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

►**B**

RICHTLINIE DES RATES

vom 21. Dezember 1976

über die Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen bei der Einfuhr aus Drittländern

(77/96/EWG)

(ABl. L 26 vom 31.1.1977, S. 67)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**A1**	Beitrittsakte Griechenlands	L 291	17	19.11.1979

▼B

RICHTLINIE DES RATES

vom 21. Dezember 1976

über die Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen bei der Einfuhr aus Drittländern

(77/96/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 72/462/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen und frischem Fleisch aus Drittländern [1], zuletzt geändert durch die Richtlinie 75/379/EWG [2], und insbesondere auf Artikel 21,

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

In der Richtlinie 72/462/EWG hat der Rat in Artikel 21 die Ausarbeitung einer Methode zum Nachweis von Trichinen in frischem Schweinefleisch und der erforderlichen Durchführungsbestimmungen vorgesehen.

Die Anwendung der Richtlinie 72/462/EWG kann nicht die erwartete Wirkung haben, solange zwischen den Mitgliedstaaten ungleichartige Bestimmungen hinsichtlich der Garantien bestehen, die in bezug auf den Nachweis von Trichinen bei der Einfuhr von frischem Fleisch aus Drittländern verlangt werden. Daher muß auf diesem Gebiet eine Gemeinschaftsregelung eingeführt werden.

Zum Schutz der Gesundheit des Verbrauchers ist frisches Schweinefleisch systematisch einer Untersuchung mit anerkannt wirksamen Methoden zu unterziehen, um Trichinen enthaltendes Fleisch auszuscheiden.

Wird die Untersuchung im versendenden Drittland durchgeführt, so hat dies in Schlachthöfen zu geschehen, die bestimmte Voraussetzungen erfüllen und insbesondere über ein mit geeigneten Untersuchungsgeräten ausgestattetes Untersuchungslaboratorium verfügen.

Um zwischen untersuchtem und nicht untersuchtem Fleisch unterscheiden zu können, ist der Aufdruck eines besonderen Stempels auf Fleisch, das mit negativem Ergebnis untersucht wurde, vorzusehen.

Durch ein Verfahren enger und wirksamer Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den einzelnen Mitgliedstaaten ist zu beschließen, ob bestimmte in Drittländern vorhandene Einrichtungen zur Durchführung der erwähnten Untersuchungen bzw. zur Behandlung des untersuchten Fleisches zuzulassen sind und wie die technischen Bestimmungen, die insbesondere die Untersuchungsmethoden, die an die Untersuchungslaboratorien zu stellenden Anforderungen sowie die Art der Kennzeichnung von untersuchtem Fleisch betreffen, jeweils an die technische Weiterentwicklung und an gewonnene Erfahrungen anzupassen sind.

Es ist zweckmäßig, den Mitgliedstaaten zu gestatten, frisches Fleisch, das im versendenden Drittland nicht auf Trichinen untersucht worden ist, zuzulassen, sofern es im versendenden Drittland oder im Bestimmungsmitgliedstaat einer Kältebehandlung unterzogen wird, die gewährleistet, daß etwa vorhandene Trichinen inaktiviert werden. Eine solche Behandlung ist allerdings nach bestimmten, genau festzulegenden Regeln und in Einrichtungen, die bestimmte Voraussetzungen erfüllen, vorzunehmen —

---

[1] ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28.
[2] ABl. Nr. L 172 vom 3. 7. 1975, S. 17.

▼B

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Für diese Richtlinie gelten die Definitionen der Richtlinie 72/462/EWG.

Ferner gelten als

a) frisches Fleisch: frisches Fleisch von Hausschweinen,

b) Untersuchung: die Untersuchung auf das Vorhandensein von Trichinen in frischem Fleisch.

Artikel 2

(1) Damit frisches Fleisch aus Drittländern, das Skelettmuskulatur (quergestreifte Muskulatur) enthält, zum innergemeinschaftlichen Verkehr zugelassen werden kann, muß es unter Verantwortung und Aufsicht eines amtlichen Tierarztes untersucht worden sein.

(2) Die Untersuchung muß nach einer der in Anhang I aufgeführten Methoden vorgenommen werden, und zwar am ganzen Tierkörper oder andernfalls an jeder Hälfte, jedem Viertel oder jedem Teilstück, das in die Gemeinschaft eingeführt werden soll.

(3) Die Untersuchung ist in einem Schlachthof vorzunehmen, der in dem Versandland gemäß Artikel 4 der Richtlinie 72/462/EWG anerkannt und nach Artikel 4 der vorliegenden Richtlinie zur Durchführung dieser Untersuchung zugelassen ist.

