betrieb und das Verzeichnis der Ein- und Ausgänge von frischem Fleisch zu kontrollieren;

iii) in einem Kühl- bzw. Gefrierhaus in regelmäßigen Abständen ein amtlicher Tierarzt anwesend ist.

Der amtliche Tierarzt kann sich bei folgenden Tätigkeiten von Hilfskräften unter seiner Aufsicht und Verantwortung unterstützen lassen:

a) Schlachttieruntersuchungen, wobei die Aufgabe der Hilfskraft in einer ersten Beobachtung der Tiere sowie in rein praktischen Tätigkeiten besteht;

b) Fleischuntersuchungen, sofern der amtliche Tierarzt in der Lage ist, die Arbeit der Hilfskräfte auch wirklich zu überwachen;

c) Hygienekontrolle von zerlegtem und gelagertem Fleisch;

d) Kontrolle und Überwachung der zugelassenen Betriebe gemäß Artikel 10.

Die Höchstzahl von Hilfskräften, die den amtlichen Tierarzt bei seiner Tätigkeit unterstützen können, wird vom Rat auf Vorschlag der Kommission noch vor dem 1. Januar 1992 festgelegt. Diese Anzahl

[1] ABl. Nr. L 221 vom 7. 8. 1986, S. 43.
[2] ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 1.

▼M18

muß niedrig genug sein, um dem amtlichen Tierarzt eine wirksame Kontrolle der Fleischuntersuchung zu ermöglichen.

Als Hilfskräfte dürfen nur Personen eingesetzt werden, die die Anforderungen von Anhang III erfüllen und bei der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaates oder einer von dieser Zentralbehörde bestimmten Stelle eine Eignungsprüfung abgelegt haben.

Um die obengenannte Unterstützung leisten zu können, werden die Hilfskräfte einem Kontrollteam zugeordnet, das unter der Aufsicht und Verantwortung des amtlichen Tierarztes arbeitet. Es muß sich um vom betreffenden Betrieb unabhängige Bedienstete handeln. Die zuständige Behörde des betreffenden Mitgliedstaates legt für jeden Betrieb die Zusammensetzung des Kontrollteams fest, so daß sichergestellt ist, daß der amtliche Tierarzt die genannten Vorgänge überwachen kann.

Die Einzelheiten der Unterstützung gemäß diesem Artikel werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 16 geregelt.

Artikel 10

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der nicht in Artikel 4 bezeichneten Betriebe auf, die er zugelassen und denen er eine Veterinärkontrollnummer erteilt hat. Er übermittelt dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Die in Anhang I Kapitel V Nummer 19 Absatz 4 Unterabsatz 2 zweiter Gedankenstrich bezeichneten Betriebe müssen außerdem gemäß Richtlinie 71/118/EWG [1] zugelassen werden. Die Eintragung dieser besonderen Zulassung in das Verzeichnis der Zerlegungsbetriebe wird von der Kommission veröffentlicht.

Ein Mitgliedstaat läßt einen Betrieb nur zu, wenn die Einhaltung dieser Richtlinie gewährleistet ist.

Werden hygienische Mängel festgestellt und erweisen sich die Abhilfemaßnahmen nach Anhang I Kapitel VIII Nummer 41 als unzureichend, so setzt die zuständige einzelstaatliche Behörde die Zulassung vorübergehend aus.

Werden die festgestellten Mängel von dem unter Absatz 2 bezeichneten Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder seinem Vertreter nicht in der von der zuständigen einzelstaatlichen Behörde festgesetzten Frist behoben, so entzieht diese die Zulassung.

Hat eine Überprüfung nach Artikel 12 stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat in diesem Zusammenhang die dabei erzielten Ergebnisse. Die übrigen Mitgliedstaaten und die Kommission werden von der Aussetzung und/oder dem Entzug der Zulassung unterrichtet.

(2) Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter ist verpflichtet, die allgemeine Hygiene hinsichtlich der Produktionsbedingungen in seinem Betrieb, im Einklang mit Absatz 4 Unterabsatz 2 regelmäßig, darunter auch durch mikrobiologische Kontrollen, 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 oder sein Vertreter 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.

---

[1] ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/654/EWG (ABl. Nr. L 353 vom 17. 12. 1990, S. 48).

▼M18

Die Art der Kontrollen, ihre Häufigkeit sowie die Methoden der Probenahme und der bakteriologischen Prüfung werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

(3) Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter muß ein Schulungsprogramm für das Personal durchführen, mit dem dieses befähigt wird, den der Erzeugungsstruktur angepaßten Bedingungen für eine hygienische Produktion zu entsprechen.

Der für den zugelassenen Betrieb zuständige amtliche Tierarzt muß an der Gestaltung und Durchführung des Programms beteiligt werden.

(4) Die Überprüfung und Überwachung der zugelassenen Betriebe wird unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt, der sich gemäß Artikel 9 bei ausschließlich technischen Tätigkeiten von Hilfskräften unterstützen lassen darf. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Betriebs haben, um sich zu vergewissern, daß die Bestimmungen dieser Richtlinie eingehalten werden; bei Zweifeln in bezug auf die Herkunft des Fleisches bzw. der Schlachttiere sind ihm auch die Buchungsunterlagen offenzulegen, anhand deren er den Herkunftsbetrieb des Schlachttieres feststellen kann.

Der amtliche Tierarzt muß in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen nach Absatz 2 analysieren. 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 und Empfehlungen dem Betriebsinhaber zur Kenntnis gebracht werden, der dafür Sorge trägt, daß festgestellte Mängel im Hinblick auf die Verbesserung der Hygienebedingungen behoben werden.

Artikel 11

Die Mitgliedstaaten beauftragen eine zentrale Dienststelle oder Einrichtung mit der Erfassung und Auswertung der Ergebnisse der von dem amtlichen Tierarzt im Hinblick auf die Diagnose von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten vorgenommenen Schlachttier- und Fleischuntersuchungen.

Wird eine solche Krankheit diagnostiziert, so sind die den spezifischen Fall betreffenden Ergebnisse unverzüglich den für die Kontrolle des Herkunftsbestandes zuständigen Veterinärbehörden mitzuteilen.

Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission die Angaben über bestimmte Krankheiten, insbesondere im Falle der Feststellung von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten.

Die Kommission legt nach dem Verfahren des Artikels 16 die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel und insbesondere folgende Einzelheiten fest:

— die Häufigkeit der Vorlage der Angaben bei der Kommission,
— die Art der Angaben,
— die Krankheiten, über die Angaben eingeholt werden müssen,
— die Verfahren für das Einholen und für die Auswertung der Angaben.

Artikel 12

(1) Veterinärsachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung der vorliegenden Richtlinie erforderlich ist, in Zusammenarbeit mit den zuständigen einzelstaatlichen Behörden Kontrollen an Ort und Stelle durchführen; sie können insbesondere prüfen, ob die zugelassenen Betriebe die Vorschriften dieser Richtlinie tatsächlich einhalten. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über das Ergebnis der durchgeführten Kontrollen.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle vorgenommen wird, gewährt den Sachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe die erforderliche Unterstützung.

▼M18

Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

Die Kommission arbeitet, nachdem sie die Stellungnahme der Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses eingeholt hat, eine Empfehlung für Regeln für die in diesem Absatz vorgesehene Kontrolle aus.

(2) Der Rat überprüft diesen Artikel vor dem 1. Januar 1995 anhand eines Berichtes der Kommission, dem etwaige Vorschläge beigefügt sind.

Artikel 13

(1) Nach dem Verfahren des Artikels 16 können die Mitgliedstaaten ermächtigt werden, die Vorschriften des Artikels 4 auf Schlachtbetriebe anzuwenden, die bis zu höchstens 20 GVE wöchentlich und 1 000 GVE jährlich bearbeiten,

a) wenn sie in Regionen liegen, die unter besonderen geographischen Zwängen oder unter Versorgungsschwierigkeiten leiden;

b) wenn sie sich zum 1. Juli 1991 im Rahmen eines zu diesem Zeitpunkt bestehenden innerstaatlichen Plans einem Umstrukturierungsprogramm angeschlossen haben.

