

Erste Verordnung
zur Änderung fleisch- und lebensmittelhygienerechtlicher Vorschriften*)
Vom 3. Dezember 1997

Das Bundesministerium für Gesundheit verordnet auf Grund

- der §§ 10, 15 Abs. 1 und des § 20 Nr. 1 bis 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 17. Juli 1996 (BGBl. I S. 991), jeweils auch in Verbindung mit Artikel 114 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436),
- des § 5 Nr. 1, 2, 4 und 6, des § 13 Abs. 4 Nr. 3, des § 19 Abs. 1 Nr. 5, des § 22 Abs. 2 und des § 22d Nr. 1 Buchstabe c des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189), von denen § 5 Nr. 2 durch Artikel 1 des Gesetzes vom 19. Januar 1996 (BGBl. I S. 59) und § 22d Nr. 1 durch Artikel 81 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436) geändert worden sind,
- des § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe a und Nr. 3 in Verbindung mit Abs. 3 und des § 19a Nr. 5 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296) im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,
- des § 26 Abs. 1 Nr. 3 in Verbindung mit § 32 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Wirtschaft und für Arbeit und Sozialordnung,
- des § 26a Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft,
- des § 6 Abs. 1 und 2 sowie § 54 Abs. 1 und 2 in Verbindung mit § 83 Abs. 1 des Arzneimittelgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 19. Oktober 1994 (BGBl. I S. 3018) in Verbindung mit § 48 Abs. 1 und 2 des Medizinproduktegesetzes vom 2. August 1994 (BGBl. I S. 1963) im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit, für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,
- des § 5 Abs. 1, 2 und 3 Satz 2, § 14 Abs. 3 und 4 und § 39 Abs. 1 und 2 des Medizinproduktegesetzes vom 2. August 1994 (BGBl. I S. 1963) im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Wirtschaft, für Arbeit und Sozialordnung und für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit:

*) Diese Verordnung dient der Umsetzung folgender Richtlinien und Entscheidungen:

1. Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild (ABl. EG Nr. L 268 S. 41),
2. Richtlinie 92/5/EWG des Rates vom 10. Februar 1992 zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen sowie zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG (ABl. EG Nr. L 57 S. 1),
3. Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch (ABl. EG Nr. L 268 S. 35).
4. Richtlinie 92/116/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 71/118/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 62 S. 1),
5. Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und - in bezug auf Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 62 S. 49) hinsichtlich der Einfuhr von Geflügelfleisch von Zuchtwild sowie Geflügelfleischerzeugnissen,
6. Richtlinie 94/65/EG des Rates vom 14. Dezember 1994 zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen (ABl. EG Nr. L 368 S. 10),

7. Richtlinie 95/68/EG des Rates vom 22. Dezember 1995 zur Änderung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. EG Nr. L 332 S. 10),
 8. Richtlinie 96/22/EG des Rates vom 29. April 1996 über das Verbot der Verwendung bestimmter Stoffe mit hormonaler bzw. thyreostatischer Wirkung und von β -Agonisten in der tierischen Erzeugung und zur Aufhebung der Richtlinien 81/602/EWG, 88/146/EWG und 88/299/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 3),
 9. Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10),
 10. Entscheidung 94/383/EG der Kommission vom 3. Juni 1994 über die auf Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen und weder industriell strukturiert sind noch eine industrielle Produktion erreichen, anzuwendenden Kriterien (ABl. EG Nr. L 174 S. 33),
 11. Entscheidung 94/837/EG der Kommission vom 16. Dezember 1994 mit besonderen Zulassungsbedingungen für Umpackzentren und Kennzeichnungsvorschriften für die aus einem Umpackzentrum stammenden Erzeugnisse gemäß der Richtlinie 77/99/EWG des Rates (ABl. EG Nr. L 352 S. 15),
 12. Entscheidung 95/408/EG des Rates vom 22. Juni 1996 über die Bedingungen für die Aufstellung vorläufiger Listen der Drittlandbetriebe, aus denen die Mitgliedstaaten bestimmte tierische Erzeugnisse, Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln einführen dürfen, während einer Übergangszeit (ABl. EG Nr. L 243 S. 17),
 13. Entscheidung 95/411/EG des Rates vom 22. Juni 1995 mit Vorschriften für die mikrobiologische Stichprobenuntersuchung von für Finnland und Schweden bestimmtem frischem Geflügelfleisch auf Salmonellen (ABl. EG Nr. L 243 S. 29),
 14. Entscheidung 96/658/EG der Kommission vom 13. November 1996 über besondere Zulassungsbedingungen für Betriebe in Großmärkten (ABl. EG Nr. L 302 S. 22),
 15. Entscheidung 96/712/EG der Kommission vom 28. November 1996 zur Festlegung der Muster der Genußtauglichkeitsbescheinigung und des Genußtauglichkeitskennzeichens für die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch aus Drittländern (ABl. EG Nr. L 326 S. 67),
 16. Entscheidung 97/534/EG der Kommission vom 30. Juli 1997 über das Verbot der Verwendung von Material angesichts der Möglichkeit der Übertragung transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. EG Nr. L 215 S. 95),
 17. Beschluß 95/1/EG, Euratom, EGKS des Rates der Europäischen Union vom 1. Januar 1995 zur Anpassung der Dokumente betreffend den Beitritt neuer Mitgliedstaaten zur Europäischen Union (ABl. EG Nr. L 1 S. 1) hinsichtlich der Änderung von Anhang VI Teil IV der Richtlinie 71/118/EWG.
- Die Verpflichtungen aus der Richtlinie 83/189/EWG des Rates vom 28. März 1989 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften (ABl. EG Nr. L 109 S. 8), zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/10/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. März 1994 (ABl. EG Nr. L 100 S. 30), sind beachtet worden.

Artikel 1

Geflügelfleischhygiene-Verordnung (GFIHV)

Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. Tierkörper:

a) der ganze Körper von Schlachtgeflügel nach dem Entbluten, Rupfen und Ausnehmen, wobei Herz, Leber, Lunge, Magen, Kropf und Nieren im Tierkörper verbleiben dürfen und der Kopf, die Speise- und die Luftröhre sowie die Füße in Höhe des Fußwurzelgelenkes (Tarsalgelenkes) abgetrennt sein können, oder

b) der ganze Körper von nicht gerupftem und nicht oder nur teilweise ausgenommenem Federwild; als Tierkörper gilt bei Federwild auch ein nach Buchstabe a hergerichteter ganzer Körper, wobei der Kropf entfernt sein muß und das Entbluten entfallen kann;

2. Nebenprodukte der Schlachtung:

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

3. Eingeweide:

die in der Körperhöhle liegenden Nebenprodukte der Schlachtung, bei Federwild Herz, Leber, Nieren und Muskelmagen, sowie Luft- und Speiseröhre, Kropf, Lungen, Darm, Drüsenmagen, Geschlechtsorgane einschließlich der Eifollikel und gegebenenfalls Gallenblase;

4. Geflügelfleischerzeugnis:

a) ein Erzeugnis, das aus oder unter Verwendung von Geflügelfleisch so zubereitet worden ist, daß im Kern keine Merkmale von frischem Geflügelfleisch mehr vorhanden sind; jedoch gilt ein Erzeugnis, bei dem die Merkmale von frischem Geflügelfleisch lediglich durch Kältebehandlung oder einen hohen Zerkleinerungsgrad verloren gegangen sind, nicht als Geflügelfleischerzeugnis;

b) andere aus Geflügelfleisch zubereitete Erzeugnisse wie Geflügelfleischextrakte und aus Fettgewebe von Schlachtgeflügel ausgeschmolzene Fette;

5. Geflügelfleischzubereitung:

ein Erzeugnis aus oder unter Verwendung von Geflügelfleisch, dem Würzstoffe (Kochsalz, Senf, Gewürze, Gewürzextrakte, Küchenkräuter und ihre Extrakte), Zusatzstoffe oder Lebensmittel zugefügt worden sind, oder das einem Verfahren zur Haltbarmachung unterzogen worden ist, aber weder der Nummer 4 oder 6 entspricht noch frisches Geflügelfleisch im Sinne des § 2 Nr. 7 des Geflügelfleischhygienegesetzes ist;

6. Geflügelhackfleisch:

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

7. Geflügelseparatorenfleisch:

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

8. Erzeugerbetrieb mit geringer Produktion von Schlachtgeflügel:

Betrieb mit einer Jahresproduktion an Schlachtgeflügel von 20 000 Hühnern, 15 000 Perlhühnern oder Enten oder 10 000 Puten oder Gänsen; bei der Haltung mehrerer Arten darf die Jahresproduktion insgesamt aber nicht mehr als 20 000 Tiere betragen, wobei die im vorstehenden Teilsatz genannten Obergrenzen für keine Tierart überschritten werden dürfen.

9. landwirtschaftlicher Betrieb mit geringer Produktion von Geflügelfleisch:

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

10. Betrieb mit geringer Kapazität:

a) Geflügelschlachtbetrieb, in dem jährlich nicht mehr als 150 000 Stück Geflügel geschlachtet werden,

b) Geflügelfleischzerlegungsbetrieb, aus dem wöchentlich nicht mehr als 3 t zerlegtes frisches Geflügelfleisch oder die dieser Menge entsprechende Menge an Geflügelfleisch mit Knochen abgegeben werden und der nicht an einen zugelassenen Geflügelschlachtbetrieb angeschlossen ist,

c) Verarbeitungsbetrieb, in dem wöchentlich nicht mehr als 7,5 t Erzeugnisse aus Geflügelfleisch oder Fleisch im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 4 des Fleischhygienegesetzes, bezogen auf die Endprodukte zum Zeitpunkt der Abgabe aus dem Betrieb, hergestellt werden;

11. Umpackbetrieb:

ein Betrieb, der Geflügelfleischerzeugnisse zusammenstellt oder, gegebenenfalls nach dem Entfernen der Umhüllung oder dem Aufschneiden oder Zerteilen, umhüllt oder verpackt.

§ 2

Nachweise im Erzeugerbetrieb

(1) Wer Schlachtgeflügel hält, hat die Nachweise nach Anlage 1 Kapitel I zu führen. Er hat diese zwei Jahre lang nach der Schlachtung aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und, soweit die Nachweise auf elektronischen Datenträgern abgespeichert sind, auszudrucken.

(2) Abweichend von Absatz 1 haben

1. Erzeugerbetriebe mit geringer Produktion von Schlachtgeflügel lediglich die Nachweise nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 1, 2, 3, 5 und 6,

2. landwirtschaftliche Betriebe mit geringer Produktion von Geflügelfleisch die Nachweise

a) nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 1, 2, 3.3 und 5 und

b) über Art und Menge des abgegebenen oder gelieferten frischen Geflügelfleisches, den Tag der Schlachtung und der Abgabe oder Lieferung sowie über den Wochenmarkt, auf dem das Geflügelfleisch abgegeben wurde, oder das belieferte Einzelhandelsgeschäft

zu führen. Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend.

§ 3

Anmeldung zur Schlachtgeflügel- und Geflügelfleischuntersuchung

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

(2) Der Verfügungsberechtigte kann die Anmeldeverpflichtung auf den Geflügelschlachtbetrieb übertragen. In diesem Fall hat der Geflügelschlachtbetrieb das Schlachtgeflügel zur Untersuchung nach Absatz 1 anzumelden.

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

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

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

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

§ 4

Schlachtgeflügeluntersuchung

(1) Die Schlachtgeflügeluntersuchung ist

1. im Erzeugerbetrieb nach Anlage 1 Kapitel II Nr. 1 bis 4 durchzuführen; sofern sich hierbei kein Beanstandungsgrund nach Anlage 1 Kapitel II Nr. 5 oder 6 ergibt, ist eine Gesundheitsbescheinigung nach Anlage 4 Nr. 4.1 zu erteilen, die der Sendung in Urschrift beizufügen ist; diese Bescheinigung ist längstens 72 Stunden gültig;
 2. im Geflügelschlachtbetrieb nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 1.1 und Nr. 2 und 4 durchzuführen.
- (2) Abweichend von Absatz 1 ist die Schlachtgeflügeluntersuchung
1. bei Schlachtgeflügel aus Erzeugerbetrieben mit geringer Produktion von Schlachtgeflügel nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 1.2, 2 und 4,
 2. bei zur Schlachtung eingeführtem Geflügel nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 1.1, 1.2.3, 2 und 4 nur im Geflügelschlachtbetrieb vorzunehmen.