(4) Die Untersuchung muß vor der in Anhang B Kapitel X der Richtlinie 72/462/EWG vorgesehenen Kennzeichnung der Genußtauglichkeit vorgenommen werden.

(5) Kann die Untersuchung nicht im Versandland durchgeführt werden, so darf der Bestimmungsmitgliedstaat die Einfuhr von frischem Fleisch zulassen, sofern die Untersuchung bei der Kontrolle der Genußtauglichkeit nach Artikel 24 Absatz 2 der Richtlinie 72/462/EWG in einer Einfuhruntersuchungsstelle im Sinne des Artikels 27 Absatz 1 Buchstabe b) derselben Richtlinie in seinem Hoheitsgebiet vorgenommen wird.

(6) a) Ist das Untersuchungsergebnis negativ, so muß das frische Fleisch unmittelbar nach Beendigung der Untersuchung gemäß Anhang III gekennzeichnet werden.

b) Für die Kennzeichnung mit einem Farbstempel ist ein Farbstoff gemäß Artikel 17 Absatz 3 der Richtlinie 72/462/EWG zu benutzen.

Artikel 3

(1) Abweichend von Artikel 2 kann der Bestimmungsmitgliedstaat beschließen, daß frisches Fleisch aus bestimmten Drittländern oder aus Teilen solcher Länder nicht untersucht zu werden braucht, unter der Bedingung, daß es einer Kältebehandlung gemäß Anhang IV unterzogen wird.

(2) Diese Behandlung erfolgt in einem unter Artikel 4 Absatz 1 fallenden Betrieb auf dem Gebiet des versendenden Drittlandes.

Die Durchführung der Kältebehandlung im versendenden Drittland ist in den das Fleisch begleitenden Genußtauglichkeitsbescheinigungen nach Artikel 22 Absatz 3 der Richtlinie 72/462/EWG vom amtlichen Tierarzt besonders zu bestätigen.

(3) Falls diese Behandlung nicht im versendenden Drittland vorgenommen worden ist, muß sie von einer Einfuhruntersuchungsstelle im Sinne von Artikel 2 Absatz 5 vorgenommen werden.

Die Durchführung der Kältebehandlung im Mitgliedstaat ist in den das Fleisch begleitenden Bescheinigungen nach Artikel 25 der Richtlinie 72/462/EWG vom amtlichen Tierarzt besonders zu bestätigen.

▼B

Artikel 4

(1) Die Zulassung eines Schlachthofs zur Untersuchung, eines Zerlegungsbetriebs zur Zerlegung oder Entbeinung von untersuchtem Fleisch und eines Betriebs zur Durchführung der Kältebehandlung nach Artikel 3 wird nach dem Verfahren des Artikels 9 beschlossen, wenn neben der Einhaltung des Artikels 4 der Richtlinie 72/462/EWG gewährleistet ist, daß dabei den Bestimmungen der vorliegenden Richtlinie nachgekommen wird. Insbesondere ist in bezug auf die Schlachthöfe zu beachten:

a) das Vorhandensein der für die Untersuchung benötigten Räume und Geräte,

b) die Befähigung des Personals, das die Untersuchungen durchzuführen hat.

Die Zulassung eines Schlachthofs oder Zerlegungsbetriebs kann nur erfolgen, wenn die zuständigen Stellen des Drittlandes amtlich anerkannt haben, daß der betreffende Betrieb die Bedingungen des Artikels 5 und des Anhangs III erfüllen kann und daß der Schlachthof über ein den Bedingungen des Anhangs II Kapitel I entsprechendes Laboratorium verfügt, das den Bestimmungen der übrigen Kapitel des Anhangs II sowie denen des Anhangs I genügen kann.

Die Zulassung eines Betriebs zur Durchführung der Kältebehandlung kann nur erfolgen, wenn die zuständigen Stellen des Drittlandes amtlich anerkannt haben, daß dieser Betrieb die Bedingungen des Anhangs IV erfüllen kann.

(2) Die Namen der gemäß Absatz 1 zugelassenen Betriebe sind in der Liste bzw. den Listen gemäß Artikel 4 Absatz 4 der Richtlinie 72/462/EWG besonders zu vermerken.

Artikel 5

(1) In den gemäß Artikel 4 zugelassenen Schlachthöfen ist die Schlachtung von Schweinen, deren Fleisch für die Gemeinschaft bestimmt ist, räumlich oder, sofern dies nicht möglich ist, zeitlich getrennt von der Schlachtung der Schweine vorzunehmen, deren Fleisch nicht für die Gemeinschaft bestimmt ist, außer wenn das Fleisch dieser letztgenannten Schweine nach denselben Bedingungen untersucht wird.