Nach demselben Verfahren kann — abweichend von dem Umrechnungssatz für die in Artikel 4 Abschnitt A Absatz 1 für die GVE festgesetzten Höchstgrenzen — die in Unterabsatz 1 vorgesehene Ermächtigung auf Betriebe ausgedehnt werden, die höchstens 60 Schweine in der Woche bearbeiten, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

a) Der Betriebseigentümer hat sich einer von der zuständigen Behörde anerkannten besonderen Ausbildung im Bereich der Produktionshygiene unterzogen.

b) Die zur Schlachtung bestimmten Tiere gehören dem Betriebseigentümer oder sind von ihm gekauft worden, um den in Buchstabe d) genannten Bedarf zu decken.

c) Die Gewinnung des Fleischs erfolgt in Räumlichkeiten, die den Anforderungen des Anhangs II entsprechen und sich im Schlachtbetrieb befinden.

d) Die Gewinnung von Fleisch ist auf die Versorgung des Schlachtbetriebs bzw. auf den an Ort und Stelle stattfindenden Direktverkauf an den Verbraucher beschränkt.

Bei der Annahme dieser Ausnahmeregelungen können besondere Auflagen, insbesondere eine Definition des lokalen Marktes, vorgesehen werden.

Betriebe, auf die diese Ausnahmeregelungen Anwendung finden, unterliegen der für zugelassene Betriebe vorgesehenen gemeinschaftlichen Überwachung.

(2) Nach dem Verfahren des Artikels 16 können

— Genehmigungen für Abweichungen von Anhang I Kapitel II Nummer 14 Buchstabe c) zweiter, dritter und vierter Gedankenstrich, Kapitel VIII Nummer 42 Abschnitt A Nummer 2 und Kapitel IX Nummer 46 Buchstabe d) auf Antrag jedem Mitgliedstaat erteilt werden, der entsprechende Sicherheiten bietet. Bei diesen Abweichungen werden gesundheitliche Bedingungen festgelegt, die denen des Anhangs I zumindest gleichwertig sind;

— zusätzliche Auflagen, die der besonderen Lage der betreffenden Mitgliedstaaten entsprechen, hinsichtlich bestimmter Krankheiten, die die menschliche Gesundheit gefährden können, beschlossen werden;

— besondere Zulassungsbedingungen für Betriebe in Großmärkten festgelegt werden.

▼**M18**

Artikel 14

(1) Unbeschadet der spezifischen Vorschriften dieser Richtlinie führt der amtliche Tierarzt oder die zuständige Behörde bei Verdacht auf Verstoß gegen die Veterinärvorschriften oder bei Zweifeln an der Genußtauglichkeit des Fleisches alle sachdienlich erscheinenden Veterinärkontrollen durch.

(2) Die Mitgliedstaaten treffen die geeigneten verwaltungs- oder strafrechtlichen Maßnahmen, um jeden Verstoß gegen die gemeinschaftliche Veterinärregelung zu ahnden, insbesondere wenn festgestellt wird, daß die ausgestellten Bescheinigungen oder Dokumente dem tatsächlichen Zustand des Fleisches nicht entsprechen, daß die Kennzeichnung nicht dieser Regelung entspricht oder daß das Fleisch nicht dem ursprünglich vorgesehenen Verwendungszweck zugeführt worden ist.

Artikel 15

Die Anhänge zu dieser Richtlinie werden insbesondere im Hinblick auf ihre Anpassung an die technische Entwicklung vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit geändert.

Artikel 16

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats unverzüglich den Ständigen Ausschuß.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf der zu ergreifenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesen Maßnahmen binnen einer Frist Stellung, die der Vorsitzende je nach Dringlichkeit der zu prüfenden Frage festlegt. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von 54 Stimmen zustande, wobei die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen werden. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) Die Kommission erläßt die Maßnahmen und wendet sie sofort an, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen. Entsprechen sie der Stellungnahme des Ausschusses nicht oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat alsbald die zu treffenden Maßnahmen vor. Der Rat erläßt die Maßnahmen mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach Unterbreitung des Vorschlags keine Maßnahmen erlassen, so trifft die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und wendet sie sofort an, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 17

Die Kommission legt dem Rat vor dem 1. Juli 1994 einen Bericht über die Untersuchungsmethoden vor, die ein Gesundheitsniveau gewährleisten, welches den Gesundheitsniveaus gleichwertig ist, die durch die in Anhang I Kapitel VI und VIII beschriebene Schlachttier- und Fleischuntersuchung garantiert werden; dieser Bericht ist gegebenenfalls mit Vorschlägen versehen, zu denen der Rat sich nach dem in Artikel 43 des Vertrags vorgesehenen Abstimmungsverfahren äußert.

Artikel 18

Die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG finden Anwendung, insbesondere betreffend die Ursprungskontrollen, die Organisation der vom Bestimmungsmitgliedstaat durchzuführenden Kontrollen und das weitere Vorgehen im Anschluß an diese Kontrollen sowie die zu ergreifenden Schutzmaßnahmen.

Artikel 19

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

▼**M18**

ANHANG I

KAPITEL I

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG DER BETRIEBE

Die Betriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. in den Räumen, in denen Fleisch gewonnen, gelagert oder sonst behandelt wird, sowie in den Bereichen und Gängen, durch die frisches Fleisch befördert wird:

   a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem nicht verrottendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht ablaufen kann; das Wasser muß zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden. Jedoch ist es

      — in den in Kapitel II Nummer 14 Buchstaben d) und f), Kapitel III Nummer 15 Buchstabe a) und Kapitel IV Nummer 16 Buchstabe a) vorgesehenen Räumen nicht erforderlich, daß das Wasser zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet wird; bei Räumen gemäß Nummer 16 Buchstabe a) genügt eine Einrichtung, die ein leichtes Entfernen des Wassers ermöglicht;

      — in den in Kapitel IV Nummer 17 Buchstabe a) vorgesehenen Räumen sowie in den Bereichen und Gängen, durch die frisches Fleisch befördert wird, genügen Fußböden aus wasserundurchlässigem, nicht verrottendem Material;

   b) glatte, feste, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern, in Schlachträumen bis zu einer Höhe von mindestens drei Metern und in Kühlräumen und 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 IV Nummer 17 Buchstabe a) vorgesehenen Räume.

      Jedoch begründet die Verwendung von Holzwänden in den Räumen gemäß Kapitel IV Nummer 17, die vor dem 1. Januar 1983 erbaut wurden, keinen Entzug der Zulassung;

   c) Türen aus verschleiß- und korrosionsfestem Material; Holztüren müssen auf allen Oberflächen eine glatte, undurchlässige Verkleidung aufweisen;

   d) eine Isolierung aus nicht verrottendem, geruchlosem Material;

   e) ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und zur gründlichen Entnebelung;

   f) eine ausreichende natürliche oder künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung;

   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 Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein;

   b) eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte; die Wassertemperatur muß mindestens 82 ºC betragen;

3. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);

4. a) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Flächen, mit denen Fleisch in Kontakt kommt bzw. kommen könnte, einschließlich Schweißstellen und Fugen, sind glatt zu halten. Die Verwendung von Holz ist untersagt, außer in Räumen, in denen sich ausschließlich hygienisch verpacktes frisches Fleisch befindet;

   b) den hygienischen Erfordernissen entsprechende korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für

      — die Beförderung des Fleisches,

▼**M18**

— 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 kommen;

c) Vorrichtungen für die hygienische Beförderung und den Schutz von Fleisch beim Verladen und Entladen, einschließlich entsprechend gestalteter und augestatteter Annahme- und Bereitstellungsbereiche;

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 bestimmtem Fleisch, oder einen verschließbaren Raum für die Aufnahme solchen Fleisches, 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 entfernt oder unschädlich beseitigt werden; wird dieses Fleisch über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, daß eine Gefahr der Kontamination des frischen Fleisches ausgeschlossen wird;

e) Einrichtungen für die hygienische Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials in den Fällen, in denen diese Tätigkeiten im Betrieb durchgeführt werden;

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 Kondenswasserablaufsystem ausgestattet sein;

6. eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser gemäß Richtlinie 80/778/EWG [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;

7. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser gemäß Richtlinie 80/778/EWG liefert;

8. hygienisch einwandfreie Vorrichtungen zur Beseitigung flüssiger und fester Abfälle;

9. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht; in den in Kapitel IV Nummr 17 genannten Kühl- und Gefrierhäusern geeignete Einrichtungen;

10. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen gestatten;

11. eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden und Böden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die so ausgestattet sein müssen, daß die sauberen Teile des Gebäudes vor Kontamination geschützt sind.