§ 5

Schlachtverbot und Sicherungsmaßnahmen bei Sonderschlachtungen

- (1) Die Schlachtung ist nach § 6 Abs. 1 Satz 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zu verbieten, wenn sich bei der Schlachtgeflügeluntersuchung im Geflügelschlachtbetrieb ein Beanstandungsgrund nach Anlage 1 Kapitel II Nr. 5 ergibt. In diesem Fall ist das Schlachtgeflügel unverzüglich sicherzustellen und so abzusondern, daß eine Keimverbreitung sowie eine Ansteckung anderen Schlachtgeflügels vermieden wird. Der amtliche Tierarzt kann auf Antrag des Verfügungsberechtigten die Tötung des Geflügels im Geflügelschlachtbetrieb nach Abschluß der Schlachtungen genehmigen, wenn Vorkehrungen getroffen werden, eine Keimverbreitung zu vermeiden, die Einrichtungen nach der Tötung des Geflügels gereinigt und desinfiziert und die getöteten Tiere unverzüglich beschlagnahmt und beseitigt werden.
- (2) Die Schlachtung ist ferner zu verbieten, wenn sich bei der Schlachtgeflügeluntersuchung im Geflügelschlachtbetrieb ein Beanstandungsgrund nach Anlage 1 Kapitel II Nr. 6 ergibt. Der amtliche Tierarzt kann jedoch, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen, die Erlaubnis zur Schlachtung nach Absatz 6 erteilen.
- (3) Wenn das Schlachtgeflügel nicht von einer Gesundheitsbescheinigung nach § 4 Abs. 1 oder einer Bescheinigung nach § 3 Abs. 3 Satz 2 begleitet ist, ist die Schlachtung bis zu deren Vorlage zu verschieben. Sofern eine vorgeschriebene Gesundheitsbescheinigung nicht vorgelegt wird, kann der amtliche Tierarzt die Schlachtung ausnahmsweise erlauben, wenn eine zu Lasten des Verfügungsberechtigten durchgeführte Untersuchung nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 1.2, 2 und 4 keinen Grund zur Beanstandung ergeben hat. Abweichend von Satz 1 kann der amtliche Tierarzt die Erlaubnis zur Schlachtung nach Absatz 6 ohne Vorlage einer Gesundheitsbescheinigung und ohne Anordnung weitergehender Untersuchungen nach Satz 2 erteilen, sofern eine Bescheinigung des für den Erzeugerbetrieb zuständigen amtlichen Tierarztes vorgelegt wird, daß zwar ein Beanstandungsgrund nach Anlage 1 Kapitel II Nr. 6 vorliegt, aber gesundheitliche Bedenken einer Schlachtung gemäß Absatz 6 nicht entgegenstehen. Bei Sendungen von Schlachtgeflügel aus Erzeugerbetrieben mit geringer Produktion kann der amtliche Tierarzt die Schlachtung abweichend von Satz 1 ausnahmsweise erlauben, wenn zu erwarten ist, daß die fehlende Bescheinigung nach § 3 Abs. 3 Satz 2 kurzfristig nachgereicht wird.
- (4) Im Fall der Absätze 2 und 3 kann dem Verfügungsberechtigten, auch unter Auflagen, gestattet werden, das Schlachtgeflügel zurückzunehmen, sofern andere Rechtsvorschriften nicht entgegenstehen. Er ist in diesem Fall verpflichtet, der zuständigen Behörde auf Verlangen Auskunft über den Verbleib des Schlachtgeflügels zu erteilen. Kommt der Verfügungsberechtigte einer Aufforderung des amtlichen Tierarztes, das Schlachtgeflügel innerhalb einer angemessenen Frist zurückzunehmen, nicht nach, ist es nach Ablauf der Frist auf Kosten des Verfügungsberechtigten zu töten und zu beseitigen.
- (5) Der amtliche Tierarzt hat der für den Erzeugerbetrieb zuständigen Behörde ein Schlachtverbot nach Absatz 1 oder 2 unter Angabe des Grundes unverzüglich mitzuteilen.
- (6) Erteilt der amtliche Tierarzt die Erlaubnis zur Schlachtung nur unter Anordnung von Sicherungsmaßnahmen, sind Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung bis zur Beurteilung von anderem Geflügelfleisch getrennt aufzubewahren. Schlachtungen unter Anordnung von Sicherungsmaßnahmen sind nach den anderen Schlachtungen oder in anderen, eigens hierfür bestimmten Räumen unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel IV vorzunehmen.

§ 6

Geflügelfleischuntersuchung

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

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

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

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

§ 7

Beurteilung, Kennzeichnung

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

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

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

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

§ 8

Besondere Anforderungen an das Inverkehrbringen

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

1. es von einem mit der Veterinärkontrollnummer des Betriebes versehenen Handelsdokument oder

2. im Fall des Satzes 2 oder 3 von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung mit den Angaben nach Anlage 4 Nr. 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 oder 4.6 oder

3. im Fall des Satzes 4 von einem Handelsdokument oder einer Genußtauglichkeitsbescheinigung mit den Angaben nach Anlage 4 Nr. 4.4 Abschnitt IV Buchstabe e

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

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

1. der Anteil an Geflügelfleisch, auch zusammen mit Fleisch im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 4 des Fleischhygienegesetzes, höchstens 10 vom Hundert beträgt,
 2. die Kennzeichnung nach Anlage 1 Kapitel VII Nr. 4.1 erfolgt ist und
 3. im Genußtauglichkeitskennzeichen die Veterinärkontrollnummer des Verarbeitungsbetriebes durch die vorangestellte Zahl 8 mit nachfolgendem Bindestrich (»8-«) ergänzt wird.
- (3) Geflügelfleisch darf in landwirtschaftlichen Betrieben mit geringer Produktion von Geflügelfleisch ohne Schlachtgeflügeluntersuchung nach § 4 Abs. 1 Nr. 1 in Verbindung mit Anlage 1 Kapitel II Nr. 1 bis 4 oder § 4 Abs. 2 Nr. 1 in Verbindung mit Anlage 1 Kapitel III Nr. 1.2, 2 oder 4 und ohne Geflügelfleischuntersuchung nach § 6 Abs. 1 Satz 1 oder 2 und Abs. 3 nur gewonnen und ohne Kennzeichnung nach § 7 Abs. 2 Satz 1 an Verbraucher im Sinne des § 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes nur abgegeben werden, wenn
1. es frisch und nicht zerkleinert oder gemahlen ist,
 2. keine Merkmale festgestellt werden, nach denen das Geflügelfleisch als nicht tauglich zum Verzehr für Menschen zu beanstanden wäre, und
 3. die Abgabe
 - a) unmittelbar im Betrieb oder
 - b) über höchstens 50 km vom Betrieb entfernte Wochenmärkte oder Einzelhandelsgeschäfte in derselben Ortschaft wie der des Erzeugers oder in einer benachbarten Ortschaft erfolgt.
- (4) Frisches Geflügelfleisch von Schlachtgeflügel nach § 2 Nr. 1 Buchstabe a des Geflügelfleischhygienegesetzes oder von Wachteln, Tauben, Fasanen oder Rebhühnern, die wie Haustiere gehalten werden, darf nach Finnland oder Schweden nur verbracht werden, wenn die Anforderungen der Anlage 3 Kapitel II Nr. 3 erfüllt sind. Geflügelfleischzubereitungen dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die mikrobiologischen Kriterien der Anlage 3 Kapitel II Nr. 1.3 eingehalten sind.

§ 9

Gewinnen, Behandeln oder Zubereiten von Geflügelfleisch in zugelassenen Betrieben

- (1) In zugelassenen Betrieben darf Geflügelfleisch nur so gewonnen, behandelt oder zubereitet werden, daß es bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt keiner nachteiligen Beeinflussung im Sinne des § 2 Nr. 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung ausgesetzt ist. Dazu darf
1. frisches Geflügelfleisch von Schlachtgeflügel nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2, ausgenommen Kapitel I, III Nr. 1, Kapitel V Nr. 1, Kapitel VI und VII, und Anlage 3 Kapitel I Nr. 1, 2, 6 und 7 gewonnen oder behandelt,
 2. frisches Geflügelfleisch von Federwild nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel II, VII, VIII und IX und Anlage 3 Kapitel I Nr. 5, 6 und 7 gewonnen oder behandelt,
 3. Geflügelfleischzubereitungen nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel II, V Nr. 2 bis 9, Kapitel VI Nr. 2 bis 4, Kapitel VIII und IX sowie Anlage 3 Kapitel I Nr. 2, 4, 6 und 7 behandelt oder zubereitet,
 4. Geflügelfleischerzeugnisse nur unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen der Anlage 2, ausgenommen Kapitel I, III, IV, V Nr. 1, Kapitel VI Nr. 1 und Kapitel VII, und der Anlage 3 Kapitel I Nr. 3, 6 und 7 behandelt oder zubereitet
- werden. Der von der zuständigen Behörde bestimmte Verarbeitungsbetrieb hat Geflügelseparatorenfleisch einer Hitzebehandlung zu unterziehen, nach der die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sein dürfen. Geflügelhackfleisch muß zubereitet werden. Geflügelfleischzubereitungen aus Geflügelhackfleisch dürfen nur als frische Würste oder Wurstbrät zubereitet werden. Verarbeitungsbetriebe haben Geflügelfleisch, das als tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt worden ist, einem Behandlungsverfahren nach Anlage 6 zu unterziehen.
- (2) Abweichend von Absatz 1 Satz 2 dürfen Geflügelfleischerzeugnisse in zugelassenen Verarbeitungsbetrieben mit geringer Kapazität nur unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen der Anlage 2 behandelt oder zubereitet werden; sie dürfen nur aus Geflügelfleisch hergestellt werden, das aus zugelassenen Betrieben stammt.
- (3) In zugelassenen Betrieben dürfen Erzeugnisse im Sinne des § 1 Nr. 4 Buchstabe b nur so behandelt oder zubereitet werden, daß sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt keiner nachteiligen Beeinflussung im Sinne des § 2 Nr. 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung ausgesetzt sind. Dazu dürfen Erzeugnisse nach Satz 1 nur unter Einhaltung der Anforderungen nach Anlage 2 Kapitel II, VI Nr. 2 bis 4, Kapitel VIII und IX und nach Anlage 3 Kapitel I Nr. 3 zubereitet oder behandelt werden; Anlage 3

Kapitel I Nr. 6 und 7 gilt entsprechend. Werden Geflügelfleischextrakte, aus Fettgewebe von Schlachtgeflügel ausgeschmolzene Fette oder vergleichbare Nebenerzeugnisse des Ausschmelzens als Zutaten zur Herstellung von anderen Lebensmitteln als Geflügelfleischerzeugnissen verwendet, gilt Satz 2 nicht für das Herstellen dieser Lebensmittel.

§ 10

Gewinnen, Behandeln oder Zubereiten von Geflügelfleisch in registrierten Betrieben

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

1. nach § 12 Abs. 1 registrierten Betrieben nur unter Einhaltung der jeweils einschlägigen Anforderungen der Anlage 3 Kapitel I Nr. 7 behandelt,

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

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

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

§ 11

Zulassung von Betrieben

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

1. Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- oder Gefrierhäuser, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs I der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Gewinnung und dem Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 55 S. 23), zuletzt geändert durch Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 (ABl. EG Nr. L 125 S. 10), in der jeweils geltenden Fassung eingehalten werden,

2. Verarbeitungsbetriebe, wenn gewährleistet ist, daß die jeweils einschlägigen Anforderungen der Anhänge A, B und C der Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. EG 1977 Nr. L 26 S. 85), zuletzt geändert durch Richtlinie 95/68/EG des Rates vom 30. Dezember 1995 (ABl. EG Nr. L 332 S. 10), in der jeweils geltenden Fassung eingehalten werden,

3. Verarbeitungsbetriebe mit geringer Kapazität, wenn gewährleistet ist, daß

a) die Anforderungen der Anlage 2 eingehalten werden,

b) zusätzlich ein ausreichend großer

aa) gekühlter Raum für die Lagerung des zu verarbeitenden Geflügelfleisches,

bb) Raum für die Herstellung und Umhüllung der Geflügelfleischerzeugnisse,

cc) gekühlter Raum für die Lagerung von fertigen, nicht bei Raumtemperatur haltbaren Geflügelfleischerzeugnissen, soweit derartige Erzeugnisse in diesem Betrieb hergestellt oder behandelt werden,

vorhanden ist und

c) die wöchentliche Produktion an Geflügelfleisch- und Fleischerzeugnissen 7,5 t, bezogen auf die Endprodukte zum Zeitpunkt der Abgabe aus dem Betrieb, nicht überschreitet,

4. Herstellungsbetriebe für Geflügelfleischzubereitungen, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs I Kapitel III der Richtlinie 94/65/EG des Rates vom 14. Dezember 1994 zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen (ABl. EG Nr. L 368 S. 10) in der jeweils geltenden Fassung eingehalten werden,

5. Herstellungsbetriebe für Geflügelfleischzubereitungen mit geringer Kapazität, wenn gewährleistet ist, daß

a) die Anforderungen der Anlage 2 eingehalten werden,

b) zusätzlich ein ausreichend großer

1. gekühlter Raum für die Lagerung des Geflügelfleisches, das zur Zubereitung bestimmt ist,

2. Raum für die Zubereitung und Umhüllung der Geflügelfleischzubereitungen und

3. gekühlter Raum für die Lagerung der fertigen Geflügelfleischzubereitungen vorhanden ist,

6. Wildbearbeitungsbetriebe für Federwild, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs I der Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch (ABl. EG Nr. L 268 S. 35), zuletzt geändert durch Richtlinie 96/23/EG, in der jeweils geltenden Fassung eingehalten werden,

7. Umpackbetriebe, die Geflügelfleischerzeugnisse

a) ohne vorheriges Entfernen der Umhüllung lediglich neu zusammenstellen, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs B Kapitel VII Nr. 1 der Richtlinie 77/99/EWG,

b) nach dem Entfernen der Umhüllung oder dem Aufschneiden oder Zerteilen umhüllen oder verpacken, wenn gewährleistet ist, daß die entsprechenden Anforderungen der Anhänge A und B Kapitel I Nr. 1 Buchstabe a, b, d, e und f und Nr. 2 Buchstabe a, c und j der Richtlinie 77/99/EWG eingehalten werden,

8. Zerlegungsbetriebe in Großmärkten, wenn gewährleistet ist, daß, soweit erforderlich, geeignete Verkaufskühlräume oder entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sind und die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I und III, wobei die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I Nr. 1, 2 Buchstabe b, Nr. 4 Buchstabe c, d und e und Nr. 5 bis 13 und Kapitel III gemeinsam durch mehrere zugelassene Zerlegungsbetriebe erfüllt werden können, und des Anhangs I Kapitel IV der Richtlinie 71/118/EWG, wenn über Anhang I Kapitel III Nr. 15 Buchstabe a hinaus weitere Kühl- und Gefrierräume vorhanden sind, eingehalten werden,

9. Verarbeitungsbetriebe in Großmärkten, wenn gewährleistet ist, daß, soweit erforderlich, geeignete Verkaufskühlräume oder entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sind und die Anforderungen des Anhangs A Kapitel I, wobei die Anforderungen der Nummern 1, 3, 4 und 8 bis 15 auch gemeinsam durch mehrere zugelassene Verarbeitungsbetriebe erfüllt werden können, und die entsprechenden Anforderungen des Anhangs B der Richtlinie 77/99/EWG eingehalten werden, soweit dort die allgemeinen und besonderen Anforderungen an die Zulassung geregelt werden.