(2) Die Zerlegung oder Entbeinung von Fleisch, bei dem die Untersuchung negativ ausgefallen ist und das für die Gemeinschaft bestimmt ist, hat in einem Zerlegungsbetrieb gemäß Artikel 4 zu erfolgen.

In diesem Zerlegungsbetrieb ist die Zerlegung oder Entbeinung des besagten Fleisches räumlich oder, sofern dies nicht möglich ist, zeitlich getrennt von der Zerlegung oder Entbeinung von Fleisch vorzunehmen, das nicht für die Gemeinschaft bestimmt ist, außer wenn das letztgenannte Fleisch nach denselben Bedingungen untersucht wurde.

Artikel 6

Die in Artikel 5 der Richtlinie 72/462/EWG vorgesehenen Kontrollen in den Drittländern dienen auch der Feststellung, ob die vorliegende Richtlinie ordnungsgemäß angewandt wird.

Artikel 7

Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission eine von ihnen anzufertigende Liste der in Artikel 2 Absatz 5 erwähnten Einfuhruntersuchungsstellen, in denen

— die Untersuchung,

— die in Artikel 3 erwähnte Kältebehandlung

durchgeführt werden kann.

Sie sorgen dafür, daß die Einfuhruntersuchungsstellen über die erforderliche Ausstattung zur Durchführung der betreffenden Maßnahmen verfügen.

▼B

Artikel 8

Der Rat beschließt auf Vorschlag der Kommission vor dem 1. Januar 1979 die Ergänzungen zu den in Anhang I vorgesehenen Methoden.

Artikel 9

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende unverzüglich den durch Beschluß des Rates vom 15. Oktober 1968 eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß — im folgenden „Ausschuß“ genannt — entweder von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats.

(2) In dem Ausschuß werden die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf für die zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist Stellung, die der Vorsitzende entsprechend der Dringlichkeit der zu prüfenden Fragen bestimmen kann. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von ►A1 fünfundvierzig ◄ Stimmen zustande.

(4) Die Kommission trifft die Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, 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 3 Monaten nach Unterbreitung des Vorschlags keine Maßnahmen erlassen, so trifft die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 10

Artikel 9 ist bis zum 21. Juni 1981 anwendbar.

Artikel 11

Die Mitgliedstaaten setzen spätestens am 1. Januar 1979 die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie nachzukommen. Sie unterrichten davon unverzüglich die Kommission.

Artikel 12

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

▼B

ANHANG I

METHODEN ZUR UNTERSUCHUNG AUF TRICHINEN

I. TRICHINOSKOPISCHE UNTERSUCHUNG

a) **Geräte**

Glühlampentrichinoskop mit 50facher sowie 80- bis 100facher Vergrößerungsmöglichkeit.

Kompressorium (Quetschgläser), bestehend aus zwei gegeneinander drückbaren Glasplatten, von denen das eine in gleiche Felder geteilt ist, eine kleine krumme Schere, Pinzette, ein Messer zum Probenausschneiden, numerierte kleine Behältnisse zur getrennten Aufnahme der Proben, eine Tropfpipette, je ein Gläschen mit Essigsäure und Kalilauge zum Aufhellen von etwaigen Verkalkungen bzw. Erweichen eingetrockneten Fleisches.

b) **Probeentnahme**

Bei ganzen Tierkörpern je eine mindestens haselnußgroße Probe aus beiden Zwerchfellpfeilern am Übergang vom muskulösen in den sehnigen Teil. Ist nur ein Zwerchfellpfeiler vorhanden, ist aus diesem eine doppelthaselnußgroße Probe zu nehmen. Beim Fehlen beider Zwerchfellpfeiler sind zwei ca. haselnußgroße Proben aus dem Rippen- oder Brustbeinteil des Zwerchfells bzw. aus der Zungen- oder Kaumuskulatur oder aus den Bauchmuskeln zu entnehmen.

Bei Fleischteilen von jedem Teil drei möglichst haselnußgroße, fettarme Skelettmuskelproben, die an verschiedenen Stellen möglichst in der Nähe von Knochen oder Sehnen entnommen sind.

c) **Untersuchungsgang**

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

Müssen bei ganzen Tierkörpern der Rippen- oder Brustbeinteil des Zwerchfells, Zungen- oder Kaumuskulatur oder die Bauchmuskeln zur Probeentnahme verwendet werden, so sind aus jeder Probe 14, mithin im ganzen 28 haferkorngroße Stückchen auszuschneiden.