Die Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Duschgelegenheiten sind nicht erforderlich in Kühlhäusern, in denen lediglich hygienisch verpacktes frisches Fleisch angenommen und gelagert wird. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen 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;

12. Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel für Fleisch, außer im Falle von Kühlhäusern, die nur zur Aufnahme und Lagerung von zum Versand bestimmtem, hygienisch verpacktem frischem Fleisch dienen. In Schlachtbetrieben sind gesonderte Standplätze und Einrichtungen für die Transportmittel für Schlachttiere vorzusehen. Diese Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, falls vorgeschrieben ist, daß die Reinigung und das Desinfizieren der Transportmittel in amtlich zugelassenen Anlagen zu erfolgen hat;

[1] ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 81/858/EWG (ABl. Nr. L 319 vom 7. 11. 1981, S. 19).

▼M18

13. einen Raum oder eine Vorrichtung für die Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und ähnlichen Stoffen.

KAPITEL II

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON SCHLACHTBETRIEBEN

14. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Schlachtbetriebe mindestens über folgendes verfügen:

a) ausreichend große und hygienische 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 und Pferche müssen gegebenenfalls mit geeigneten Abflußrinnen versehen sein;

b) Schlachträume, deren Größe einen ordnungsgemäßen Ablauf der Schlachtung ermöglicht; werden in einem Schlachtbetrieb sowohl Schweine als auch Tiere anderer Gattungen 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;

c) ausreichend große getrennte Räume, die ausschließlich genutzt werden für

— das Entleeren, Reinigen und Herrichten von Mägen und Därmen.

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:

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 erfolgt. Sie muß sich an einer besonderen Stelle befinden, die von dem frischen Fleisch durch eine vom Boden ausgehende mindestens drei Meter hohe Trennwand deutlich abgetrennt ist, die den Raum, in dem die Bearbeitung erfolgt, umschließt.

ii) Die Maschine muß in der Weise konzipiert sein und funktionieren, daß jede Kontamination des frischen Fleisches wirksam verhindert wird.

iii) Es ist eine Entlüftungsvorrichtung anzubringen, die so funktioniert, daß Gerüche beseitigt werden und keine Gefahr einer Kontaminierung durch Aerosole besteht.

iv) Die Maschine muß mit einer Vorrichtung ausgestattet sein, die es ermöglicht, in einem geschlossenen System die Abwässer und den Inhalt der Mägen in das Dränagesystem abzuleiten.

v) Der Kreislauf der Mägen zum und vom Gerät muß von dem übrigen frischen Fleisch deutlich 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 sie im Schlachtbetrieb erfolgt. Sie kann jedoch in dem unter dem ersten Gedankenstrich genannten Raum stattfinden, sofern eine Kreuzkontamination ausgeschlossen ist;

— 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;

— die Lagerung von Häuten, Hörnern, Klauen und Schweineborsten, sofern diese Teile nicht unmittelbar im Laufe jedes Schlachttages

▼M18

bis zu ihrer Entfernung in geschlossene, undurchlässige Behältnisse verbracht werden;

d) einen abgetrennten Raum zum Verpacken der Nebenprodukte der Schlachtung, soweit diese Verpackung im Schlachtbetrieb erfolgt;

e) verschließbare Räume oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, geeignet gelegene Pferche mit gesonderten Abflußrinnen für die Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere; verschließbare Räume für das Schlachten dieser Tiere sowie für die Lagerung von vorläufig beschlagnahmtem und für genußuntauglich erklärtem Fleisch. Für das Schlachten solcher Tiere vorbehaltene Räume sind nicht zwingend vorgeschrieben für Betriebe, die von der zuständigen Behörde keine Zulassung für die Schlachtung solcher Tiere haben, oder wenn die Schlachtung im Anschluß an die normalen Schlachtungen stattfindet und alle Vorkehrungen getroffen werden, um eine Kontamination von für genußtauglich erklärtem Fleisch zu vermeiden. In diesem Fall müssen die Räume vor erneuter Benutzung für die Schlachtung von Tieren, die weder krank noch krankheitsverdächtig sind, unter amtlicher Aufsicht besonders gereinigt und desinfiziert werden;

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;

g) Vorkehrungen zur Überwachung der Ein- und Ausgänge des Schlachtbetriebs;

h) eine klare Unterteilung zwischen dem unreinen und dem reinen Bereich der Schlachtanlagen, um den reinen Bereich vor jeglicher Kontamination zu schützen;

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;

j) eine Hängebahn für die weitere Beförderung des geschlachteten Tieres;

k) einen besonders eingerichteten Platz für die Dunglagerung, sofern Dung auf dem Gelände des Schlachtbetriebs gelagert wird;

l) einen entsprechend ausgestatteten Trichinenschauraum, soweit eine Untersuchung auf Trichinen im Betrieb erfolgt.

KAPITEL III

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON ZERLEGUNGSBETRIEBEN

15. 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. Unverpacktes Fleisch darf in einem solchen Kühlraum nur gelagert werden, wenn er vorher gereinigt und desinfiziert wurde;

b) einen Raum für das Zerlegen und Entbeinen und für das Umhüllen des Fleisches, der mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer ausgestattet ist;

c) einen Raum für das Verpacken, sofern dieses im Zerlegungsbetrieb vorgenommen wird und sofern nicht die Bedingungen gemäß Kapitel XII Nummer 63 erfüllt sind;

d) einen Raum für die Lagerung des Materials für die Verpackung und Umhüllung, sofern diese Arbeiten im Zerlegungsbetrieb vorgenommen werden.

KAPITEL IV

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON KÜHL- UND GEFRIERHÄUSERN

16. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Kühl- und Gefrierhäuser, in denen frisches Fleisch gemäß Kapitel XIV Nummer 66 Absatz 1 gelagert wird, mindestens über folgendes verfügen:

a) ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume, in denen frisches Fleisch bei den unter Nummer 66 Absatz 1 vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden kann;

b) ein Registrierthermometer oder ein Registrierfernthermometer in jedem bzw. für jeden Lagerraum.

▼M18

17. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Gefrierhäuser, in denen frisches Fleisch gemäß Kapitel XIV Nummer 66 Absatz 4 gelagert wird, mindestens über folgendes verfügen:

    a) ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume, in denen frisches Fleisch bei den unter Nummer 66 Absatz 4 vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden kann;

    b) ein Registrierthermometer oder ein Registrierfernthermometer in jedem bzw. für jeden Lagerraum.

KAPITEL V

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR PERSONAL, RÄUME, EINRICHTUNGSGEGENSTÄNDE UND ARBEITSGERÄTE IN DEN BETRIEBEN

18. Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig peinlich sauber sein:

    a) Das Personal, das unverpacktes bzw. umhülltes frisches Fleisch behandelt oder in Räumen und Bereichen arbeitet, in denen dieses Fleisch behandelt, verpackt oder transportiert wird, muß insbesondere saubere und leicht zu reinigende Kopfbedeckungen und Schuhe sowie helle Arbeitskleidung und erforderlichenfalls einen Nackenschutz bzw. sonstige Schutzkleidung tragen. Personen, die Tiere schlachten oder mit frischem Fleisch in Berührung kommen, haben zu Beginn jedes Arbeitstages saubere Arbeitskleidung zu tragen und diese im Laufe des Tages erforderlichenfalls zu wechseln und 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 sowie in den Bereichen für das Einladen, die Annahme, das Bereitstellen und das Ausladen der Ware sowie in sonstigen Bereichen und Gängen, durch die frisches Fleisch transportiert wird, darf nicht geraucht werden.

    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 und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.

    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.

19. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Bearbeitung von frischem Fleisch oder gemäß der Richtlinie 91/495/EWG [1] zugelassenem Zuchtwildfleisch verwendet werden.

    Diese Anforderung gilt nicht für

    — in den unter Nummer 17 Buchstabe a) genannten Räumen benutzte Transportgeräte, wenn das Fleisch verpackt ist,

    — das Zerlegen von Geflügelfleisch, anderem Wildfleisch oder Kaninchenfleisch oder die Fleischzubereitung, solange diese Arbeiten nicht parallel zur Zerlegung von frischem Fleisch oder Zuchtwildfleisch nach Absatz 1 durchgeführt werden und der Zerlegungsraum vor erneuter Benutzung zum Zerlegen von frischem Fleisch oder Zuchtwildfleisch vollständig gereinigt und desinfiziert wird.

    Arbeitsgeräte zum Zerlegen von Fleisch dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.

20. Fleisch und die Fleisch enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen.

21. 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

[1] Siehe Seite 41 dieses Amtsblatts.

▼M18

zulässig. Die Leitungen für das Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.

22. Es ist untersagt, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Boden der Räume für die Bearbeitung und die Lagerung des frischen Fleisches zu streuen.

23. 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.

24. Personen, die das Fleisch mit Krankheitskeimen infizieren können, dürfen beim Schlachten sowie beim Zerlegen, Bearbeiten und sonstigen Behandeln von Fleisch nicht mitwirken.

Bei der Einstellung müssen alle Personen, die bei ihrer Tätigkeit mit frischem Fleisch in Berührung kommen, durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachweisen, daß dieser Tätigkeit nichts entgegensteht. Die medizinische Überwachung dieser Personen fällt unter die in dem betreffenden Mitgliedstaat geltenden Rechtsvorschriften.

KAPITEL VI

SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG

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 Stall befunden hat.

Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter erleichtert die Durchführung der Schlachttieruntersuchung und insbesondere jede für zweckdienlich gehaltene innerbetriebliche Behandlung.

Jedes Schlachttier muß mit einer Identifizierungsmarke versehen werden, anhand deren die zuständige Behörde seine Herkunft ermitteln kann.

26. a) Der amtliche Tierarzt hat die Schlachttieruntersuchung bei ausreichender Beleuchtung nach wissenschaftlichen Methoden vorzunehmen;

b) der amtliche Tierarzt überprüft, ob für die angelieferten Tiere die Gemeinschaftsvorschriften über das Wohlbefinden von Tieren eingehalten wurden.

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 den Tieren Substanzen mit pharmakologischer Wirkung verabreicht worden sind oder daß sie andere Substanzen aufgenommen haben, die geeignet sind, ihr Fleisch für die Gesundheit des Menschen schädlich zu machen;

c) ob die Tiere ermüdet, stark aufgeregt oder verletzt sind.

28. a) Ermüdete oder stark aufgeregte Tiere müssen mindestens 24 Stunden lang ruhen, sofern der amtliche Tierarzt nichts anderes entscheidet.

b) Tiere, bei denen eine Krankheit gemäß Nummer 27 Buchstaben a) und b) festgestellt wurde, dürfen nicht zum Genuß für Menschen geschlachtet werden.

c) Die Schlachtung von Tieren mit Symptomen, die eine Krankheit gemäß Nummer 27 Buchstaben a) und b) befürchten lassen, muß zunächst verschoben werden, und die Tiere sind zwecks Diagnosestellung einer gründlichen Untersuchung zu unterziehen.

Sollte für die Diagnosestellung eine Fleischuntersuchung erforderlich sein, so veranlaßt der amtliche Tierarzt, daß die betreffenden Tiere gesondert oder im Anschluß an die normalen Schlachtungen geschlachtet werden.

Die Tierkörper dieser Tiere sind einer gründlichen Fleischuntersuchung zu unterziehen, die — falls dies der Tierarzt für notwendig erachtet — zur Bestätigung durch eine gezielte bakteriologische Untersuchung und eine Untersuchung auf Rückstände pharmakologisch wirkender Stoffe ergänzt wird, welche in Anbetracht des festgestellten Krankheitszustandes vermutlich verabreicht worden sind.

▼M18

KAPITEL VII

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DAS SCHLACHTEN DER TIERE UND FÜR DIE ZERLEGUNG UND BEHANDLUNG VON FRISCHEM FLEISCH

29. Schlachttiere, die in die Schlachträume verbracht werden, müssen sofort geschlachtet werden. Beim Entbluten, Enthäuten oder Entborsten, Ausweiden und bei den weiteren Arbeitsgängen ist jede Kontamination des Fleisches zu vermeiden.

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.

31. Außer bei Schweinen und unbeschadet der Ausnahmeregelung nach Kapitel VIII Nummer 41 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.

    Das Enthäuten von Köpfen von Kälbern und Schafen kann unterbleiben, sofern diese Köpfe in der Weise behandelt werden, daß jegliche Kontamination des frischen Fleisches vermieden wird.

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 benötigte Teile des Tieres. Die genannten Teile sind bis zum Ende der Fleischuntersuchung in unmittelbarer Nähe des Tierkörpers zu belassen. Der Penis kann jedoch, sofern er keine pathologischen Merkmale oder Verletzungen aufweist, unverzüglich entfernt werden. Die Nieren sind bei Tieren aller Gattungen aus ihrer Fettkapsel zu lösen; bei Rindern, Schweinen und Einhufern ist auch die Nierenkapsel zu entfernen.

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; in diesem Fall muß das aufgeblasene Organ jedoch vom Verzehr ausgeschlossen werden.

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.

    Die zuständige Behörde kann jedoch aus zwingenden technischen Gründen oder zur Berücksichtigung örtlicher Verbrauchergewohnheiten Schweine zur Tierkörperuntersuchung zulassen, die nicht in Hälften geteilt sind.

35. Bis zum Abschluß der Fleischuntersuchung ist dafür zu sorgen, daß nicht untersuchte Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung mit bereits untersuchten Tierkörpern und Nebenprodukten der Schlachtung nicht in Berührung kommen können; die Entfernung von Tierkörperteilen, das Zerlegen oder eine weitere Behandlung des Tierkörpers sind verboten.

36. Es ist zu vermeiden, daß vorläufig beschlagnahmtes oder für genußuntauglich erklärtes Fleisch, Mägen, Därme und ungenießbare Nebenprodukte mit für genußtauglich erklärtem Fleisch in Berührung kommen, und sie sind baldmöglichst in dafür bestimmte Räume oder Behältnisse zu verbringen, die so gelegen und konzipiert sein müssen, daß eine Kontamination von sonstigem frischem Fleisch vermieden wird.

37. Werden Blut oder Nebenprodukte der Schlachtung mehrerer Tiere vor Abschluß der Fleischuntersuchung in einem Behältnis aufgefangen, so ist der gesamte Inhalt für genußuntauglich zu erklären, wenn der Tierkörper eines der Tiere für genußuntauglich erklärt worden ist.

38. Das Herrichten, die Behandlung, die Weiterverarbeitung und der Transport von Fleisch einschließlich Nebenprodukten der Schlachtung muß unter Beachtung sämtlicher Hygienevorschriften erfolgen. Beim Verpacken dieses Fleisches sind Nummer 14 Buchstabe d) und die Bedingungen von Kapitel

▼M18

XI einzuhalten. Verpacktes Fleisch darf nicht im selben Raum wie unverpacktes oder umhülltes frisches Fleisch gelagert werden.

KAPITEL VIII

FLEISCHUNTERSUCHUNG

39. Alle Teile des Tieres einschließlich des Blutes sind sofort nach dem Schlachten auf ihre Genußtauglichkeit zu untersuchen.

40. Die Fleischuntersuchung umfaßt

a) die Besichtigung des geschlachteten Tieres und der dazugehörigen Organe;

b) das Durchtasten der unter der Nummer 41 genannten Organe und — falls der amtliche Tierarzt dies für erforderlich erachtet — des Uterus;

c) das Anschneiden bestimmter Organe und Lymphknoten und — unter Berücksichtigung des Befundes des amtlichen Tierarztes — des Unterus; 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;

e) erforderlichenfalls Untersuchungen insbesondere auf die in Artikel 5 Absatz 1 Buchstaben j) und k) angeführten Stoffe im Laboratorium.