(2) Als nach Absatz 1 Nr. 2 bis 7 und 9 zugelassen gelten auch Betriebe, die nach § 11 Abs. 1 Nr. 2, 3, 5, 7 oder 8 Buchstabe b oder c oder Nr. 9 Buchstabe b der Fleischhygiene-Verordnung zugelassen sind. Satz 1 gilt für Kühl- und Gefrierhäuser, die außerhalb zugelassener Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischzerlegungsbetriebe nach Absatz 1 Nr. 1 gelegen sind, entsprechend, soweit sie bereits nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 der Fleischhygiene-Verordnung zugelassen sind.

(3) Die zuständige Behörde teilt die Zulassung und die Rücknahme oder den Widerruf der Zulassung dem Bundesministerium für Gesundheit unverzüglich mit. Dieses gibt die zugelassenen Betriebe mit ihrer Veterinärkontrollnummer und die Aufhebung der Zulassung im Bundesanzeiger bekannt.

(4) Das Ruhen der Zulassung kann angeordnet werden, wenn

1. die Voraussetzungen für einen Widerruf oder eine Rücknahme vorliegen oder

2. Auflagen nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erfüllt oder Fristen nicht eingehalten werden und Tatsachen vorliegen, die die Annahme rechtfertigen, daß der Mangel innerhalb einer angemessenen Frist behoben werden kann. Die Vorschriften über Rücknahme und Widerruf bleiben unberührt.

§ 12

Registrierung von Betrieben

(1) Groß- und Zwischenhandelsbetriebe (Handelsbetriebe), die Sendungen von Geflügelfleisch aus

1. nach § 11 zugelassenen Betrieben,

2. zugelassenen Betrieben anderer Mitgliedstaaten oder anderer Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island und Liechtenstein oder

3. nach § 17 zugelassenen Betrieben in Drittländern

aufteilen, neu zusammenstellen oder lagern und im Inland in den Verkehr bringen, werden von der zuständigen Behörde auf Antrag unter Erteilung einer Registriernummer registriert.

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

(3) Abweichend von § 11 Abs. 1 werden

1. Geflügelschlacht-, Geflügelfleischzerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe nach § 1 Nr. 10 sowie landwirtschaftliche Betriebe mit geringer Produktion von Geflügelfleisch,

2. Herstellungsbetriebe für Geflügelfleischzubereitungen auf Antrag von der zuständigen Behörde unter Erteilung einer Registriernummer nur registriert, soweit sie Geflügelfleisch nur im Inland in den Verkehr bringen und nicht die Zulassungsvoraussetzungen erfüllen.

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

§ 13

Überwachung und Probenahme

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

1. in zugelassenen

a) Geflügelschlachtbetrieben mindestens während der gesamten Dauer der Schlachtgeflügel- und Geflügelfleischuntersuchung,

b) Geflügelfleischzerlegungsbetrieben während der Zerlegung mindestens einmal täglich,

c) Herstellungsbetrieben für Geflügelfleischzubereitungen während der Produktion mindestens einmal täglich,

d) Kühl- und Gefrierhäusern mindestens einmal wöchentlich,

e) Verarbeitungsbetrieben und Umpackbetrieben für Geflügelfleischerzeugnisse in einem Umfang, der von der Art des Erzeugnisses, der Risikobewertung der Produktion sowie dem Umfang der vom Betrieb durchgeführten Eigenkontrollen abhängt,

f) Wildbearbeitungsbetrieben mindestens während der gesamten Dauer der Fleischuntersuchung von Federwild;

2. in registrierten Betrieben in einem Umfang, der von der Zahl und dem Zeitpunkt der Schlachtungen, dem Umfang der Zerlegung, der Art des Erzeugnisses sowie dem Umfang und dem Ergebnis vom Betrieb durchgeführter Eigenkontrollen abhängt;

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

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

(3) Bei der amtlichen Probenahme zur Rückstandsuntersuchung sind dem Verfügungsberechtigten auf Verlangen amtlich verschlossene Proben gleicher Art auszuhändigen. Auf der Probe ist das Datum zu vermerken, nach dessen Ablauf der Verschuß der Probe als aufgehoben gilt.

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

§ 14

Betriebseigene Kontrollen und Nachweise

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

1. mittels mikrobiologischer Stufenkontrollen

a) Räume, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte,

b) erforderlichenfalls auch das frische Geflügelfleisch,

c) die Einhaltung der in den Entscheidungen der Kommission getroffenen Bestimmungen, die auf Grund der Ermächtigung in Artikel 6 Abs. 2 vierter Unterabsatz der Richtlinie 71/118/EWG, Artikel 10 Abs. 2

vierter Unterabsatz der Richtlinie 64/433/EWG sowie Artikel 7 Abs. 2 vierter Unterabsatz der Richtlinie 92/45/EWG ergangen und vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht worden sind,

zu überwachen,

2. die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sowie gegebenenfalls des Tauchkühlverfahrens nach Anlage 2 Kapitel III Nr. 12 zu überwachen,

3. zu überprüfen, ob

a) dem Schlachtgeflügel verbotene oder nicht zugelassene Stoffe verabreicht worden sind,

b) bei dem Schlachtgeflügel nach Anwendung zugelassener pharmakologisch wirksamer Stoffe die festgesetzten Wartefristen eingehalten worden sind und

c) das Geflügelfleisch Rückstände verbotener oder nicht zugelassener Stoffe oder sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen enthält, die festgesetzte Höchstmengen oder Beurteilungswerte oder Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind.

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

1. die Ermittlung der je nach dem angewendeten Herstellungsprozeß zu bestimmenden hygienisch kritischen Punkte,

2. die Festlegung und Durchführung von Überwachungs- und Kontrollverfahren für diese hygienisch kritischen Punkte,

3. die Entnahme und Untersuchung von Proben,

4. in Betrieben, die hitzebehandelte Geflügelfleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen zubereiten, die gemäß Anlage 3 Kapitel I Nr. 3.5 in Verbindung mit Kapitel II Nr. 2 vorgesehenen Prüfungen,

5. in Herstellungsbetrieben für Geflügelfleischzubereitungen die Überprüfung, ob bei den Zubereitungen die mikrobiologischen Kriterien der Anlage 3 Kapitel II Nr. 1.3 eingehalten werden.

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

1. die Maßnahmen und die Kontrollergebnisse nach den Absätzen 1 und 2,

2. die Herkunft des Geflügelfleisches unter Angabe der Lieferanten,

3. die Abgabe des Geflügelfleisches unter Angabe der Art und Menge, der Kennzeichnung sowie des Empfängers, sofern es sich nicht um die Abgabe geringer Mengen unmittelbar an den Endverbraucher zur Verwendung im eigenen Haushalt handelt,

4. die Herstellungsverfahren bei Geflügelfleischerzeugnissen oder Geflügelfleischzubereitungen,

5. die Einhaltung der vorgeschriebenen Raumtemperatur in Kühl- und Gefrierräumen sowie der vorgeschriebenen Innentemperatur des Geflügelfleisches und

6. die für Geflügelfleisch auf Grund der Ergebnisse der Kontrollen nach den Absätzen 1 und 2 ergriffenen Vorsorgemaßnahmen, wenn sich eine gesundheitliche Gefahr oder ein entsprechender Verdacht ergeben hatte.

(4) Die Nachweise sind in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen. Sie sind zwei Jahre lang aufzubewahren, der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und, soweit die Nachweise auf elektronischen Datenträgern abgespeichert sind, auszudrucken.

(5) Zur Durchführung der betriebseigenen Laborkontrollen müssen zugelassene Betriebe entweder über ein eigenes Labor verfügen oder die Untersuchungen von einem anerkannten Labor durchführen lassen. Nach § 11 Abs. 1 Nr. 8 und 9 zugelassene Betriebe haben im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen zur Sicherstellung der hygienischen Anforderungen bei gemeinsam genutzten Räumen und Einrichtungsgegenständen einen gemeinsamen Hygienebeauftragten zu bestellen und der zuständigen Behörde zu benennen.

(6) Wer Geflügelfleisch in nach § 12 Abs. 3 registrierten Betrieben gewinnt, behandelt oder zubereitet, hat

1. zu kontrollieren, ob in seinem Betrieb die in § 10 Abs. 1 Nr. 2 genannten Anforderungen eingehalten werden, und

2. Nachweise zu führen über

a) die Art, Herkunft und Anzahl des Schlachtgeflügels und den Tag der Schlachtung,

b) die Menge des im Betrieb zerlegten Geflügelfleisches,

- c) die Menge der im Betrieb zubereiteten Geflügelfleischerzeugnisse und
- d) Art, Umfang und Ergebnisse der durchgeführten Kontrollen.

Absatz 1 Nr. 3, Absatz 3 Nr. 2 und 3 sowie die Absätze 4 und 5 gelten entsprechend.

§ 15

Schlachtgeflügel und Geflügelfleisch aus anderen Mitgliedstaaten und anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum

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

(2) Geflügelfleisch aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island und Liechtenstein darf im Inland nur in den Verkehr gebracht werden, wenn jede Sendung von einem Handelsdokument nach § 8 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 oder, in den Fällen des Absatzes 3 oder 4, von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung begleitet ist.

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

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

2. bei Geflügelfleischzubereitungen dem Muster nach Anlage 4 Nr. 4.3.

(4) Wird eine Sendung aus einem anderen Mitgliedstaat oder einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum über ein Drittland in das Inland verbracht oder unterliegen Geflügelschlachtbetriebe oder Wildbearbeitungsbetriebe eines Mitgliedstaates oder eines anderen Vertragsstaates des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum gesundheitlichen oder tierseuchenrechtlichen Beschränkungen, muß die Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Anlage 4 Nr. 2 und 3 ausgestellt sein und inhaltlich jeweils dem folgenden Muster entsprechen:

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

2. bei frischem Geflügelfleisch von Federwild dem Muster nach Anlage 4 Nr. 4.5,

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

(5) Die zuständige Behörde kann am Ort der Entladung stichprobenweise überprüfen, ob das Handelsdokument nach Absatz 2 oder die vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Absatz 3 oder 4 in urschriftlicher Ausfertigung vorliegt und die Sendung den Angaben entspricht. Die Sendungen können stichprobenweise darauf überprüft werden, ob das Geflügelfleisch den Vorschriften dieser Verordnung entspricht. Bei begründetem Verdacht auf Unregelmäßigkeiten sind Untersuchungen nach Anlage 5 durchzuführen. Ein begründeter Verdacht liegt insbesondere dann vor, wenn der zuständigen Behörde Tatsachen bekannt sind, die zuverlässig darauf schließen lassen, daß

1. in einem Versandland Stoffe angewendet werden, die in Geflügelfleisch übergehen und gesundheitlich bedenklich sein können,

2. frisches Geflügelfleisch, Geflügelfleischerzeugnisse oder Geflügelfleischzubereitungen mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden sind oder

3. Vorschriften der in dieser Verordnung umgesetzten Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaften nicht eingehalten worden sind.

(6) Wird bei Untersuchungen nach Absatz 5 festgestellt, daß das Geflügelfleisch nicht den Anforderungen dieser Verordnung entspricht, kann die zuständige Behörde dem Absender, dem Empfänger oder ihren Bevollmächtigten gestatten, die Sendung in das Versandland zurückzubringen, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Die zuständige Behörde kann auch die Beseitigung zulassen. Bestehen

gesundheitliche Bedenken, hat sie die Beseitigung anzuordnen und Maßnahmen zu treffen, die eine mißbräuchliche Verwendung des Geflügelfleisches verhindern.