Aus jeder von Fleischteilen entnommenen Probe hat der Trichinenschauer je 4 haferkorngroße Stückchen, also insgesamt 12, herauszuschneiden.

Die Untersuchung mit dem Trichinoskop hat so zu geschehen, daß jedes Präparat langsam und sorgfältig durchmustert wird. Ergeben sich bei der Untersuchung mit dem Trichinoskop verdächtige Stellen, deren Natur auch mit Hilfe der starken Vergrößerung des Trichinoskops nicht sicher festzustellen ist, so sind sie mit dem Mikroskop nachzuprüfen.

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

Bei zweifelhaftem Befund ist die Untersuchung an einer weiteren Zahl von Fleischproben und Präparaten nötigenfalls mit Hilfe stärkerer Vergrößerungen bis zur völligen Aufklärung fortzusetzen. Für die trichinoskopische Untersuchung sind mindestens 3 Minuten zu verwenden.

Bei der Benutzung von Ersatzproben aus dem Rippen- oder Brustbeinteil des Zwerchfells, der Zungen- oder Kaumuskulatur oder aus den Bauchmuskeln sind auf die trichinoskopische Untersuchung mindestens 6 Minuten zu verwenden.

Die Mindestuntersuchungszeiten schließen nicht die für die Probeentnahme und Anfertigung der Präparate erforderliche Zeit ein.

▼B

Mit dem Trichinoskop sollten von einem Untersucher im allgemeinen an einem Tag nicht mehr als 840 Stückchen, ausnahmsweise jedoch bis 1 050Stückchen, untersucht werden.

II. METHODE DER KÜNSTLICHEN VERDAUUNG

a) **Geräte und Material**

— Messer zur Probeentnahme,
— kleine verschließbare numerierte Behältnisse zur Aufbewahrung der Proben, auch für evtl. Wiederholung der Untersuchung,
— Inkubator,
— 2 bis 3 l fassende Glastrichter, Ständer für Glastrichter, Verbindungsschlauch, Klammern zum Abklemmen des Verbindungsschlauchs,
— Plastiksiebe (Durchmesser ca. 18 cm, Maschenweite ca. 1. mm),
— Mull,
— Spitzröhrchen,
— Blockschälchen,
— Fleischwolf,
— Stereomikroskop,
— Verdauungsflüssigkeit folgender Zusammensetzung: 10 g Pepsin (1 200 E/g), 5 ml HCl (mind. 37 %), mit Leitungswasser auf 1 l auffüllen.

b) **Probeentnahme**

1. Bei ganzen Tierkörpern eine mindest 20 g schwere Probe aus einem Zwerchfellpfeiler am Übergang vom muskulösen in den sehnigen Teil entnehmen, bei Nichtvorhandensein der Zwerchfellpfeiler eine gleichgroße Probe aus dem Rippen- oder Brustbeinteil des Zwerchfells oder aus der Zunge bzw. Kaumuskulatur oder aus der Bauchmuskulatur.

2. Bei Fleischteilen ist eine mindestens 20 g schwere, fettarme Skelettmuskelprobe, möglichst in der Nähe von Knochen oder Sehnen, zu entnehmen.

c) **Methodik**

Für die Untersuchung einer Sammelprobe von 10 Schweinen wird von jeder Einzelprobe (20 g) eine Probe im Gewicht von 10 g gefertigt. Die restlichen 10 g verbleiben für eine evtl. erforderliche Einzeluntersuchung. Zehn Proben zu je 10 g werden zu einer Sammelprobe vereinigt, im Fleischwolf (Scheibe mit Lochdurchmesser 2 mm) zerkleinert und locker in das mit einer Lage Mull ausgelegte Sieb gegeben. Das Sieb wird darauf in einen über ein Stück Gummischlauch mit einem Spitzröhrchen verbundenen Trichter gesetzt, der vom Rande her mit der Verdauungsflüssigkeit bis zum vollständigen Bedecken des Untersuchungsguts aufgefüllt wird. Das Verhältnis Untersuchungsgut zu Verdauungsflüssigkeit soll ca. 1:20 bis 1:30 betragen. Nach 18- bis 20stündiger Inkubation bei 37 bis 39 ºC wird das Spitzröhrchen abgeklemmt und entnommen. Das in der Spitze des Röhrchens befindliche Sediment wird nach vorsichtigem Absaugen des Überstandes sorgfältig in ein Blockschälchen gespült und mit dem Stereomikroskop bei 20- bis 40facher Vergrößerung auf das Vorhandensein von Trichinellen untersucht.