41. Der amtliche Tierarzt nimmt insbesondere folgendes vor:

A. **bei über sechs Wochen alten Rindern:**

a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngiales, mandibulares und parotidei) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die äußeren Kaumuskeln sind nach zwei Anschnitten parallel zum Unterkiefer und die inneren Kaumuskeln (musculus pterygoidus lateralis und medialis) nach einem Anschnitt zu untersuchen.

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 Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;

d) Besichtigung des Zwerchfells;

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 „Spigelschen 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;

▼**M18**

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 sind die Lymphknoten des Euters anzuschneiden, außer wenn das Euter für genußuntauglich erklärt wird;

B. **bei unter sechs Wochen alten Rindern:**

a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngiales) müssen angeschnitten und untersucht werden; die Maul- und Rachenschleimhaut ist zu untersuchen; die Zunge ist 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;

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 und, falls notwendig, Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (Lnn. renales);

i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;

j) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke. Im Zweifelsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen; die Synovia ist zu untersuchen;

C. **bei Schweinen:**

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;

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;

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;

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 Mesente-

▼M18

riallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;

g) Besichtigung und, falls erforderlich, 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 Ohrspeicheldrüsenlymphknoten; unbeschadet der tierseuchenrechtlichen 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 Zweifelsfall müssen diese Organe und Lymphknoten angeschnitten und untersucht werden;

c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz. Im Zweifelsfall ist das Herz anzuschneiden und zu untersuchen;

d) Besichtigung des Zwerchfells;

e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der 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. mesenterici, craniales und caudales);

g) Besichtigung und, falls erforderlich, 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 Lösen der Zunge — des Maules; die Schlundkopf-, Kehlgangsund Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (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 durchtrennt wird;

▼**M18**

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;

g) Besichtigung und, falls erforderlich, 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 seiner Lymphknoten (Lnn. supramammarii) und, falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten des Euters;

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;

m) Untersuchung aller grauen oder weißen Pferde auf Melanose und Melanomata, 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.

Wenn der amtliche Tierarzt feststellt, daß ein eindeutiger Verstoß gegen die Hygienevorschriften dieses Kapitels oder ein Hindernis für eine angemessene Fleischuntersuchung vorliegt, ist er befugt, auf die Verwendung von Arbeitsgeräten und Räumen Einfluß zu nehmen und alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen; diese können soweit gehen, daß der Produktionsrhythmus herabgesetzt oder der Produktionsprozeß vorübergehend ausgesetzt wird.

G. Die vorstehend genannten Lymphknoten, die angeschnitten werden müssen, sind systematisch mehrfach einzuschneiden und einer Besichtigung zu unterziehen.

42. A. Der amtliche Tierarzt hat darüber hinaus folgende systematische Untersuchungen vorzunehmen:

1. auf Cysticercose bei Schweinen. Diese Untersuchung umfaßt die Untersuchung der freigelegten Muskelflächen, insbesondere an den flachen Keulenmuskeln, den Zwerchfellpfeilern, den Zwischenrükkenmuskeln, an Herz, Zunge und Kehlkopf und, falls erforderlich, der Bauchwand und der vom Fettgewebe befreiten Psoasmuskulatur;

2. 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;

3. auf Trichinen bei frischem Fleisch von Schweinen und Pferden, das Skelettmuskulatur (willkürliche Muskeln) einschließt.

Die Untersuchung erfolgt nach Methoden, die wissenschaftlich anerkannt und praktisch erprobt sind, insbesondere solche, die in Gemeinschaftsrichtlinien oder in sonstigen internationalen Standards niedergelegt sind.

Die Ergebnisse müssen an einer Referenzmethode, die nach dem Verfahren des Artikels 16 der vorliegenden Richtlinie nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärauschusses 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 wird von der Kommission im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* veröffentlicht.

▼M18

B. Die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchungen werden von dem amtlichen Tierarzt registriert und im Fall der Feststellung einer auf den Menschen übertragbaren Krankheit im Sinne des Artikels 6 den für die Kontrolle des Herkunftsbestandes zuständigen Veterinärbehörden sowie dem für diesen Bestand verantwortlichen Tierarzt mitgeteilt.

KAPITEL IX

VORSCHRIFTEN FÜR FLEISCH, DAS ZERLEGT WERDEN SOLL

43. Das Zerlegen des Fleisches in kleinere als die in Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A genannten Teile, die Entbeinung sowie das In-Scheiben-Zerschneiden von Nebenprodukten der Schlachtung von Rindern sind nur in zugelassenen Zerlegungsbetrieben erlaubt.

44. Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter 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 und der geschlachteten Tiere nachweisen können.

45. Unbeschadet Kapitel V Nummer 19 Absatz 2 darf sich Fleisch, das nicht den Bedingungen des Artikels 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe b) der vorliegenden Richtlinie entspricht, in den zugelassenen Zerlegungsbetrieben nur dann befinden, wenn es dort in besonderen Abteilungen gelagert wird; es muß an einem anderen Ort oder 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 sich von der strikten Einhaltung der vorstehenden Bestimmungen überzeugen zu können.

46. a) Frisches Fleisch darf nur entsprechend den Arbeitserfordernissen in die in Kapitel III Nummer 15 Buchstabe a) genannten Räume verbracht werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen — gegebenenfalls nach Verpackung — umgehend in den entsprechenden in Nummer 15 Buchstabe a) genannten Kühlraum zu verbringen.

b) Fleisch, das in einen Zerlegungsraum gebracht wird, muß überprüft und erforderlichenfalls von Abfällen befreit worden sein. Die dafür vorgesehene Arbeitsstelle muß mit den entsprechenden Vorrichtungen und angemessenem Licht ausgestattet sein.

c) Während des Zerlegens, Entbeinens, Umhüllens und Verpackens muß die Innentemperatur des Fleisches konstant auf höchstens + 7 ºC gehalten werden. Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als + 12 ºC sein. Während des Zerlegens, Umhüllens und Verpackens muß die Innentemperatur von Lebern konstant auf höchstens + 3 ºC gehalten werden.

Während des Zerlegens, Entbeinens, Zerschneidens in Scheiben oder Würfel, Umhüllens und Verpackens muß die Temperatur von Lebern, Nieren und Köpfen konstant bei höchstens + 3 ºC gehalten werden.

d) Abweichend von den Buchstaben a) und c) 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.

e) 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 Behältnisse oder Räume zu verbringen.

KAPITEL X

UNTERSUCHUNG DES ZERLEGTEN UND GELAGERTEN FLEISCHES

47. Die zugelassenen Zerlegungsbetriebe und die zugelassenen Kühl- und Gefrierhäuser unterliegen der Überwachung durch einen amtlichen Tierarzt.

48. Die Überwachung durch den amtlichen Tierarzt umfaßt folgende Aufgaben:

— Überwachung des Ein- und Ausgangs von frischem Fleisch,

▼M18

— Untersuchung des in den Betrieben gemäß Nummer 47 vorhandenen frischen Fleisches,

— Untersuchung des frischen Fleisches vor der Zerlegung und beim Ausgang aus den Betrieben gemäß Nummer 47,

— Überwachung der Sauberkeit der Räume, der Einrichtungen und der Arbeitsgeräte gemäß Kapitel V sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal (einschließlich Kleidung),

— jede sonstige Überwachung, die der amtliche Tierarzt für die Einhaltung der Bestimmungen dieser Richtlinie als nützlich erachtet.

KAPITEL XI

KENNZEICHNUNG DER GENUSSTAUGLICHKEIT

49. Für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist der amtliche Tierarzt verantwortlich. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er in eigener Verantwortung

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;

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.

50. Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist wie folgt vorzunehmen:

a) entweder 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 oder die Kennbuchstaben des Versandlandes, d.h.

B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — N L — P — UK ►A3 — AT — FI — SE ◄,

gefolgt von der Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes;

— im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: CEE, EEC, EEG, EØF, EWG, EOK ►A3 oder ETY ◄;

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, EEC, EEG, EØF, EWG, EOK ►A3 oder ETY ◄.