§ 16

Einfuhr von Geflügelfleisch

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

(2) Geflügelfleisch darf nur eingeführt werden, wenn

1. es aus Betrieben stammt, die im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften oder nach § 17 Abs. 1 bis 5 vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht sind,
2. es nach Anlage 1 Kapitel VII Nr. 7 gekennzeichnet ist und
3. die Sendung von einer nach § 11 Abs. 3 Nr. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes bekanntgemachten Genußtauglichkeitsbescheinigung begleitet ist, die von einem amtlichen Tierarzt des Versandlandes ausgestellt wurde.

(3) Geflügelfleischerzeugnisse oder Geflügelfleischzubereitungen dürfen nur eingeführt werden, wenn die Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Absatz 2 von folgender, von der zuständigen Behörde des Drittlandes, in dem die Geflügelfleischerzeugnisse oder Geflügelfleischzubereitungen zubereitet worden sind, ausgestellten Bescheinigung begleitet oder mit ihr versehen ist:

»Das Erzeugnis enthält weder spezifiziertes Risikomaterial im Sinne der Entscheidung 97/534/EG der Kommission, noch ist es aus solchem Material hergestellt worden, noch enthält es Separatorenfleisch aus der Wirbelsäule von Rindern, Schafen oder Ziegen.«

Satz 1 gilt nicht für Geflügelfleischerzeugnisse oder Geflügelfleischzubereitungen aus

1. anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum oder
2. Drittländern,

die vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht worden sind.

(4) Die Warenuntersuchung ist nach Anlage 5 durchzuführen. § 15 Abs. 6 gilt entsprechend.

§ 17

Betriebe für die Einfuhr von Geflügelfleisch und Federwild

(1) Geflügelschlacht- und Geflügelfleischzerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- und Gefrierhäuser für die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch von Schlachtgeflügel nach § 2 Nr. 1 Buchstabe a des Geflügelfleischhygienegesetzes werden vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht, wenn sie nach Artikel 14 Abschnitt B Nr. 2 Buchstabe a der Richtlinie 71/118/EWG in eine Liste der Betriebe aufgenommen sind, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch zulassen können, und diese Liste nicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften bekanntgemacht worden ist. Satz 1 gilt für die Aufstellung und Änderung vorläufiger Listen nach einem Verfahren der Entscheidung 95/408/EG des Rates vom 22. Juni 1995 über die Bedingungen für die Aufstellung vorläufiger Listen der Drittlandsbetriebe, aus denen die Mitgliedstaaten bestimmte tierische Erzeugnisse, Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln einführen dürfen, für eine Übergangszeit (ABl. EG Nr. L 243 S. 17) entsprechend. Bis zur Aufstellung der Listen nach den Sätzen 1 und 2 werden Betriebe nach Satz 1 vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, daß sie

1. die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 oder vom Bundesministerium für Gesundheit als gleichwertig anerkannte Voraussetzungen erfüllen,
2. für den Versand von Geflügelfleisch in die Bundesrepublik Deutschland zugelassen worden sind und
3. durch vom Bundesministerium für Gesundheit beauftragte Tierärzte überprüft werden dürfen.

(2) Geflügelschlacht- und Geflügelfleischzerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- und Gefrierhäuser für die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch von Schlachtgeflügel nach § 2 Nr. 1 Buchstabe b des Geflügelfleischhygienegesetzes werden vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht, wenn sie nach Artikel 10 Abs. 3 Buchstabe b in Verbindung mit Anhang I Kapitel 11 Buchstabe c der Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen

Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und - in bezug auf Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 62 S. 49), zuletzt geändert durch Richtlinie 96/90/EG des Rates (ABl. EG Nr. L 13 S. 24), in der jeweils geltenden Fassung in eine Liste der Betriebe aufgenommen worden sind, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch zulassen können, und diese Liste nicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften bekanntgemacht worden ist. Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend. Bis zur Aufstellung der in den Sätzen 1 und 2 genannten Listen werden Betriebe nach Satz 1 vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, daß sie die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 oder vom Bundesministerium für Gesundheit als gleichwertig anerkannte Voraussetzungen erfüllen. Absatz 1 Satz 3 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

(3) Wildbearbeitungsbetriebe für die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch von Federwild werden vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht, wenn sie nach Artikel 16 Abs. 3 Buchstabe a und b der Richtlinie 92/45/EWG in eine Liste der Betriebe aufgenommen worden sind, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch von Federwild zulassen können, und diese Liste nicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften bekanntgemacht worden ist. Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend. Bis zur Aufstellung der in den Sätzen 1 und 2 genannten Listen werden Betriebe nach Satz 1 vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, daß sie die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 6 oder vom Bundesministerium für Gesundheit als gleichwertig anerkannte Voraussetzungen erfüllen. Absatz 1 Satz 3 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

(4) Herstellungsbetriebe für die Einfuhr von Geflügelfleischerzeugnissen werden vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht, wenn sie nach Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe b zweiter Gedankenstrich in Verbindung mit Anhang II Kapitel 1 Buchstabe c der Richtlinie 92/118/EWG, zuletzt geändert durch Richtlinie 96/90/EG (ABl. EG Nr. L 13 S. 24), in eine Liste der Betriebe aufgenommen worden sind, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Geflügelfleischerzeugnissen zulassen können, und diese Liste nicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften bekanntgemacht worden ist. Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend. Bis zur Aufstellung der in den Sätzen 1 und 2 genannten Listen werden Betriebe nach Satz 1 vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, daß sie die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 2 oder 3 oder vom Bundesministerium für Gesundheit als gleichwertig anerkannte Voraussetzungen erfüllen. Absatz 1 Satz 3 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

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

§ 18

Verbote und Beschränkungen

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

1. Geflügelhackfleisch;
2. Geflügelfleischzubereitungen aus Geflügelhackfleisch, ausgenommen frische Würste und Wurstbrät;
3. andere als in Nummer 2 genannte Geflügelfleischzubereitungen aus Drittländern, sofern sie nicht im Ursprungs-Herstellungsbetrieb tiefgefroren und durchgehend bei einer Temperatur von mindestens - 18 °C gehalten worden sind;
4. Geflügelseparatorenfleisch
 - a) aus Drittländern,
 - b) aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island und Liechtenstein, sofern es nicht zuvor in dem Betrieb, aus

dem das Geflügelfleisch stammt, oder einem anderen von der zuständigen Behörde des Herkunftslandes bestimmten zugelassenen Verarbeitungsbetrieb nach der Richtlinie 77/99/EWG hitzebehandelt worden ist;

5. Geflügelfleisch mit Rückständen von Stoffen oder ihren Umwandlungsprodukten,

a) deren Anwendung nach der Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung vom 3. August 1977 (BGBl. I S. 1479) in der jeweils geltenden Fassung verboten ist; das Verbot gilt auch, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt im lebenden Geflügel festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung an das Geflügel nicht nach arzneimittel- oder futtermittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist;

b) die in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates vom 26. Juni 1990 zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs (ABl. EG Nr. L 224 S. 1) aufgeführt sind,

c) die gesundheitsschädlich sind oder die den Verzehr des Geflügelfleisches für die menschliche Gesundheit gefährlich oder schädlich machen können, sofern diese Rückstände die zulässigen Höchstmengen oder Beurteilungswerte oder, wenn solche nicht festgelegt sind, die Mengen überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind;

6. frisches Geflügelfleisch, das mit Stoffen behandelt worden ist, die unmittelbar zur Förderung der Wasserrückhaltung dienen; das Verbot umfaßt die gesamte Sendung, in der so behandeltes Geflügelfleisch festgestellt worden ist;

7. Geflügelfleisch, das mit anderen als zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit zugelassenen Farbstoffen gekennzeichnet wurde;

8. Geflügelfleisch, das mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden ist;

9. Tierkörper, Teilstücke oder Nebenprodukte der Schlachtung, soweit diese Verletzungen, Mißbildungen, andere Veränderungen oder eine Kontamination aufweisen;

10. Federwild, das nicht erlegt worden ist (Fallfederwild) oder bei dem Merkmale nach Anlage 1 Kapitel IV Nr. 8.2 oder 8.3 festgestellt worden sind;

11. Geflügelfleischerzeugnisse oder Geflügelfleischzubereitungen, ausgenommen Geflügelfleischerzeugnisse oder Geflügelfleischzubereitungen nach § 16 Abs. 3 Satz 2, die unter Verwendung von Fleisch nach § 17 Abs. 1 Nr. 2, 2a, 19 oder 20 der Fleischhygiene-Verordnung, dessen Einfuhr oder sonstiges Verbringen verboten ist, zubereitet worden sind.

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

§ 19

Ausnahmen

(1) Die Anforderungen an das Verbringen von Geflügelfleisch aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island und Lichtenstein sowie an die Einfuhr finden, unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften, keine Anwendung auf Geflügelfleisch, das

1. von Reisenden in ihrem persönlichen Gepäck mitgeführt wird, soweit es sich um eine Menge von höchstens 1 kg je Person oder um geringe Mengen unzerteilter Tierkörper von Federwild handelt, wenn es den Umständen nach ausgeschlossen erscheint, daß das Federwild zum gewerblichen Verkehr bestimmt ist;

2. als Geschenk von natürlichen Personen mit Wohnsitz im Ausland an natürliche Personen unmittelbar eingeht und ausschließlich zum eigenen Verbrauch des Empfängers bestimmt ist, soweit es sich um eine Menge von höchstens 1 kg handelt;

3. zur Verpflegung des Personals und der Reisenden in Beförderungsmitteln im grenzüberschreitenden Verkehr mitgeführt wird;

4. ausschließlich zur Versorgung internationaler Organisationen oder ausländischer Streitkräfte in der Bundesrepublik Deutschland bestimmt ist.

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

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

1. Messen, Ausstellungen oder ähnliche Veranstaltungen,

2. wissenschaftliche Versuchszwecke

bestimmt ist, sofern durch amtliche Überwachung sichergestellt wird, daß das Geflügelfleisch mit Ausnahme der Abgabe von Kostproben an einzelne natürliche Personen zum Verzehr an Ort und Stelle nicht gewerbsmäßig als

Lebensmittel in den Verkehr gebracht wird und im Fall der Nummer 2 nach Beendigung des Versuchs aus dem Inland verbracht oder beseitigt wird.

§ 20

Straftaten

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

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

§ 21

Ordnungswidrigkeiten

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

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

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

Anlage 1

(zu den §§ 2, 4 bis 8 und 16)

Kapitel I

Nachweise im Erzeugerbetrieb

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

1. Allgemeine Daten:

1.1 Anzahl der eingestellten Tiere;

1.2 Tierart und Alter der Tiere;

1.3 Herkunft der eingestellten Tiere;

1.4 Tag der Einstellung der Tiere;

1.5 Tag(e)* der Abgabe zum Schlachten, Anzahl der in einer Sendung abgegebenen Tiere und Name des Geflügelschlachtbetriebes, an den die Tiere abgegeben werden;

2. Mortalität im Verlauf der Haltung;

3. Fütterungsdaten je Mastperiode:

3.1 Futtermittelverbrauch;

3.2 Herkunft und Art der Futtermittel;

3.3 Art, Anwendungszeitraum und Wartezeit eingesetzter Futtermittelzusatzstoffe;

3.4 Art und Herkunft des Tränkwassers (Trink- oder Oberflächenwasser, aufbereitet oder nicht, kommunales Trinkwassernetz oder eigener Brunnen);

4. Leistungsdaten:

4.1 bei Mastgeflügel: Gewichtszunahmen während der Mastzeit, durchschnittliches Mastendgewicht;

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

4.2 bei Legehennen: Verlauf und Beendigung der Legeperiode, Eintritt der Mauser;

4.3 bei Zuchtgeflügel: Verlauf und Beendigung der Zuchtperiode, Grund der Schlachtung;

5. Angaben zu Untersuchungen und Behandlungen:

5.1 Name und Anschrift des betreuenden Tierarztes;

5.2 Untersuchungstermine mit Feststellungen zum Gesundheitszustand des Geflügels und gegebenenfalls Laborergebnissen;

5.3 Art, Tag und Zeitraum der Verabreichung von Arzneimitteln, mit denen der Bestand behandelt worden ist, in Verbindung mit Aufzeichnungen oder Belegen wie tierärztlichen Verschreibungen, tierärztliche Arzneimittelabgabebelege, Rechnungen, Lieferscheine und Warenbegleitscheine nach § 4 der Verordnung über Nachweispflichten für Arzneimittel, die zur Anwendung bei Tieren bestimmt sind, vom 2. Januar 1978 (BGBl. I S. 26) in der jeweils geltenden Fassung;

5.4 Art, Tag und Zeitraum von Impfungen;

6. Ergebnisse aller amtlichen Untersuchungen der vorangegangenen 12 Monate bei Geflügel und Geflügelfleisch aus diesem Erzeugerbetrieb;

7. in Erzeugerbetrieben mit mehreren Einzelställen oder Betriebsabteilungen: ein Betriebsschema, aus dem die Lage und Nutzung der Betriebsteile erkennbar wird. Die Ställe und Abteilungen sind von außen sichtbar im Eingangsbereich deutlich mit Nummern zu kennzeichnen und die Nachweise sind so zu führen, daß sie den Ställen und Abteilungen zugeordnet werden können.