Bei positivem oder zweifelhaftem Ausfall der Untersuchung einer Sammelprobe sind die entsprechenden restlichen Einzelproben, vermehrt um weitere 20 g aus jedem Schwein, oder, falls es sich um Fleischteile handelt, jeweils vermehrt um 20 g aus jedem Fleischteil, einzeln zu untersuchen, in Übereinstimmung mit den Regeln wie oben unter b) erwähnt.

III. METHODE DER KÜNSTLICHEN VERDAUUNG VON SAMMELPROBEN

a) **Geräte und Reagenzien**

— Messer und Pinzette zur Probeentnahme,
— Fleischwolf, möglichst mit 2- bis 3-mm-Lochscheibe,
— 3-Liter-Erlenmeyerkolben mit einem Gummi- oder Wattestopfen,
— konischer Scheidetrichter mit einem Rauminhalt von 2 000 ml,
— gewöhnliches Tischstativ mit einem A-Fuß, etwa 28 cm lang, mit einer Stange von 80 cm,

▼B

— Stativring von etwa 10 bis 11 cm Durchmesser zum Aufsetzen auf das Stativ,

— Stativklemme mit runden Backen (23 × 40 mm), die mit Hilfe einer Doppelmuffe aufgesetzt wird,

— „Endecott-Sieb“ Nr. 80 (Maschenweite 177) von 11 cm Außendurchmesser, mit einem Drahtboden aus Messing oder rostfreiem Stahl,

— Plastiktrichter mit mindestens 12 cm innerem Durchmesser,

— normales Dissektionsmikroskop für 40fache Vergrößerung mit zugehöriger Mikroskoplampe oder ein normales Binokular-Mikroskop für 40fache Vergrößerung,

— Trichinoskop mit waagerechtem Tisch für das Quetschglas,

— bei Verwendung des Trichinoskops ein Larvenzählbecken in derselben äußere n Form wie das Quetschglas, mit einem Rauminhalt von etwa 60 bis 65 cm^3.

Das Larvenzählbecken sollte folgendermaßen gebaut sein:

Die Form des Beckens besteht aus einer 23 cm langen Glasplatte, gleich dick wie eine einzelne Platte bei einem gewöhnlichen Quetschglas. Sie ist jedoch etwas weniger breit, zum Beispiel 4,5 cm, um die Befestigung einer 2 mm dicken, 1,8 cm hohen und 17,5 cm langen Glasplatte an beiden Längsseiten der Bodenplatte zu ermöglichen.

An den Enden ist das Becken geschlossen, indem direkt an der Bodenplatte zwei 5 cm lange, 1 cm hohe und 2 mm dicke Glasplatten angebracht sind. Die Höhe des Beckens beträgt also innen gemessen etwa 1 cm.

Die Platten sind mit normalem Glasleim verbunden. Auf der Bodenplatte sind zum Schutz und zur bequemen Handhabung des gefüllten Beckens an beiden Enden etwa 2,8 cm frei gelassen.

Das Gesamtvolumen des Beckens beträgt etwa 60 bis 65 cm^3,

— bei Verwendung des Mikroskops werden einige 9 cm große Petrischalen benötigt,

— Filzstift zur Einzeichnung einer 1-cm-Felderung am Boden der Petrischale,

— einige 10-Liter-Abfalleimer zur Verwendung bei der späteren Formolbehandlung der Geräte und der überschüssigen Verdauungsflüssigkeit im Falle von positivem Befund,

— konzentrierte Salzsäure (37 %),

— Pepsin in Pulverform, Merck 30 000 E/g oder Pepsin mit bekannter Konzentration von einer anderen Firma,

— ein oder zwei Tabletts für das Sammeln von 100 Proben von je etwa 2 g Fleisch.

b) **Probeentnahme**

1. Bei ganzen Tierkörpern eine etwa 2 g schwere Probe aus einem Zwerchfellpfeiler am Übergang vom muskulösen in den sehnigen Teil entnehmen, bei Nichtvorhandensein der Zwerchfellpfeiler eine gleichgroße Probe aus dem Rippen- oder Brustbeinteil des Zwerchfells oder aus der Zunge bzw. Kaumuskulatur oder aus der Bauchmuskulatur.