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.

51. Die Tierkörper sind mit einem Farb- oder Brennstempel nach Nummer 50 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 jeder Keule.

52. Die Leber von Rindern, Schweinen und Einhufern ist mit einem Brennstempel nach Nummer 50 zu kennzeichnen.

Die Nebenprodukte der Schlachtung aller Tierarten sind mit einem Farb- oder Brennstempel nach Nummer 50 zu kennzeichnen, sofern sie nicht umhüllt oder verpackt und nach den Nummern 55 bis 56 gekennzeichnet werden.

53. Teilstücke, die in Zerlegungsbetrieben von ordnungsgemäß gekennzeichneten Tierkörpern gewonnen worden sind, müssen mit einem Farb- oder Brennstempel gemäß Nummer 50 gekennzeichnet werden, außer wenn sie umhüllt oder verpackt werden oder wenn Rippenstücke mit einem Stempel versehen sind, aus dem der Herkunftsschlachtbetrieb ersichtlich ist.

▼M18

54. Die Verpackung ist stets gemäß Nummer 55 zu kennzeichnen.

55. Die in Nummer 52 zweiter Absatz und Nummer 53 genannten verpackten Teilstücke und Nebenprodukte der Schlachtung einschließlich der zerlegten Leber von Rindern sind mit einem Stempel gemäß Nummer 50, der anstelle der Veterinärkontrollnummer des Schlachtbetriebs die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebs enthält, auf einem an der Verpackung befestigten oder auf 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. Werden jedoch das zerlegte Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung gemäß Kapitel XII Nummer 62 umhüllt, so kann dieses Etikett an der Umhüllung befestigt werden. Ferner muß der Stempel, wenn die Nebenprodukte der Schlachtung in einem Schlachtbetrieb verpackt werden, die Veterinärkontrollnummer dieses Schlachtbetriebs enthalten.

56. Wird frisches Fleisch in handelsüblichen Einheiten umhüllt, die zum unmittelbaren Verkauf an den Verbraucher bestimmt sind, so muß zusätzlich zu den Anforderungen der Nummer 55 auf der Umhüllung oder auf einem an der Umhüllung angebrachten Etikett der in Nummer 50 Buchstabe a) vorgesehene Stempel aufgedruckt werden; der Stempel muß die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebs enthalten. Die nach Nummer 50 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.

57. Frisches und verpacktes Fleisch von Einhufern muß zur Unterscheidung mit einem besonderen Kennzeichen versehen werden, das nach dem Verfahren des Artikels 16 der vorliegenden Richtlinie festzulegen ist.

58. Die für den Stempel zu verwendenden Farbstoffe müssen gemäß der Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für färbende Stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ([1]), zugelassen sein.

KAPITEL XII

UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FRISCHEM FLEISCH

59. 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.

   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.

60. Wenn frisches zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung umhüllt werden, muß dies sogleich nach dem Zerlegen unter Einhaltung der hygienischen Bedingungen erfolgen.

   Mit Ausnahme von Speckstücken und Bauchstücken müssen zerlegtes Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung in allen Fällen von einer Schutzhülle umgeben sein, sofern sie nicht hängend befördert werden.

   Diese Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein und ferner den Bedingungen gemäß Nummer 59 Buchstabe a) erster und zweiter Gedankenstrich entsprechen; sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Fleisch verwendet werden. ►M19 Bei gefrorenem Fleisch, das dazu bestimmt ist, in diesem Zustand als Ausgangsstoff für die Erzeugnisse gemäß den Richtlinien 77/99/EWG oder 88/657/EWG verwendet zu werden, kann von dieser Anforderung abgewichen 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.

61. Umhülltes Fleisch muß verpackt werden.

([1]) ABl. Nr. 115 vom 11. 11. 1962, S. 2645/62. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 85/7/EWG (ABl. Nr. L 2 vom 3. 1. 1985, S. 22).

▼M18

62. Bietet die Umhüllung jedoch den von der Verpackung verlangten vollen Schutz, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; sofern die sonstigen Bedingungen gemäß Nummer 59 erfüllt sind, ist eine zweite Umschließung nicht erforderlich.

63. Das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf vorbehaltlich der nachstehenden Bedingungen in ein und demselben Raum erfolgen.

a) Der Raum muß ausreichend groß und so eingerichtet sein, daß diese Arbeitsgänge den hygienischen Anforderungen gerecht werden.

b) Die Verpackung und die Umhüllung sind unmittelbar nach ihrer Herstellung mit einer hermetisch verschlossenen Schutzhülle zu umgeben, die während des Transports zum Betrieb vor Beschädigung geschützt ist; im Betrieb sind sie unter hygienischen Bedingungen in einem getrennten Raum zu lagern.

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.

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.

f) Das Fleisch muß unmittelbar nach dem Umhüllen in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.

64. Die in diesem Kapitel genannte Verpackung oder Umhüllung darf nur zerlegtes Fleisch der gleichen Tierart enthalten.

KAPITEL XIII

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

65. Die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung, die dem Fleisch beim Versand zum Bestimmungsort beigegeben sein muß, wird von einem amtlichen Tierarzt bei der Verladung ausgestellt.

Die Bescheinigung muß nach Inhalt und Form dem Muster des Anhangs IV entsprechen; sie muß zumindest in der Amtssprache oder den Amtssprachen des Bestimmungsortes abgefaßt sein. Sie muß aus einem einzigen Blatt bestehen.

KAPITEL XIV

LAGERUNG

66. Frisches Fleisch ist nach der Fleischuntersuchung sofort zu kühlen; die Innentemperatur der Tierkörper und der Teilstücke ist konstant auf höchstens + 7 ºC und die der Nebenprodukte der Schlachtung konstant auf höchstens + 3 ºC zu halten.

Für die Beförderung des Fleisches zu in unmittelbarer Nähe des Schlachtbetriebes gelegenen Zerlegungsbetrieben oder Fleischereien können die zuständigen Behörden aus technischen Gründen der Fleischreifung Einzelfreistellungen von dieser Auflage gewähren, sofern die Beförderung nicht länger als eine Stunde dauert.

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.

Die Teile im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A der vorliegenden Richtlinie, die Teilstücke im Sinne von Kapitel XI Nummer 53 dieses Anhangs und die Nebenprodukte der Schlachtung, die gefroren werden sollen, müssen unverzüglich gefroren werden, es sei denn, eine Reifung ist aus gesundheitlichen Gründen erforderlich. In diesem Fall müssen sie unmittelbar nach der Reifung gefroren werden.

Tierkörper, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerteilte Tierkörperhälften oder Tierkörperviertel, die gefroren werden sollen, müssen ohne ungerechtfertigte Verzögerung im Anschluß an die Fixierung gefroren werden.

▼M18

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 ºC 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 worden ist.

67. In den in Kapitel IV Nummern 16 und 17 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.

68. Die Lagertemperatur muß gemäß Kapitel IV Nummern 16 und 17 registriert werden.

KAPITEL XV

BEFÖRDERUNG

69. Frisches Fleisch muß in hermetisch verschließbaren Transportmitteln befördert werden; frisches Fleisch, das gemäß der Richtlinie 90/675/EWG eingeführt oder das durch das Hoheitsgebiet eines Drittlandes geführt wird, muß in verplombten Transportmitteln befördert werden; die Transportmittel müssen so gebaut und ausgestattet sein, daß die in Kapitel XIV vorgesehenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden.

Abweichend von Absatz 1 dürfen Tierkörper, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerteilte Tierkörperhälften oder Tierkörperviertel unter Bedingungen, die nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses nach dem Verfahren des Artikels 16 der vorliegenden Richtlinie festzulegen sind, bei höheren Temperaturen als in Kapitel XIV vorgesehen befördert werden.

70. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

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;

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, in höchstens drei Teile zerteilten Tierkörperhälften oder Tierkörpervierteln sowie von nicht verpacktem zerlegtem Fleisch — mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material so anzubringen, daß das Fleisch den Boden nicht berühren kann; bei Beförderung auf dem Luftweg ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material jedoch nicht erforderlich, sofern geeignete korrosionsfeste Einrichtungen für das Verladen, Verstauen und Entladen vorhanden sind.

71. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel dürfen niemals zur Beförderung von lebenden Tieren oder von Erzeugnissen, die das Fleisch beeinträchtigen oder kontaminieren können, benutzt werden.

72. Fleisch darf in demselben Transportmittel mit anderen Erzeugnissen, die eine Gefahr für seine einwandfreie Beschaffenheit darstellen, nicht befördert werden, es sei denn, daß wirksame Schutzvorkehrungen getroffen werden. Verpacktes Fleisch darf nicht in ein und denselben Transportmitteln mit unverpacktem Fleisch befördert werden, es sei denn, daß in diesen Transportmitteln für eine entsprechende physische Trennung gesorgt wird, so daß das unverpackte Fleisch nicht mit dem verpackten Fleisch in Berührung kommt. Außerdem dürfen Mägen nur befördert werden, wenn sie gebrüht oder gereinigt sind, Köpfe und Gliedmaßenenden nur, wenn sie abgezogen oder gebrüht und enthaart sind.

73. Frisches Fleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Transportmitteln befördert werden.

74. Tierkörper, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerteilte Tierkörperhälften oder Tierkörperviertel sind — mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — stets hängend zu

▼**M18**

befördern; eine Ausnahme bildet die Beförderung auf dem Luftweg gemäß Nummer 70 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.

75. 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.

▼M18

ANHANG II

KAPITEL I

ALLGEMEINE ZULASSUNGSBEDINGUNGEN FÜR BETRIEBE MIT GERINGER KAPAZITÄT

Die Betriebe mit geringer Kapazität müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. in den Räumen, in denen Fleisch gewonnen und behandelt wird:

   a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht verrottendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht ablaufen kann; das Wasser muß zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden;

   b) glatte, feste, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern, in Schlachträumen bis zu einer Höhe von mindestens drei Metern, mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind.

      Jedoch begründet die Verwendung von Holzwänden in den Räumen gemäß Anhang I Kapitel III Nummer 16, die vor dem 1. Juli 1991 erbaut wurden, keinen Entzug der Zulassung;

   c) Türen aus leicht zu reinigendem, nicht verrottendem und geruchlosem Material.

      Wird das Fleisch in dem Betrieb gelagert, so muß dieser über einen Lagerraum verfügen, der den vorgenannten Anforderungen entspricht;

   d) eine Isolierung aus verschleißfestem, geruchlosem Material;

   e) ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung;

   f) eine ausreichende natürliche oder künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung;

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 Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein;

   b) eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte an Ort und Stelle oder in einem angrenzenden Raum; die Wassertemperatur muß mindestens 82 ºC betragen;

3. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer wie Insekten, Nagetiere usw.;

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;

   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 bzw. die Behältnisse unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen;

   c) 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 Verzehr bestimmtem Fleisch. Dieses Fleisch ist am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb zu entfernen oder unschädlich zu beseitigen;

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 Abflußsystem ausgestattet sein, das mit der Abwasserableitung verbunden ist;

6. eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser gemäß der Richtlinie 80/778/EWG 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 Konta-

▼M18

mination des frischen Fleisches ausschließen. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;

7. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser gemäß Richtlinie 80/778/EWG liefert;

8. eine Anlage zur hygienischen Ableitung von Abwasser;

9. mindestens eine Waschgelegenheit sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheit muß fließend warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit hygienischen Mitteln zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Waschgelegenheit muß sich in der Nähe der Toiletten befinden.

KAPITEL II

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON SCHLACHTBETRIEBEN MIT GERINGER KAPAZITÄT

10. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen die Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität mindestens über folgendes verfügen:

    a) ausreichend große Stallungen für Tiere, die über Nacht im Schlachtbetrieb verbleiben;

    b) einen ausreichend großen Schlachtraum sowie — unter Berücksichtigung der bei der Schlachtung durchgeführten Arbeitsgänge — entsprechende Räumlichkeiten für diese Arbeiten, so daß ein hygienisch einwandfreier Ablauf der Schlachtung sichergestellt ist;

    c) klar getrennte Abteilungen innerhalb des Schlachtraumes für die Betäubung und die Entblutung;

    d) im Schlachtraum abwaschfeste Wände bis zu einer Höhe von mindestens drei Metern oder bis zur Decke; beim Schlachten sind die Räume ausreichend zu entnebeln;

    e) geeignete 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;

    f) einen Kühlraum, der gemessen am Umfang und an der Art der Schlachtung ausreichend groß ist und auf jeden Fall eine hinreichend geräumige, abgetrennte, verschließbare Abteilung ausschließlich für die Beobachtung der analysebedürftigen Tierkörper umfaßt.

    Ausnahmen von dieser Auflage können von Fall zu Fall von den zuständigen Behörden gewährt werden, wenn Fleisch zwecks Versorgung von Zerlegungsbetrieben oder Metzgereien in unmittelbarer Nähe dieser Schlachtbetriebe unverzüglich aus diesen Schlachtbetrieben entfernt wird, sofern die Beförderung nicht länger als eine Stunde dauert.

11. Im Schlachtraum dürfen Mägen und Därme nicht entleert oder gereinigt werden und dürfen Häute, Hörner, Klauen und Schweineborsten nicht gelagert werden.

12. Kann der Dung nicht täglich vom Gelände des Schlachtbetriebs entfernt werden, so muß ein klar abgetrennter Platz für seine Lagerung vorhanden sein.

13. In den Schlachtraum verbrachte Schlachttiere müssen sofort betäubt und geschlachtet werden.

14. Kranke und krankheitsverdächtige Tiere dürfen in diesem Betrieb nur mit Ausnahmegenehmigung der zuständigen Behörde geschlachtet werden.

    In einem solchen Ausnahmefall findet die Schlachtung unter Aufsicht der zuständigen Behörde statt, und es werden die erforderlichen Maßnahmen getroffen, um eine Kontamination zu vermeiden; die Räume müssen vor erneuter Benutzung unter amtlicher Aufsicht besonders gereinigt und desinfiziert werden.

▼M18

ANHANG II

KAPITEL I

ALLGEMEINE ZULASSUNGSBEDINGUNGEN FÜR BETRIEBE MIT GERINGER KAPAZITÄT

Die Betriebe mit geringer Kapazität müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. in den Räumen, in denen Fleisch gewonnen und behandelt wird:

   a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht verrottendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht ablaufen kann; das Wasser muß zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden;

   b) glatte, feste, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern, in Schlachträumen bis zu einer Höhe von mindestens drei Metern, mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind.

      Jedoch begründet die Verwendung von Holzwänden in den Räumen gemäß Anhang I Kapitel III Nummer 16, die vor dem 1. Juli 1991 erbaut wurden, keinen Entzug der Zulassung;

   c) Türen aus leicht zu reinigendem, nicht verrottendem und geruchlosem Material.

      Wird das Fleisch in dem Betrieb gelagert, so muß dieser über einen Lagerraum verfügen, der den vorgenannten Anforderungen entspricht;

   d) eine Isolierung aus verschleißfestem, geruchlosem Material;

   e) ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung;

   f) eine ausreichende natürliche oder künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung;

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 Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein;

   b) eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte an Ort und Stelle oder in einem angrenzenden Raum; die Wassertemperatur muß mindestens 82 ºC betragen;

3. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer wie Insekten, Nagetiere usw.;

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;

   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 bzw. die Behältnisse unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen;

   c) 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 Verzehr bestimmtem Fleisch. Dieses Fleisch ist am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb zu entfernen oder unschädlich zu beseitigen;

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 Abflußsystem ausgestattet sein, das mit der Abwasserableitung verbunden ist;

6. eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser gemäß der Richtlinie 80/778/EWG 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 Konta-

▼M18

mination des frischen Fleisches ausschließen. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;

7. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser gemäß Richtlinie 80/778/EWG liefert;

8. eine Anlage zur hygienischen Ableitung von Abwasser;

9. mindestens eine Waschgelegenheit sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheit muß fließend warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit hygienischen Mitteln zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Waschgelegenheit muß sich in der Nähe der Toiletten befinden.