Kapitel III

Schlachtgeflügeluntersuchung im Erzeugerbetrieb

1. Die Untersuchung im Erzeugerbetrieb umfaßt:

1.1 die Überprüfung der Nachweise des Schlachtgeflügelhalters,

1.2 gegebenenfalls die Prüfung und Berücksichtigung der Ergebnisse von Untersuchungen auf Salmonellen gemäß den §§ 3 und 5 der Hühner-Salmonellen-Verordnung vom 11. April 1994 (BGBl. I S. 770) in der jeweils geltenden Fassung,

1.3 die Untersuchung des Schlachtgeflügels.

2. Für die Schlachtgeflügeluntersuchung muß eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein. Die Beleuchtung darf Farben nicht verändern.

3. Mit der Untersuchung nach Nummer 1.3 soll festgestellt werden, ob

3.1 das Geflügel von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen ist oder ob Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden des Geflügels den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen,

3.2 das Geflügel eine Störung des Allgemeinbefindens oder andere Anzeichen einer Krankheit aufweist, durch die das Geflügelfleisch untauglich zum Verzehr für Menschen werden kann oder erst nach Brauchbarmachung in den Verkehr gebracht werden darf.

3.3 Anzeichen vorhanden sind, die darauf hindeuten, daß dem Geflügel Stoffe mit pharmakologischer Wirkung verabreicht worden sind oder daß es solche oder andere Stoffe aufgenommen hat, durch die das Geflügelfleisch untauglich zum Verzehr für Menschen werden kann.

4. Ergeben sich bei der Schlachtgeflügeluntersuchung auf Grund der Herkunft, der äußeren Erscheinung, des Verhaltens des Geflügels oder auf Grund anderer Tatsachen Zweifel an der Gesundheit des Geflügels oder an der Verzehrsauglichkeit des von diesem Geflügel stammenden Fleisches, sind weitergehende Prüfungen und gegebenenfalls Untersuchungen durchzuführen. Die zuständige Behörde bestimmt Art und Durchführung der weitergehenden Untersuchungen.

5. Eine Gesundheitsbescheinigung darf nicht ausgestellt werden, wenn

5.1 Geflügelpest,

5.2 Newcastle-Krankheit,

5.3 klinische Ornithose oder

5.4 klinische Salmonellose festgestellt worden ist.

6. Die Ausstellung der Gesundheitsbescheinigung ist ferner zu versagen, wenn

6.1 in oder auf dem Schlachtgeflügel Rückstände oder andere Stoffe festgestellt werden, die in das Geflügelfleisch übergehen und geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu schädigen oder das Geflügelfleisch sonst gesundheitlich bedenklich zu machen, oder der begründete Verdacht auf das Vorhandensein dieser Stoffe besteht, insbesondere aufgrund von Merkmalen, die auf eine Behandlung mit pharmakologisch wirksamen Stoffen hinweisen,

6.2 festgestellt wird oder der begründete Verdacht besteht, daß das untersuchte Schlachtgeflügel mit pharmakologisch wirksamen Stoffen behandelt worden ist und vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit geschlachtet werden soll,

6.3 Tatsachen vorliegen, die zuverlässig darauf schließen lassen, daß dem Geflügel Stoffe, deren Anwendung bei diesen Tieren nach der Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung verboten ist, verabreicht worden sind, oder wenn der begründete Verdacht hierauf besteht; gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe bei diesen Tieren zu einem früheren Zeitpunkt festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung nicht nach arzneimittel- oder futtermittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist, oder wenn in dem Schlachtgeflügel Stoffe oder deren Umwandlungsprodukte festgestellt werden, die in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 aufgeführt sind, oder

6.4 sonstige Anhaltspunkte dafür vorliegen, daß das von diesen Tieren stammende Geflügelfleisch nicht als tauglich oder tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt werden wird, oder sonstige tierseuchenrechtliche Gründe entgegenstehen. Der amtliche Tierarzt kann jedoch anstelle der Gesundheitsbescheinigung eine Bescheinigung ausstellen, aus der der Grund der Beanstandung hervorgeht, und in den Fällen der Nummer 6 angeben, ob einer Schlachtung nach § 5 Abs. 6 gesundheitliche Bedenken entgegenstehen.

Kapitel III

Schlachtgeflügeluntersuchung im Schlachtbetrieb

1. Die Untersuchung im Schlachtbetrieb umfaßt

1.1 bei Schlachtgeflügel, das nach Kapitel II im Erzeugerbetrieb untersucht worden ist, insbesondere

1.1.1 die Überprüfung der Gesundheitsbescheinigung,

1.1.2 die Überprüfung der Nämlichkeit des Schlachtgeflügels,

1.1.3 die Feststellung, ob das Schlachtgeflügel transportbedingte Schäden oder Mängel wie Atemnot, Überhitzung, Erfrierungen oder Verletzungen aufweist;

1.2 bei Schlachtgeflügel aus Erzeugerbetrieben, die nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 von der Untersuchung nach Kapitel II Nr. 1 befreit sind,

1.2.1 die Überprüfung der Bescheinigung nach § 3 Abs. 3 Satz 2,

1.2.2 die Überprüfungen nach den Nummern 1.1.2 und 1.1.3,

1.2.3 die Feststellung, ob das Schlachtgeflügel

1.2.3.1 von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen ist oder

1.2.3.2 allgemeine Verhaltensstörungen oder Anzeichen für eine Krankheit aufweist, durch die das Geflügelfleisch untauglich zum Verzehr für Menschen werden kann oder erst nach Brauchbarmachung in den Verkehr gebracht werden darf;

1.3 bei zur Schlachtung eingeführtem Geflügel die Überprüfungen und Feststellungen nach den Nummern 1.2.2 und 1.2.3.

2. Die Untersuchung des Schlachtgeflügels ist Käfig für Käfig durchzuführen, wenn bei der Überprüfung nach Nummer 1.1 festgestellt wird, daß

2.1 die ausgestellte Gesundheitsbescheinigung nicht gültig ist oder

2.2 begründete Zweifel an der Nämlichkeit des Schlachtgeflügels bestehen.

3. Ergeben sich bei den Untersuchungen nach Nummer 1.1.3 Beanstandungen, hat der amtliche Tierarzt geeignete Maßnahmen anzuordnen.

4. Ergeben sich bei den Untersuchungen nach Nummer 1.2.3 oder 2 Zweifel an der Gesundheit des Schlachtgeflügels oder an der Verzehrtauglichkeit des Geflügelfleisches, sind weitergehende Untersuchungen durchzuführen. Die zuständige Behörde bestimmt Art und Durchführung der weitergehenden Untersuchungen.

5. Die Schlachtung ist zu verbieten, wenn sich bei der Untersuchung nach Nummer 1.1.3, 1.2.3 oder 2 Beanstandungsgründe nach Kapitel II Nr. 5 oder 6 ergeben. Der amtliche Tierarzt kann jedoch in den Fällen des Kapitels II Nr. 6 die Tötung oder Schlachtung nach § 5 Abs. 6 erlauben, wenn gesundheitliche

Bedenken nicht entgegenstehen. Er kann die Verschiebung der Schlachtung anordnen, wenn ein Beanstandungsgrund nach Kapitel II Nr. 6.2 vorliegt.

Kapitel IV

Geflügelfleischuntersuchung

1. Das Geflügel ist unmittelbar nach der Schlachtung und dem Ausnehmen bei ausreichender Beleuchtung zu untersuchen. Die Beleuchtung darf Farben nicht verändern.
2. Von jedem geschlachteten Tier sind die Tierkörperoberfläche, die Körperhöhle, die Eingeweide und, soweit sie zum Verzehr für Menschen bestimmt sind, Kopf und Beine zu besichtigen, erforderlichenfalls zu durchtasten und anzuschneiden; dabei ist auch auf Abweichungen der Konsistenz, der Farbe und des Geruchs sowie größere Abweichungen als Folge des Schlachtvorgangs zu achten. Im Verdachtsfall können weitere Schnitte und Untersuchungen vorgenommen werden, soweit sie für eine abschließende Beurteilung erforderlich sind.
3. Darüber hinaus sind zu untersuchen
 - 3.1 Stichproben der betriebsseitig ausgesonderten und der bei der Geflügelfleischuntersuchung als untauglich beurteilten Tierkörper und
 - 3.2 Eingeweide und Körperhöhlen von bis zu 300 über die gesamte Sendung verteilten Tieren, mindestens aber von 300 Tieren je Schlachttag. Für Geflügelschlachtbetriebe mit geringer Kapazität kann die zuständige Behörde in Abhängigkeit von der täglichen Schlachtleistung geringere Stichprobenzahlen festlegen.Die Untersuchungen nach Satz 1 sind dem amtlichen Tierarzt vorbehalten.
4. Soll geschlachtetes Geflügel nur teilweise ausgenommen werden (entdarmtes Geflügel, »poulet éffilé«), hat der amtliche Tierarzt abweichend von Nummer 2 bei mindestens 5% der geschlachteten Tiere jeder Sendung nach dem vollständigen Ausnehmen die Eingeweide und die Körperhöhle zu untersuchen. Werden bei dieser Untersuchung Abweichungen an mehreren geschlachteten Tieren festgestellt, sind alle Tiere der Sendung nach Nummer 2 zu untersuchen.
5. Sofern Wachteln und Tauben, die wie Haustiere gehalten werden, innerhalb einer Sendung hinsichtlich ihrer Art, ihres Gewichts und ihrer Herkunft gleichartig sind, kann die Untersuchung abweichend von Nummer 2 an einer Stichprobe von mindestens 5% der Tiere erfolgen. Werden bei dieser Untersuchung Abweichungen an mehreren geschlachteten Tieren festgestellt, sind alle Tiere der Sendung nach Nummer 2 zu untersuchen.
6. Reichen die Ergebnisse der Untersuchungen nach den Nummern 2 bis 5 für eine Beurteilung nicht aus, führt der amtliche Tierarzt weitergehende, insbesondere mikrobiologische, Untersuchungen durch. Hierfür sind erforderlichenfalls Proben im notwendigen Umfang zu entnehmen.
7. Wird Geflügelfleisch auf das Vorkommen von Krankheitserregern untersucht, kann diese Untersuchung bei Schlachtgeflügel, das unter gleichen Fütterungs- und Haltungsbedingungen in einem Bestand gehalten wurde, oder bei Federwild, das aus demselben Jagdrevier stammt, auf eine für die Beurteilung ausreichende Zahl repräsentativer Stichproben beschränkt werden.
8. Federwild ist darauf zu untersuchen, ob es
 - 8.1 erlegt worden ist,
 - 8.2 von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen ist oder
 - 8.3 mit anderen Krankheiten oder Mängeln behaftet ist, die das Geflügelfleisch nachteilig beeinflussen können. Federwild, das nicht unmittelbar nach dem Erlegen ausgenommen worden ist, ist zu besichtigen und nach Nummer 2 zu untersuchen. Bei Tieren derselben Sendung sind mindestens 5% der Tiere zu untersuchen. Stellt der amtliche Tierarzt an mehreren Tierkörpern Mängel fest, hat er die gesamte Sendung weitergehend zu untersuchen. Soll Federwild ausgenommen und gerupft in den Verkehr gebracht werden, ist es wie geschlachtetes Geflügel Stück für Stück nach Nummer 2 zu untersuchen.

Kapitel V

Rückstandsuntersuchung

1. Bei der Untersuchung geeigneter Proben von Schlachtgeflügel, Federwild und Geflügelfleisch sind die Vorgaben des nationalen Rückstandskontrollplanes einzuhalten, der nach Maßgabe der Richtlinie 96/23/EG jährlich vom Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin in Abstimmung mit den Ländern erstellt wird. Ein in der Richtlinie 96/23/EG festgelegter Anteil der Proben ist in Erzeugerbetrieben zu nehmen.

2. Bei Rückstandsuntersuchungen in Schlachtbetrieben kann der Probenumfang für Schlachtgeflügel aus Erzeugerbetrieben, die einem Rückstandsüberwachungsprogramm oder einem entsprechenden anerkannten Eigenkontrollsystem unterliegen, vermindert werden.
3. Unbeschadet der Untersuchung nach Nummer 1 hat die zuständige Behörde im Fall eines begründeten Verdachts weitere Rückstandsuntersuchungen durchzuführen. Bei Tieren, die unter gleichen Fütterungs- und Haltungsbedingungen in einem Bestand gehalten werden, kann die Rückstandsuntersuchung auf eine für die Beurteilung der Tiergruppe ausreichende Zahl repräsentativer Stichproben beschränkt werden.
4. Positive Ergebnisse bei der Untersuchung auf Hemmstoffe können, auch auf Verlangen und auf Kosten des Verfügungsberechtigten, mit qualitativ-quantitativen Methoden weitergehend untersucht werden.
5. Für Rückstände nachfolgend genannter Stoffe, für die bisher noch keine Höchstmengen festgelegt worden sind, gelten folgende Beurteilungswerte:

5.1 Stoffe mit pharmakologischer Wirkung bzw. deren Salze
Beurteilungswert¹⁾

(æg/kg oder I.E./kg)

1. Tetramisol	10
2. Kanamycin	200
3. Apramycin	200
4. Kitasamycin	20
5. Polymyxin B	100
6. Lincomycin	40
7. Tiamulin	100
8. Acepromazin, Propionylpromazin	20 ²⁾

¹⁾ Soweit nicht anders angegeben, in Leitgewebe Leber (für Nebenprodukte der Schlachtung) und Muskulatur (für Tierkörper); bei Überschreitung des Beurteilungswertes im Leitgewebe gelten die jeweiligen Teile des geschlachteten Tieres nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich.