2. Bei Fleischteilen ist eine etwa 2 g schwere, fettarme Skelettmuskelprobe, möglichst in der Nähe von Knochen oder Sehnen, zu entnehmen.

c) **Methode**

Eine Probe von etwa 1 g wird von jeder der 100 Schweineproben genommen. Die gemeinsame Probe wird einmal im Fleischwolf zerkleinert.

Man gibt das zerkleinerte Fleisch in den 3-Liter-Erlenmeyerkolben zusammen mit 7 g Pepsin, etwa 2 Liter + 37 bis 40 ºC warmem Leitungswasser und 25 ml konzentrierter Salzsäure. Die Mischung wird geschüttelt, damit sich das Pepsin auflöst.

Der pH-Wert der Lösung beträgt etwa 1,5-2.

— Zur Verdauung wird der Erlenmeyerkolben etwa 4 Stunden auf + 37 ºC im Brutschrank gehalten. Während des Erwärmens wird der Kolben regelmäßig geschüttelt, d. h. ein- oder zweimal pro Stunde.

— Die verdaute Lösung wird durch das Sieb in den konischen 2-Liter-Scheidetrichter gefiltert und mindestens eine Stunde lang unberührt in dem Stativ gelassen.

▼B

— Insgesamt werden etwa 45 cm^3 aus dem Trichter abgelassen und gleichmäßig in drei Petrischalen verteilt, deren Boden in Quadrate mit 1 cm Seitenlänge eingeteilt ist, d. h. je Petrischale 15 ml.

— Jede Petrischale wird unter dem Mikroskop bei ca. 40facher Vergrößerung *sorgfältig* nach Larven untersucht.

— Die Larven zeigen sich im Bodensatz als uhrenfederartig zusammengerollte Organismen. Sie sind leicht erkennbar und wickeln sich im lauwarmen Wasser oft spiralenförmig auf und ab.

Bei Bildung eines nicht ausreichend durchsichtigen Sediments ist dasselbe durch Spülung aufzuhellen. Dabei wird die Endprobe von 45 ml in ein Rundbodenröhrchen gebracht, um dort für 15 Minuten zu sedimentieren. Die überstehende Flüssigkeit wird sodann vorsichtig abgesaugt und der Bodensatz in ca. 45 ml Leitungswasser suspendiert.

Nach einer weiteren Absetzzeit von 15 Minuten wird der Überstand wieder vorsichtig abgesaugt und das Sediment mit ca. 20 ml Leitungswasser sorgfältig in eine Petrischale gespült und untersucht.

Bei positivem oder zweifelhaftem Ausfall der Untersuchung einer Sammelprobe sind die entsprechenden restlichen Einzelproben, vermehrt um weitere 20 g aus jedem Schwein, oder, falls es sich um Fleischteile handelt, jeweils vermehrt um 20 g aus jedem Fleischteil, einzeln zu untersuchen, in Übereinstimmung mit den Regeln wie oben unter b) erwähnt.

▼B

ANHANG II

KAPITEL I

BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON TRICHINEN-LABORATORIEN

1. Trichinen-Laboratorien müssen in unmittelbarer Nähe der Schlachträume für Schweine liegen und mindestens über folgendes verfügen:

   a) einen ausreichend eingerichteten verschließbaren Vorbereitungsraum zur Anfertigung der Präparate; der Raum muß glatte Wände haben, die bis zu einer Höhe von 2 m mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind. Werden mehrere Untersuchungsverfahren angewandt, so müssen entsprechend mehr Vorbereitungsräume vorhanden sein;

   b) einen ausreichend eingerichteten verschließbaren Untersuchungsraum für die Trichinoskopie und Mikroskopie;

   c) ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung; falls erforderlich, eine Klimaanlage, die gewährleistet, daß die Raumtemperatur nicht über + 25 ºC ansteigt;

   d) ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung, die die Farben nicht verändert; starke Sonneneinstrahlung ist zu vermeiden;

   e) ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände im Vorbereitungsraum;

   f) Vorrichtungen zur Verdunkelung des Untersuchungsraums;

   g) falls erforderlich, eine Kühleinrichtung zur Aufbewahrung von Fleischproben;

   h) einen Spülraum zur Reinigung und Desinfektion von Untersuchungsgerät (z. B. Probenbehälter, Kompressorien, Messer, Scheren) mit

      — Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material,

      — glatten Wänden, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 m mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind;

   i) Umkleide-, Wasch- und Aufenthaltsräume sowie Toiletten mit Wasserspülung;

   j) Waschgelegenheiten mit fließendem kaltem und warmem Wasser, das Trinkwassereigenschaften besitzt, mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, sowie mit nur einmal zu benutzenden Handtüchern;

   k) wasserdichte, korrosionsfeste Behältnisse mit hermetisch schließendem Deckel, aus denen eine unbefugte Entnahme des Inhalts unmöglich ist, für die Aufnahme von Probenresten;

   l) Wasserversorgungsanlage, die kaltes und heißes Trinkwasser in ausreichender Menge liefert;

   m) Abwasserableitungsanlage entsprechend den Vorschriften für die Zulassung von Schlachtbetrieben;

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

KAPITEL II

VORSCHRIFTEN FÜR PERSONAL, RÄUME, EINRICHTUNGSGEGENSTÄNDE UND ARBEITSGERÄTE IN TRICHINEN-LABORATORIEN

2. Das Untersuchungspersonal hat sich ständig äußerst reinlich zu halten; Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen stets peinlich sauber sein.

   a) Das Personal hat insbesondere saubere Arbeitskleidung zu tragen und sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen;

   b) Tiere sind in Trichinen-Laboratorien nicht zugelassen;

   c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte sind in einwandfreiem Zustand und sauber zu halten; sie sind mehrmals im Laufe eines Arbeitstags sowie nach Arbeitsschluß sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.

3. Für sämtliche Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen.

▼B

4. Hinsichtlich des Gesundheitszustands unterliegt das Personal, das die Fleischproben für die Untersuchung zu entnehmen hat, den Vorschriften des Anhangs B Kapitel IV Nummern 11 und 12 der Richtlinie 72/462/EWG.

5. Die für die Untersuchungen benötigten Fleischproben sind sofort nach dem Schlachten zu entnehmen und unverzüglich im Trichinen-Laboratorium des Schlachtbetriebs zu untersuchen.

   Die Untersuchungen dürfen nicht außerhalb des Schlachtbetriebs, in dem die betreffenden Tiere geschlachtet wurden, vorgenommen werden.

6. Zur Vermeidung von Ermüdungserscheinungen sind dem Untersuchungspersonal kurze Arbeitsunterbrechungen zu gewähren.

KAPITEL III

ZULASSUNG VON TRICHINOSKOPEN

Konstruktion und Ausführung von Trichinoskopen müssen mindestens folgenden Anforderungen genügen:

1. Einfache Bedienung

2. Hohe Lichtstärke

   — Auch in nicht vollständig abgedunkelten Räumen müssen sichere Untersuchungsergebnisse erzielt werden können,
   — als Lichtquelle ist eine Projektionslampe von 100 W (12 V) zu verwenden.

3. Ausreichende Vergrößerung

   — Arbeitsvergrößerung 50fach,
   — stärkere Vergrößerung 80- bis 100fach für die sichere Beurteilung von in der Arbeitsvergrößerung nicht eindeutig zu identifizierenden Objekten.

4. Auflösungsvermögen

   — Bei jeder Vergrößerungsstärke muß ein helles, farbreines scharfes Bild entstehen.

5. Umschaltmechanismus

   — Bei einem Wechsel der Vergrößerungsbereiche muß durch automatische Regelung die Schirmbildhelligkeit ausgeglichen werden.

6. Kontrastverstärkung

   — Das Kondensorsystem muß mit einer Kontrast-Irisblende für die Durchmusterung schwieriger Objekte ausgestattet sein,
   — die Irisblende muß leicht zu bedienen sein (z. B. Bedienungshebel an der Pultplatte des Trichinoskops).

7. Mühelose Objektiveinstellung

   — Grobeinstellung durch Rändelring,
   — Feineinstellung durch Bedienungshebel.

8. Spannungsregelung

   — Zur Einstellung der gewünschten Helligkeit entsprechend den örtlichen Gegebenheiten.

9. Einwegführung des Kompressoriums

   — Eine automatische Sperrvorrichtung muß den Einwegdurchgang des Kompressoriums sichern, um unbeabsichtigte Verschiebungen zu verhindern.

10. Freie Sicht auf die Projektionsfläche

11. Projektionsfläche

   — mindestens 54 cm Durchmesser,
   — hohes Reflektionsvermögen,
   — dauerhaft,
   — abnehmbar,
   — leicht zu reinigen.