KAPITEL II

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON SCHLACHTBETRIEBEN MIT GERINGER KAPAZITÄT

10. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen die Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität mindestens über folgendes verfügen:

    a) ausreichend große Stallungen für Tiere, die über Nacht im Schlachtbetrieb verbleiben;

    b) einen ausreichend großen Schlachtraum sowie — unter Berücksichtigung der bei der Schlachtung durchgeführten Arbeitsgänge — entsprechende Räumlichkeiten für diese Arbeiten, so daß ein hygienisch einwandfreier Ablauf der Schlachtung sichergestellt ist;

    c) klar getrennte Abteilungen innerhalb des Schlachtraumes für die Betäubung und die Entblutung;

    d) im Schlachtraum abwaschfeste Wände bis zu einer Höhe von mindestens drei Metern oder bis zur Decke; beim Schlachten sind die Räume ausreichend zu entnebeln;

    e) geeignete 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;

    f) einen Kühlraum, der gemessen am Umfang und an der Art der Schlachtung ausreichend groß ist und auf jeden Fall eine hinreichend geräumige, abgetrennte, verschließbare Abteilung ausschließlich für die Beobachtung der analysebedürftigen Tierkörper umfaßt.

    Ausnahmen von dieser Auflage können von Fall zu Fall von den zuständigen Behörden gewährt werden, wenn Fleisch zwecks Versorgung von Zerlegungsbetrieben oder Metzgereien in unmittelbarer Nähe dieser Schlachtbetriebe unverzüglich aus diesen Schlachtbetrieben entfernt wird, sofern die Beförderung nicht länger als eine Stunde dauert.

11. Im Schlachtraum dürfen Mägen und Därme nicht entleert oder gereinigt werden und dürfen Häute, Hörner, Klauen und Schweineborsten nicht gelagert werden.

12. Kann der Dung nicht täglich vom Gelände des Schlachtbetriebs entfernt werden, so muß ein klar abgetrennter Platz für seine Lagerung vorhanden sein.

13. In den Schlachtraum verbrachte Schlachttiere müssen sofort betäubt und geschlachtet werden.

14. Kranke und krankheitsverdächtige Tiere dürfen in diesem Betrieb nur mit Ausnahmegenehmigung der zuständigen Behörde geschlachtet werden.

    In einem solchen Ausnahmefall findet die Schlachtung unter Aufsicht der zuständigen Behörde statt, und es werden die erforderlichen Maßnahmen getroffen, um eine Kontamination zu vermeiden; die Räume müssen vor erneuter Benutzung unter amtlicher Aufsicht besonders gereinigt und desinfiziert werden.

▼**M18**

ANHANG III

BERUFLICHE ANFORDERUNGEN AN HILFSKRÄFTE

1. Zu der in Artikel 9 Absatz 4 dieser Richtlinie genannten Eignungsprüfung werden nur Bewerber zugelassen, die nachweislich einen von den zuständigen einzelstaatlichen Stellen anerkannten, mindestens 400stündigen Lehrgang (einschließlich Laborausbildung) zu den unter Nummer 3 Buchstabe a) dieses Anhangs genannten Themen sowie ein mindestens 200stündiges Praktikum unter der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes absolviert haben. Das Praktikum ist in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben, Kühl- und Gefrierhäusern bzw. Frischfleischkontrollstellen abzulegen.

2. Hilfskräfte, die den Anforderungen von Anhang II der Richtlinie 71/118/EWG genügen, können jedoch einen Lehrgang absolvieren, dessen theoretischer Teil nur 200 Stunden in Anspruch nimmt.

3. Die Eignungsprüfung gemäß Artikel 9 Absatz 4 der vorliegenden Richtlinie besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil und umfaßt folgende Bereiche:

   a) theoretische Prüfung:

      — Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie;
      — Grundkenntnisse der Schlachttierpathologie;
      — Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie von Schlachttieren;
      — Grundkenntnisse in Hygienefragen, insbesondere Betriebshygiene, Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene sowie Arbeitshygiene;
      — Kenntnis der Methoden und Verfahren der Erschlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Verpackung, Umhüllung und Beförderung von frischem Fleisch;
      — Kenntnis der Rechts- und Verwaltungsvorschriften, die die Ausübung ihrer Tätigkeit regeln;
      — Stichprobeverfahren;

   b) praktische Prüfung:

      — Schlachttieruntersuchung und -bewertung;
      — Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung arttypischer Körperteile;
      — Identifizierung einer Reihe von Schlachtkörperteilen, an denen Veränderungen aufgetreten sind, und Bemerkungen dazu;
      — Fleischuntersuchung im Schlachthof;
      — Hygienekontrolle;
      — Stichprobennahme.

▼M18

ANHANG IV

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Fleisch (1) gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe f) Ziffer iii) der Richtlinie 64/433/EWG

Nr. (2): .....

Versandort: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

Bezug (2): .....

I. **Angaben zur Identifizierung des Fleisches**

Fleisch von: .....
(Tiergattung)

Art der Teile: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Teile oder Packstücke: .....

Einfrierungsmonat(e) und -jahr(e): .....

Nettogewicht: .....

II. **Herkunft des Fleisches**

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

.....

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

.....

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

.....

.....

III. **Bestimmung des Fleisches**

Das Fleisch wird versandt

von .....
(Versandort)

nach .....
(Bestimmungsort)

mit folgendem Transportmittel (3): .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

.....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

.....

(1) Frisches Fleisch im Sinne der in Abschnitt IV dieser Bescheinigung erwähnten Richtlinie sind alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile von Haustieren der Gattungen Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen sowie von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden; diese Teile dürfen einer auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden sein; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

(2) Wahlfrei.

(3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes sowie erforderlichenfalls die Containernummer einzutragen.

▼M18

IV. **Genußtauglichkeitsbescheinigung**

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt, daß das vorstehend bezeichnete Fleisch unter den in der Richtlinie 64/437/EWG vorgesehenen Bedingungen betreffend die Herstellung und Kontrolle

— in einem Schlachtbetrieb, der in einer Beschränkungen unterliegenden Region oder Zone (4) liegt, gewonnen wurde und

— nach Durchfuhr durch ein Drittland (4) für einen Mitgliedstaat bestimmt ist

►(1)— für Finnland oder Schweden bestimmt ist (4):

i) Der Test nach Artikel 5 Absatz 3 Buchstabe a wurde durchgeführt (4),

ii) das Fleisch ist zur Verarbeitung bestimmt (4),

iii) as Fleisch stammt aus einem Betrieb, in dem ein Programm nach Artikel 5 Absatz 3 Buchstabe c anwendbar ist (4). ◄

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

.....u.....

(Name und Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(4) Nichtzutreffendes streichen.

►(1) A3

▼M18

ANHANG V

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Fleisch (1), das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist

Nr. (2): .....

Versandland: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

Bezug: .....
(wahlfrei)

I. **Angaben zur Identifizierung des Fleisches**

Fleisch von: .....
(Tiergattung)

Art der Teile: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Teile oder Packstücke: .....

Einfrierungsmonat(e) und -jahr(e): .....

Eigengewicht: .....

II. **Herkunft des Fleisches**

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

.....

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

.....

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

.....

.....

III. **Bestimmung des Fleisches**

Das Fleisch wird versandt von .....
(Versandort)

nach .....
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel (3): .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

.....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

.....

(1) Frisches Fleisch im Sinne der in Abschnitt IV dieser Bescheinigung erwähnten Richtlinie sind alle zum Genuß für Menschen geeignete Teile von Haustieren der Gattungen Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen sowie von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden; diese Teile dürfen einer auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden sein; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

(2) Wahlfrei.

(3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes und erforderlichenfalls die Containernummer einzutragen.

▼M18

IV. **Bescheinigung**

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt, daß das vorstehend bezeichnete Fleisch unter Bedingungen betreffend die Herstellung und Kontrolle gewonnen wurde, die den Erfordernissen der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch entsprechen, und daher als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden ist.

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

.....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)