²⁾ In Leitgewebe Leber; bei Überschreitung des Beurteilungswertes im Leitgewebe gilt das geschlachtete Tier nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich.

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

Kapitel VI

Beurteilung des Geflügelfleisches

1. Als tauglich sind unbeschadet der Nummer 7 der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung zu beurteilen, wenn sie keinerlei Veränderungen oder nur kurz vor der Schlachtung oder kurz vor dem Erlegen entstandene Verletzungen oder örtlich begrenzte Mißbildungen oder sonstige Veränderungen aufgewiesen haben, soweit diese die Verzehrtauglichkeit des übrigen Geflügelfleisches nicht beeinträchtigen.
2. Sofern durch amtliche Untersuchungen bei mehreren geschlachteten Tieren einer Sendung Erreger einer auf den Menschen übertragbaren Krankheit nachgewiesen und krankhafte Veränderungen nicht festgestellt worden sind, sind alle zu dieser Sendung gehörigen Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung als tauglich nach Brauchbarmachung zu beurteilen. Die Brauchbarmachung erfolgt gemäß Anlage 6 nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde.

3. Als untauglich sind der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung zu beurteilen, wenn festgestellt worden sind

3.1 Geflügelpest, Newcastle-Krankheit, Ornithose oder Salmonellose,

3.2 andere auf den Menschen übertragbare Krankheiten,

3.3 septikämische Veränderungen, soweit sie nicht bereits unter Nummer 3.1 oder 3.2 genannt sind,

3.4 Rückstände:

3.4.1 bei der Untersuchung auf Hemmstoffe

3.4.1.1 ein positives Ergebnis in der Muskulatur,

3.4.1.2 ein zweifelhaftes Ergebnis in der Muskulatur in Verbindung mit einem positiven oder zweifelhaften Ergebnis in der Leber,

3.4.2 Tatsachen, aus denen sich ergibt, daß in dem Geflügel Rückstände von Stoffen, deren Anwendung nach der Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung verboten ist, oder deren Umwandlungsprodukte vorhanden sind, oder der begründete Verdacht auf eine verbotene Anwendung; gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe bei diesen Tieren zu einem früheren Zeitpunkt festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung nicht nach arzneimittel- oder futtermittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist,

3.4.3 das Vorliegen sonstiger Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die

3.4.3.1 in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 aufgeführt oder sonst nicht bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen, zugelassen sind,

3.4.3.2 festgesetzte Höchstmengen oder die in Kapitel V Nr. 5 aufgeführten Beurteilungswerte überschreiten oder

3.4.3.3 die Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind,

3.5 Veränderungen, die durch Giftstoffe hervorgerufen sein können,

3.6 örtliche Veränderungen, die darauf schließen lassen, daß sie durch Toxine verursacht worden sind,

3.7 ausgebreiteter Pilzbefall (Mykose),

3.8 ausgebreiteter Parasitenbefall im Geflügelfleisch,

3.9 Bauchwassersucht,

3.10 Gelbsucht,

3.11 bösartige oder multiple Geschwülste,

3.12 multiple Abszesse oder Entzündungsherde, ausgedehnte entzündliche Infiltrationen,

3.13 hochgradige Abmagerung oder erhebliche Wachstumsstörungen (Kümmerwachstum),

3.14 natürlicher Tod, Schlachtung in der Agonie oder mangelhaftes Ausbluten,

3.15 umfangreiche Verletzungen oder umfangreiche blutige oder wäßrige Durchtränkungen,

3.16 erhebliche Farb-, Geruchs- oder Geschmacksabweichungen,

3.17 erhebliche Abweichungen in der Konsistenz, insbesondere Wäßrigkeit,

3.18 Zersetzungs Vorgänge,

3.19 ausgedehnte Verunreinigung oder Kontamination.

4. Wird bei einer Sendung ein in Nummer 3.4 oder 3.5 genannter Mangel festgestellt, sind alle geschlachteten oder erlegten Tiere der Sendung, bei denen nach der gemeinsamen Herkunft, der Art der Haltung oder den sonstigen Umständen anzunehmen ist, daß sie die gleichen Mängel aufweisen, als untauglich zu beurteilen.

5. Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung dürfen auch als untauglich beurteilt werden, wenn der Verfügungsberechtigte mit der Beseitigung einverstanden ist.

6. Wird bei einer Sendung eine in Nummer 3.2 genannte Krankheit festgestellt, können die geschlachteten oder erlegten Tiere der Sendung, die keine krankhaften Veränderungen aufweisen, nach Nummer 2 beurteilt werden, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen.

7. Als untauglich sind nur die veränderten Teile des Tierkörpers oder die veränderten Nebenprodukte der Schlachtung zu beurteilen, wenn örtlich begrenzte Veränderungen festgestellt werden, die die Beschaffenheit der übrigen Teile nicht beeinträchtigen.

8. Als nicht geeignet zum Verzehr für Menschen sind zu erklären und nach Abschluß der Geflügelfleischuntersuchung bis zur Beseitigung zu beschlagnahmen, sofern sie nicht nach den Nummern 3 bis 7 als untauglich zu beurteilen sind,

8.1 Lufttröhre,

8.2 vom Tierkörper getrennte Lunge,

8.3 Speiseröhre,

- 8.4 Kropf,
- 8.5 Darm und Drüsenmagen,
- 8.6 Gallenblase,
- 8.7 Geschlechtsorgane einschließlich der Eifollikel, Dotterkugeln und unvollständig ausgebildeter Eier,
- 8.8 vor der Untersuchung vom Tierkörper abgetrennte Köpfe und Füße.

Kapitel VII Kennzeichnung

1. Die Kennzeichnung von Geflügelfleisch darf erst dann vorgenommen werden, wenn das Ergebnis aller Untersuchungen vorliegt.
2. Abweichend von Nummer 1 darf im Fall einer stichprobenmäßigen Rückstandsuntersuchung die Kennzeichnung auch dann vorgenommen werden, wenn das Ergebnis dieser Untersuchung noch nicht vorliegt.
3. In zugelassenen Betrieben ist die Kennzeichnung von frischem Geflügelfleisch, das gemäß Kapitel VI Nr. 1 als tauglich beurteilt worden ist, wie folgt durchzuführen:
 - 3.1 bei nicht einzeln verpackten und nicht einzeln mit einer Schutzhülle versehenen Tierkörpern durch Stempelaufdruck oder durch Anbringen einer nur einmal zu verwendenden Plakette an jedem Tierkörper; das Kennzeichen muß im oberen Teil den Großbuchstaben »D«, in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes, die das Kürzel des betreffenden Landes, in dem der Betrieb gelegen ist, enthalten kann, und im unteren Teil die Abkürzung »EWG« enthalten; Buchstaben und Ziffern müssen mindestens 0,2 cm hoch und leicht lesbar sein; das Kennzeichen muß aus hygienisch einwandfreiem Material bestehen;
 - 3.2 bei einzeln verpackten oder einzeln mit Schutzhüllen versehenen Tierkörpern sowie bei Tierkörperteilen oder bei Nebenprodukten der Schlachtung in Fertigpackungen durch eine dauerhafte Kennzeichnung nach Nummer 3.1 auf oder deutlich sichtbar unter der Schutzhülle, auf der Verpackung oder auf besonderen Kennzeichnungseinlagen aus geeignetem, hygienisch einwandfreiem Material; ist das Kennzeichen unmittelbar auf der Schutzhülle oder Verpackung angebracht, ist diese so zu versiegeln, daß sie nicht wiederverwendet werden kann oder das Kennzeichen beim Öffnen der Schutzhülle oder Verpackung zerstört wird;
 - 3.3 bei Sammelpackungen zusätzlich zur Kennzeichnung nach Nummer 3.1 oder 3.2 durch eine Kennzeichnung nach Nummer 3.4 auf der Sammelpackung. Die Kennzeichen sind so anzubringen, daß beim Öffnen der Sammelpackung die Verpackung oder die Kennzeichen zerstört werden. Dies gilt auch bei der Verwendung von stapelbaren Transportbehältnissen (Eurokästen).
 - 3.4 Die nach Nummer 3.3 vorgeschriebene Kennzeichnung muß in Form und Inhalt den nachstehend abgedruckten Mustern entsprechen. Darin müssen die Buchstaben mindestens 0,8 cm und die Ziffern mindestens 1 cm hoch sein. Die Kennzeichnung kann zusätzlich einen Hinweis auf den Untersucher enthalten.
- omissis
- 3.5 Die nach Nummer 3.3 vorgeschriebene Kennzeichnung erfolgt
 - 3.5.1 bei Tierkörpern und Nebenprodukten der Schlachtung von Schlachtgeflügel entsprechend Nummer 3.4.1,
 - 3.5.2 bei Federwild entsprechend Nummer 3.4.2,
 - 3.5.3 bei Teilstücken, die in Zerlegungsbetrieben gewonnen worden sind, entsprechend Nummer 3.4.3.
- 3.6 Die Kennzeichnung nach Nummer 3.1 oder 3.2 ist bei Sammelpackungen, ausgenommen Sammelpackungen mit frischem Geflügelfleisch von Federwild, nicht erforderlich, wenn
 - 3.6.1 befördert werden
 - 3.6.1.1 Tierkörper von einem zugelassenen Geflügelschlachtbetrieb zur Zerlegung in einem Geflügelfleischzerlegungsbetrieb,
 - 3.6.1.2 frisches Geflügelfleisch von einem zugelassenen Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischzerlegungsbetrieb zur Zubereitung von Geflügelfleischerzeugnissen in einem Verarbeitungsbetrieb oder von Geflügelfleischzubereitungen in einem Herstellungsbetrieb für Geflügelfleischzubereitungen,
 - 3.6.1.3 Tierkörper, soweit sie zur Abgabe an den Verbraucher nach einer Hitzebehandlung bestimmt sind, von zugelassenen Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischzerlegungsbetrieben zu Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung,

3.6.2 außen auf der Sammelpackung deutlich sichtbar der Verwendungszweck und die Anschrift des Empfängers angebracht sind,

3.6.3 der Versandbetrieb fortlaufend Aufzeichnungen über Menge und Art des versandten Geflügelfleisches sowie über den Empfänger führt und

3.6.4 die Empfangsbetriebe fortlaufend Aufzeichnungen über Menge und Art des so erhaltenen Geflügelfleisches sowie über seine Herkunft führen.

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

Muster - omissis

Vorgesehene Verwendung: Zerlegung/Hitzebehandlung zur Abgabe an den Verbraucher/Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen/Geflügelfleischzubereitungen¹⁾

Anschrift des Empfängers:

¹⁾ Nichtzutreffendes streichen.

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

4. Bei Geflügelfleischerzeugnissen und Geflügelfleischzubereitungen, die in zugelassenen Betrieben zubereitet und behandelt worden sind, ist die Kennzeichnung wie folgt vorzunehmen:

4.1 Geflügelfleischerzeugnisse

4.1.1 Bei Geflügelfleischerzeugnissen erfolgt die Kennzeichnung mit dem Kennzeichen nach Nummer 4.3.1, bei Geflügelfleischerzeugnissen mit einem geringen Geflügelfleischanteil nach § 8 Abs. 2 Nr. 1 mit dem Kennzeichen nach Nummer 4.3.2 zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar nach der Herstellung im Betrieb an einer augenfälligen Stelle gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar.

4.1.2 Die Kennzeichen können auf dem Erzeugnis, der Umhüllung oder der Verpackung angebracht oder auf einem Etikett aufgedruckt oder angebracht werden. Die Kennzeichen müssen beim Öffnen der Schutzhülle oder Verpackung zerstört werden. Dies gilt nicht, wenn die Schutzhülle oder Verpackung beim Öffnen zerstört wird.

4.1.3 Bei Geflügelfleischerzeugnissen in Fertigpackungen muß die Kennzeichnung nur auf der Verpackung angebracht werden. Werden mit Kennzeichen versehene Geflügelfleischerzeugnisse verpackt, sind die Kennzeichen auch an der Verpackung anzubringen. Die Kennzeichnung darf auch in der Anbringung einer nicht mehr abnehmbaren Plombe oder Plakette aus Widerstandsfähigem Material bestehen, die allen hygienischen Erfordernissen entspricht.

4.1.4 Abweichend von den Nummern 4.1.1 bis 4.1.3 ist die Kennzeichnung nach den Nummern 4.3.1 und 4.3.2 nicht bei Geflügelfleischerzeugnissen erforderlich, die in einem anderen zugelassenen Betrieb als dem Herstellungsbetrieb über die Kühlung oder Lagerung hinaus weiter behandelt oder zubereitet werden, wenn

4.1.4.1 die Sammelpackung, in der die Geflügelfleischerzeugnisse versandt werden, nach Nummer 4.1.1 gekennzeichnet und der Bestimmungsort auf der Sammelpackung deutlich sichtbar angegeben ist und

4.1.4.2 der zugelassene Bestimmungsbetrieb über Mengen, Art und Herkunft der Geflügelfleischerzeugnisse Nachweise führt.