▼B

ANHANG III

KENNZEICHNUNG DES AUF TRICHINEN UNTERSUCHTEN FLEISCHES

1. Für die Kennzeichnung ist der amtliche Tierarzt verantwortlich. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er:
   — die für die Kennzeichnung bestimmten Geräte, die er dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit übergeben darf;
   — die unter Nummer 5 genannten Stempelplaketten. Diese Stempelplaketten werden dem Hilfspersonal zu dem Zeitpunkt, zu dem sie anzubringen sind, in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl übergeben.
2. Die Kennzeichnung ist mit einem runden Stempel mit einem Durchmesser von 2,5 cm vorzunehmen. Der Stempel muß folgende deutlich lesbare Angaben enthalten:
   — ungefähr in der Mitte befindet sich ein großes T aus 1 cm langen und 0,2 cm breiten Balken;
   — unter dem Buchstaben T eine der folgenden Abkürzungen: EWG, EEG, CEE, EØF, EEC ►A1 , EOK ◄.
   Die Buchstaben müssen 0,4 cm hoch sein.
3. Tierkörper werden mit einem Farb- oder Brennstempel auf der Innenseite der Keulen gemäß Nummer 2 gekennzeichnet.
4. Köpfe werden mit einem Farb- oder Brennstempel, der den Bestimmungen der Nummer 2 entspricht, gekennzeichnet. In Zerlegungsbetrieben von ordnungsgemäß gekennzeichneten Tierkörpern gewonnene Teilstücke sind — mit Ausnahme solcher Stücke, die auf Grund der Nummer 43 in Anhang B Kapitel X der Richtlinie 72/462/EWG nicht als genußtauglich abgestempelt wurden —, falls sie keinen Stempelabdruck tragen, zu kennzeichnen, und zwar entsprechend Nummer 2 und vor Anbringung des Genußtauglichkeitsstempels.

   Das in der erwähnten Nummer 43, Absatz 2, vorgesehene Etikett muß den nachstehend unter Nummer 6 genannten Bedingungen entsprechen.
5. Die Kennzeichnung kann auch mittels einer runden Stempelplakette erfolgen. Diese an jedem Teilstück bzw. an jedem Tierkörper anzubringende Plakette muß derart beschaffen sein, daß ihre Wiederverwendung unmöglich ist. Sie muß aus widerstandsfähigem Material bestehen und sämtlichen Hygieneanforderungen entsprechen.

   Die Stempelplakette muß folgende deutliche lesbare Angaben enthalten:
   — etwa in der Mitte ein großes T;
   — unter dem Buchstaben T eine der folgenden Abkürzungen: EWG, EEG, CEE, EØF, EEC ►A1 , EOK ◄.
   Die Buchstaben müssen 0,2 cm hoch sein.
6. Auf dem Etikett gemäß Nummer 44 in Anhang B Kapitel X der unter Nummer 4 erwähnten Richtlinie muß außer der Genußtauglichkeitskennzeichnung gut leserlich eine Nachbildung der unter Nummer 2 beschriebenen Kennzeichnung angebracht werden.

▼B

ANHANG IV

KÄLTEBEHANDLUNG

1. In gefrorenem Zustand eingeführtes Fleisch ist in diesem Zustand zu bewahren.

2. Die technische Einrichtung und die Beschickung des Gefrierraums müssen sicherstellen, daß in allen Teilen des Gefrierraums und des Fleisches die unter Nummer 6 genannte Temperatur in kürzester Zeit erreicht und eingehalten wird.

3. Isolierende Verpackung ist vor dem Einfrieren zu entfernen, außer bei Fleisch, das beim Einbringen in den Gefrierraum bereits die unter Nummer 6 genannte Temperatur in allen Teilen erreicht hat.

4. Die Sendungen sind im Gefrierraum getrennt unter Verschluß aufzubewahren.

5. An jeder Sendung sind Tag und Stunde des Einbringens in den Gefrierraum zu vermerken.

6. Die Temperatur im Gefrierraum muß mindestens −25 ºC betragen, sie ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend zu registrieren. Sie darf nicht direkt im Kälteluftstrom gemessen werden. Die Geräte sind unter Verschluß zu halten. Die Diagramme sind mit den zugehörigen Nummern des Tagebuchs für die Einfuhruntersuchung sowie Tag und Stunde des Beginns und Ende des Gefrierens zu versehen und ein Jahr lang aufzubewahren.

7. Fleisch mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke bis zu 25 cm ist mindestens für die Dauer von 240 Stunden, mit einem Durchmesser oder einer Schichtdecke von mehr als 25 cm bis 50 cm mindestens für die Dauer von 480 Stunden ununterbrochen zu frieren. Fleisch mit einem größeren Durchmesser oder einer größeren Schichtdicke darf diesem Gefrierverfahren nicht unterworfen werden. Die Gefrierdauer rechnet vom Erreichen der unter Nummer 6 genannten Temperatur des Gefrierraums an.