4.1.5 Abweichend von den Nummern 4.1.1 bis 4.1.3 ist die Kennzeichnung nach den Nummern 4.3.1 und 4.3.2 nicht bei Geflügelfleischerzeugnissen erforderlich, die nicht in Fertigpackungen, sondern lose über Einzelhandelsgeschäfte an Verbraucher abgegeben werden sollen, sofern

4.1.5.1 die Sammelpackung, in der die Geflügelfleischerzeugnisse versandt werden, gemäß Nummer 4.1.1 gekennzeichnet ist und

4.1.5.2 der zugelassene Verarbeitungsbetrieb über Mengen, Art und Empfänger der Geflügelfleischerzeugnisse Nachweise führt.

4.1.6 Bei Geflügelfleischerzeugnissen, die ohne vorheriges Entfernen der Umhüllung in einem Umpackbetrieb lediglich neu zusammengestellt worden sind, muß die Kennzeichnung nach den Nummern 4.3.1 und 4.3.2 des Verarbeitungsbetriebes angebracht sein, in dem die Geflügelfleischerzeugnisse hergestellt worden sind. Werden Geflügelfleischerzeugnisse aus mehr als einem Verarbeitungsbetrieb in einem Umpackbetrieb neu verpackt, ist die äußere Verpackung nach Nummer 4.3.3 zu kennzeichnen. Bei Geflügelfleischerzeugnissen, die, gegebenenfalls nach dem Entfernen der Umhüllung oder dem Aufteilen oder Zerteilen, in einem Umpackbetrieb umhüllt oder verpackt werden, ist die Kennzeichnung nach Nummer 4.3.3 entsprechend den Nummern 4.1.2 und 4.1.3 anzubringen.

4.2 Geflügelfleischzubereitungen

Bei Geflügelfleischzubereitungen ist die Kennzeichnung auf einem an der Umhüllung oder Verpackung befestigten oder auf der Verpackung aufgedruckten Etikett vorzunehmen. Die Kennzeichnung erfolgt mit dem Kennzeichen nach

4.2.1 Nummer 3.4.1, das die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Geflügelschlachtbetriebes,

4.2.2 Nummer 3.4.3, das die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Geflügelfleischzerlegungsbetriebes,

4.2.3 Nummer 4.3.1, das die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Verarbeitungsbetriebes, oder

4.2.4 Nummer 3.4.2, das die Nummer des zugelassenen Wildbearbeitungsbetriebes

enthält. Bei Geflügelfleischzubereitungen aus eigenständigen Produktionseinheiten erfolgt die Kennzeichnung mit dem Kennzeichen nach Nummer 4.3.4. Für die Art der Kennzeichnung gelten die Nummern 4.1.1 bis 4.1.3 entsprechend.

4.3 Muster für die Kennzeichnung von Geflügelfleischzubereitungen, soweit sie in zugelassenen Verarbeitungsbetrieben oder eigenständigen Produktionseinheiten zubereitet worden sind, und von Geflügelfleischerzeugnissen, soweit sie in zugelassenen Verarbeitungsbetrieben zubereitet oder nach Nummer 4.1.6 Satz 2 oder 3 in Umpackbetrieben behandelt worden sind:

omissis

5. Für die Kennzeichnung nach den Nummern 3.1 und 3.2 ist der amtliche Tierarzt verantwortlich. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er die für die Kennzeichnung des Geflügelfleisches bestimmten Stempel, die er erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit herausgeben darf. Die Verwendung der für die Kennzeichnung verwendeten Plaketten und Kennzeichnungseinlagen sowie des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials, soweit es bereits mit dem vorgeschriebenen Kennzeichen versehen ist, wird durch den amtlichen Tierarzt überwacht.

6. Bei frischem Geflügelfleisch aus Betrieben nach § 1 Nr. 10 Buchstabe a und b, das gemäß Kapitel V Nr. 1 als tauglich beurteilt worden ist, muß die Kennzeichnung wie folgt durchgeführt werden:

6.1 bei nicht einzeln verpackten und nicht einzeln mit einer Schutzhülle versehenen Tierkörpern durch Stempelaufdruck oder durch Anbringen einer nur einmal zu verwendenden Plakette oder Plombe nach Nummer 6.6 an jedem Tierkörper;

6.2 bei einzeln verpackten oder einzeln mit Schutzhüllen versehenen Tierkörpern sowie bei Tierkörperteilen oder bei Nebenprodukten der Schlachtung in Fertigpackungen durch eine Kennzeichnung nach Nummer 6.6 auf oder sichtbar unter der Schutzhülle, auf der Verpackung oder auf besonderen Kennzeichnungseinlagen aus geeignetem, hygienisch einwandfreiem Material;

6.3 bei Sammelpackungen zusätzlich zur Kennzeichnung nach Nummer 6.1 oder 6.2 durch eine Kennzeichnung nach Nummer 6.6 auf der Sammelpackung.

6.4 Die Kennzeichnung nach Nummer 6.1 oder 6.2 ist bei Sammelpackungen, ausgenommen Sammelpackungen mit frischem Geflügelfleisch von Federwild, nicht erforderlich, wenn

6.4.1 befördert werden

6.4.1.1 Tierkörper von einem Schlachtbetrieb zur Zerlegung in einem Geflügelfleischzerlegungsbetrieb,

6.4.1.2 frisches Geflügelfleisch von einem Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischzerlegungsbetrieb zur Zubereitung von Geflügelfleischerzeugnissen in einem Verarbeitungsbetrieb oder von Geflügelfleischzubereitungen in einem Herstellungsbetrieb für Geflügelfleischzubereitungen,

6.4.1.3 Tierkörper, soweit sie zur Abgabe an den Verbraucher nach einer Hitzebehandlung bestimmt sind, von Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischzerlegungsbetrieben zu Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung,

6.4.2 außen auf der Sammelpackung deutlich sichtbar der Verwendungszweck und die Anschrift des Empfängers angebracht sind,

6.4.3 der Versandbetrieb fortlaufend Aufzeichnungen über Menge und Art des versandten Geflügelfleisches sowie über den Empfänger führt und

6.4.4 der Empfangsbetrieb fortlaufend Aufzeichnungen über Menge und Art des so erhaltenen Geflügelfleisches sowie über seine Herkunft führt.

6.5 Die Angaben nach Nummer 6.4.2 sind nach dem Muster der Nummer 3.7 anzubringen.

6.6 Das verwendete Kennzeichen muß deutlich erkennbar sein und dem folgenden Muster in Form und Inhalt entsprechen; es kann zusätzlich einen Hinweis auf den Untersucher enthalten.

7. Kennzeichnung von eingeführtem Geflügelfleisch

7.1 Für die Kennzeichnung von Geflügelfleisch aus Drittländern gelten die Anforderungen der Nummer 3, ausgenommen die Nummern 3.6 und 3.7, und der Nummer 4, ausgenommen die Nummern 4.1.4 bis

4.1.6, entsprechend. Abweichend von den Nummern 3.4 und 4.3 müssen die Kennzeichen anstelle der Angabe des Mitgliedstaates im oberen Teil den ISO-Code des Herkunftslandes enthalten; die Abkürzung »EWG« im unteren Teil entfällt.

7.2 Frisches Geflügelfleisch von Federwild ist mit einem fünfeckigen Kennzeichen zu versehen, dessen Form von dem Muster der Nummer 3.4.2 abweichen darf.

Anlage 2

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

Kapitel I

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

1. In Räumen, in denen Geflügelfleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird, müssen

1.1 Fußböden aus wasserundurchlässigem, festem, nicht verrottendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen; sie müssen so beschaffen sein, daß Wasser leicht ablaufen kann; das Wasser muß zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden. Abflüsse sind nicht erforderlich in Verpackungsräumen, Kühl- und Gefrierräumen sowie in Bereichen und Gängen, durch die Geflügelfleisch ausschließlich befördert wird;

1.2 Wände glatt, fest, undurchlässig und bis zu einer Höhe von mindestens 2 m, in Kühl- und Lagerungsräumen mindestens bis in Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein;

1.3 Decken hell und glatt sein; sofern Decken fehlen, muß die Innenseite der Bedachung diesen Bedingungen entsprechen; 1.4 Türen und Fensterrahmen

1.4.1 aus Kunststoff oder Metall glatt, hell, verschleißfest, korrosionsbeständig oder korrosionsgeschützt sein,

1.4.2 aus Holz mit einem glatten, hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein;

1.5 Isolierungen aus verschleißfestem, geruchlosem Material bestehen;

1.6 ausreichende Beleuchtungen vorhanden sein, die Farben nicht verändern und Abweichungen am Geflügelfleisch erkennen lassen;

1.7 ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung vorhanden sein, so daß die Kondenswasserbildung an Flächen wie Wänden oder Decken so weit wie möglich verhindert wird;

1.8 in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion

1.8.1 der Hände mit handwarmem, fließendem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen, wobei die Wasserhähne nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein dürfen,

1.8.2 der Arbeitsgeräte an Ort und Stelle oder in einem angrenzenden Raum mit Wasser von mindestens + 82 °C vorhanden sein.

2. Nummer 1 gilt nicht für Räucherräume und Räume, in denen haltbare Geflügelfleischerzeugnisse reifen oder lagern, sowie für Räume, in denen verpacktes Geflügelfleisch, Gewürze, andere Zutaten, Umhüllungs- oder Verpackungsmaterial lagern; in anderen Räumen, in denen bei der Zubereitung von Geflügelfleisch kein Wasser vorhanden sein darf, müssen abweichend von Nummer 1.1 keine Abflüsse und abweichend von Nummer 1.8 keine Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion vorhanden sein; in diesen Räumen dürfen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren eingesetzt werden, bei denen kein Wasser verwendet wird. Diese Räume müssen stabil, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

3. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte wie Tische, Schneideunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen müssen aus korrosionsbeständigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen, das die Beschaffenheit des Geflügelfleisches nicht beeinträchtigt; die Verwendung von Holz ist nur zulässig

3.1 in Räucher-, Pökel- und Reiferäumen sowie in Lagerräumen und in Versandräumen für Geflügelfleischerzeugnisse, sofern dies technisch unvermeidbar und die Gefahr der Kontamination dieser Erzeugnisse ausgeschlossen ist;

3.2 bei Hackklötzen und bei Paletten zum Transport von verpacktem Geflügelfleisch. Im übrigen können Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte aus verzinktem Metall beim Trocknen von Würsten und anderen Geflügelfleischerzeugnissen verwendet werden, sofern das Metall nicht korrodiert ist und nicht mit den Erzeugnissen in Berührung kommt.

4. Außerdem müssen vorhanden sein

4.1 geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer;

4.2 Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, daß das Geflügelfleisch unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt;

4.3 für die Aufnahme von zum Verzehr für Menschen nicht bestimmtem oder untauglichem Geflügelfleisch sowie von zum Verzehr für Menschen nicht geeigneten Teilen von geschlachtetem Geflügel oder Federwild

4.3.1 besondere wasserdichte, korrosionsbeständige Behältnisse mit dicht schließenden Deckeln, die so beschaffen sind, daß eine unbefugte Entnahme des Inhaltes verhindert wird,

4.3.2 ein verschließbarer Raum, wenn es die anfallende Menge erforderlich macht oder dieses Geflügelfleisch nicht am Ende des Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt wird, wobei sicherzustellen ist, daß Geflügelfleisch, das zum Verzehr für Menschen bestimmt ist, hierdurch, insbesondere durch Gerüche, nicht nachteilig beeinflusst werden kann;

4.4 Kühleinrichtungen, die gewährleisten, daß die in Kapitel IX Nr. 1 vorgeschriebene Innentemperatur des Geflügelfleisches eingehalten wird, und die an die Abwasserleitung angeschlossen sind oder bei denen das Wasser auf andere Weise hygienisch abgeleitet wird;

4.5 eine Anlage, die in ausreichender Menge

4.5.1 Wasser unter Druck und

4.5.2 heißes Wasser

liefert; für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu verwenden; zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung, zur Kühlung von Kühlmaschinen und für das Abschwemmen von Federn und anderen Abfällen in geschlossenen Anlagen darf jedoch ausnahmsweise Wasser verwendet werden, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des Geflügelfleisches ausgeschlossen ist; diese Leitungen müssen sich von Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;

4.6 eine Anlage zur hygienischen Ableitung von Abwasser;

4.7 mindestens eine Waschgelegenheit sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben; die Waschgelegenheit muß sich in der Nähe der Toiletten befinden; sie muß mit fließendem kaltem und warmem oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtem Wasser und mit hygienischen Mitteln zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie zum Händetrocknen ausgestattet sein, wobei die Wasserhähne nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein dürfen;

4.8 ein getrennter, geeigneter Platz zum Abstellen der Reinigungsgeräte und der Mittel zur Wartung, Reinigung und Desinfektion.

Kapitel II

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

1. Personen, die mit Geflügelfleisch in Berührung kommen oder in Berührung kommen können, haben sich und ihre Arbeitskleidung ständig sauber zu halten. Personen, die Geflügelfleisch gewinnen oder zubereiten oder unverpacktes Geflügelfleisch behandeln oder die in Räumen oder Bereichen arbeiten, in denen dieses Geflügelfleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird, haben eine leicht waschbare, saubere, helle Arbeitskleidung sowie saubere und leicht zu reinigende Schuhe und Kopfbedeckungen zu tragen; Arbeitskleidung darf nur ihrem Zweck entsprechend verwendet werden. Satz 2 gilt entsprechend für Personen, die in Betrieben Zutritt zu den Bereichen haben, in denen Geflügelfleisch gewonnen, zubereitet oder in den Verkehr gebracht wird, sofern eine nachteilige Beeinflussung des Fleisches durch besondere Vorkehrungen nicht sicher ausgeschlossen werden kann. Personen, die Tiere schlachten oder sonst mit Geflügelfleisch in Berührung kommen, haben mehrmals im Laufe eines Arbeitstages während der Arbeit sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit ihre Hände zu reinigen und zu desinfizieren sowie erforderlichenfalls die Arbeitskleidung zu wechseln. Personen, die mit kranken Tieren oder infektiösem oder kontaminiertem Geflügelfleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme

mit warmem Wasser gründlich zu reinigen und dann zu desinfizieren sowie erforderlichenfalls die Arbeitskleidung zu wechseln.

2. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig sauber und in einwandfreiem Zustand gehalten werden. Sie sind vor ihrer Wiederverwendung, bei Verunreinigungen und soweit sonst erforderlich, sowie am Ende jedes Arbeitstages gründlich zu reinigen und zu desinfizieren; Kühleinrichtungen sind zumindest nach jeder vollständigen Räumung zu desinfizieren; Gefriereinrichtungen sind eisfrei zu halten, bei Bedarf abzutauen und anschließend gründlich mit warmem Wasser zu reinigen und zu desinfizieren; Pökel-, Reife- und Räucherräume sowie Lagerräume für Geflügelfleischerzeugnisse sind bei Bedarf zu reinigen und zu desinfizieren. Die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch oder Geflügelfleisch verwendet werden. Eurokästen dürfen für die erneute Beförderung von Geflügelfleisch nur verwendet werden, wenn sie ausschließlich zur Aufbewahrung und Beförderung von Fleisch oder Geflügelfleisch verwendet, in einem hygienisch einwandfreien Zustand gehalten und vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden. Das Zerlegen von frischem Geflügelfleisch und das Behandeln von unverpacktem frischem Geflügelfleisch dürfen nicht gleichzeitig mit dem Behandeln von Federwild im Federkleid, von erlegtem Haarwild, von Gehegewild in der Decke oder von Hauskaninchen im Fell oder mit dem Zubereiten von Fleisch und Geflügelfleisch in demselben Raum stattfinden. Werden die Arbeiten nacheinander in demselben Raum durchgeführt, ist eine zwischenzeitliche Reinigung und Desinfektion erforderlich. Die Sätze 5 und 6 gelten nicht für die in den Räumen verwendeten Beförderungsmittel, soweit sie ausschließlich für verpacktes Fleisch und Geflügelfleisch verwendet werden.

3. In den Arbeits- und Lagerräumen sowie in sonstigen Bereichen und Gängen, durch die Geflügelfleisch befördert wird, dürfen weder Speisen oder Getränke eingenommen noch darf geraucht werden; Behältnisse mit Speisen oder Getränken dürfen nicht in Arbeitsräume gebracht werden.

4. Tiere, mit Ausnahme der zur Schlachtung bestimmten Tiere im Geflügelschlachtbetrieb, sind von den Betriebsräumen fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.

5. Die Käfige für die Anlieferung des Schlachtgeflügels müssen aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen; sie sind nach jeder Benutzung zu reinigen und zu desinfizieren.

6. Geflügelfleisch und Zutaten für die Herstellung von Geflügelfleischzubereitungen und -erzeugnissen sowie die Geflügelfleisch oder Zutaten enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen.

7. Räume oder Behälter für untaugliches oder nicht zum Verzehr für Menschen bestimmtes Geflügelfleisch, insbesondere Abfälle, sowie für nicht zum Verzehr für Menschen geeignete Teile sind nach Bedarf zu entleeren und unmittelbar nach jeder Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren. Nicht in Behältern gesammelte Abfälle sind unverzüglich aus den Arbeitsräumen, Federn sind unverzüglich nach dem Rupfen aus dem Schlachtraum zu entfernen.

8. Reinigungs-, Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie sich weder auf Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte noch auf Geflügelfleisch nachteilig auswirken können. Nach ihrer Verwendung müssen sie gründlich abgespült werden.

9. Sägemehl oder ähnliche Stoffe dürfen nicht auf den Fußboden von Räumen aufgetragen werden, in denen Geflügelfleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird.

10. Geflügelfleisch darf in Räumen nur so gewonnen, zubereitet und behandelt werden, daß es bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar nachteilig beeinflußt werden kann, insbesondere durch Mikroorganismen, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Gerüche, Desinfektions-, Schädlingsbekämpfungsmittel-, Pflanzenschutz- oder Lösungsmittel.

Kapitel III **Besondere Hygieneanforderungen** **für Geflügelschlachtbetriebe und das Schlachten**

1. Für Betriebe, in denen Geflügel geschlachtet wird, gilt über die Hygienevorschriften nach den Kapiteln I und II hinaus folgendes:

1.1 Sie müssen mindestens verfügen über

1.1.1 einen ausreichend großen, für einen ordnungsgemäßen, hygienisch einwandfreien Ablauf der Schlachtung geeigneten Schlachtraum, in dem das Betäuben und Entbluten einerseits, das Rupfen und gegebenenfalls das Brühen andererseits in gesonderten Arbeitsbereichen durchgeführt werden können;

1.1.2 einen ausreichend großen Raum für das Ausnehmen, Zurichten, Sortieren und Verpacken des geschlachteten Geflügels, in dem das Ausnehmen an einem Arbeitsplatz durchgeführt werden kann, der zur Verhinderung einer Verunreinigung weit genug von den anderen Arbeitsplätzen entfernt oder durch eine Trennwand von diesen abgesondert ist;

1.1.3 einen ausreichend großen Kühlraum für die Aufnahme des geschlachteten Geflügels;

1.1.4 einen ausreichend großen Kühlraum für die Lagerung von vorläufig beschlagnahmtem Geflügelfleisch, dessen Untersuchung noch nicht abgeschlossen oder das erst nach Brauchbarmachung als tauglich zu beurteilen ist; wenn die anfallende Menge dies zuläßt, genügt eine geeignete, verschleißbare Abtrennung in dem in Nummer 1.1.3 genannten Kühlraum, sofern Einrichtungen vorhanden sind, die eine Übertragung von Krankheitserregern verhüten.

2. Schlachtgeflügel, das in den Schlachtraum verbracht wird, muß sofort geschlachteter werden. Krankes und krankheitsverdächtiges Geflügel darf nur mit Genehmigung der zuständigen Behörde nach dem in Kapitel IV festgelegten Verfahren geschlachtet werden.

3. Das Schlachtgeflügel muß vollständig entbluten; hierbei ist darauf zu achten, daß das Blut keine Bereiche außerhalb des Schlachtplatzes verunreinigt.

4. Das geschlachtete Geflügel muß unverzüglich vollständig gerupft werden.

5. Das Ausnehmen muß unverzüglich durchgeführt werden. Der Tierkörper muß so geöffnet werden, daß die Leibeshöhle und die Eingeweide untersucht werden können; zu diesem Zweck sind Verdauungsapparat, Leber und Milz so aus dem Tierkörper herauszunehmen, daß dieser nicht verunreinigt wird; hierbei können die zu untersuchenden Eingeweide entweder vom Tierkörper abgetrennt werden oder bis zur Geflügelfleischuntersuchung mit ihm natürlich verbunden bleiben; werden sie abgetrennt, müssen sie in natürlichem Zusammenhang miteinander bleiben, und es muß feststellbar bleiben, von welchem Tierkörper sie stammen. Abweichend von Satz 2 kann das Ausnehmen nach Genehmigung durch die zuständige Behörde auf das Entfernen des Darmes beschränkt werden. Eine gleichzeitige Schlachtung mit Tieren, die vollständig ausgenommen werden, ist in diesen Fällen nur zulässig, wenn das Ausnehmen räumlich getrennt erfolgt.

6. Nach der Geflügelfleischuntersuchung müssen die herausgenommenen Eingeweide unverzüglich vom Tierkörper getrennt und die zum Verzehr für Menschen nicht geeigneten Teile unverzüglich beseitigt werden. Im Tierkörper verbliebene Eingeweide oder Teile von Eingeweiden - mit Ausnahme der Nieren - sind anschließend unter hygienischen Bedingungen möglichst vollständig zu entfernen.

7. Geflügelfleisch darf nicht mit Tüchern gereinigt werden; Flüssigkeit darf nicht in Geflügelfleisch eingespritzt werden; Tierkörper dürfen, mit Ausnahme einer Füllung aus genießbaren Nebenprodukten der Schlachtung und Hälsen von Geflügel, das im selben Betrieb geschlachtet wurde, nicht gefüllt werden.

8. Vorläufig beschlagnahmtes Geflügelfleisch, als tauglich nach Brauchbarmachung oder als untauglich beurteiltes oder nicht zum Verzehr für Menschen bestimmtes Geflügelfleisch sowie Teile, die nicht zum Verzehr für Menschen geeignet sind, insbesondere Federn und Abfälle, sind unverzüglich in die dafür vorgesehenen Räume, Einrichtungen oder Behältnisse zu bringen und so zu behandeln, daß eine Keimverschleppung vermieden wird.

9. Nach der Untersuchung und dem Ausnehmen ist das Geflügelfleisch sofort hygienisch einwandfrei zu reinigen und zu kühlen. Die Kühlung des Geflügelfleisches durch Tauchen mehrerer Tierkörper, Tierkörperteile oder Nebenprodukte der Schlachtung in einem gemeinsamen Wasserbad ist verboten, ausgenommen

9.1 Tierkörper, Tierkörperteile oder Nebenprodukte der Schlachtung, die mit einer wasserdichten Hülle zum Schutz vor unmittelbarer Berührung mit dem Wasser umgeben sind, oder

9.2 Tierkörper, die nach Nummer 10 gereinigt und nach Nummer 11 gekühlt und unmittelbar nach der Kühlung gefroren oder tiefgefroren werden.

10. Tierkörper müssen im Fall der Nummer 9.2 unmittelbar nach dem Ausnehmen durch Abbrausen gründlich innen und außen gewaschen und unverzüglich in das Wasserbad eingetaucht werden. Bei Tierkörpern, deren Gewicht

10.1 2,5 kg nicht überschreitet, sind je Tierkörper mindestens 1,5 Liter Wasser,

10.2 zwischen 2,5 und 5 kg liegt, sind je Tierkörper mindestens 2,5 Liter Wasser,

10.3 5 kg überschreitet, sind je Tierkörper mindestens 3,5 Liter Wasser

für das Abbrausen zu verwenden.

11. Die Tauchkühlung in einem gemeinsamen Wasserbad muß folgende hygienischen Anforderungen erfüllen:

11.1 Die Tierkörper müssen einen oder mehrere Behälter mit ständig erneuertem Wasser oder Eiswasser durchlaufen. Zulässig ist nur ein System, bei dem die Tierkörper ständig mittels mechanischen Antriebs das Wasser bei Gegenströmung durchlaufen.

11.2 Die Wassertemperatur in dem Behälter oder den Behältern, die beim Eintritt und Austritt der Tierkörper gemessen wird, darf beim Eintritt +16 °C und beim Austritt + 4 °C nicht überschreiten.

11.3 Die in Kapitel IX Nr. 1 vorgeschriebene Temperatur muß unverzüglich erreicht werden.

11.4 Der Wasserdurchsatz für die gesamte Tauchkühlung muß bei Tierkörpern, deren Gewicht

11.4.1 2,5 kg nicht überschreitet, mindestens 2,5 Liter,

11.4.2 zwischen 2,5 und 5 kg liegt, mindestens 4 Liter,

11.4.3 5 kg überschreitet, mindestens 6 Liter

je Tierkörper betragen.

11.5 Werden die Tierkörper in mehreren Behältern gekühlt, müssen die Zufuhr frischen Wassers und die Ableitung des verwendeten Wassers so eingestellt sein, daß die zugeführte und die abgeleitete Menge des Wassers in der Durchlaufrichtung der Tierkörper von Behälter zu Behälter abnimmt, wobei sich das frische Wasser so auf die Behälter verteilt, daß der Wasserfluß durch den letzten Behälter bei Tierkörpern, deren Gewicht

11.5.1 2,5 kg nicht überschreitet, nicht weniger als 1 Liter,

11.5.2 zwischen 2,5 und 5 kg liegt, nicht weniger als 1,5 Liter,

11.5.3 5 kg überschreitet, nicht weniger als 2 Liter

je Tierkörper beträgt.

11.6 Das für die Erstfüllung der Behälter verwendete Wasser darf bei der Berechnung der in Nummer 11.4 vorgeschriebenen Mengen nicht berücksichtigt werden.

11.7 Die Tierkörper dürfen im ersten Teil des Kühlwasserbehälters oder im ersten Kühlwasserbehälter nicht länger als eine halbe Stunde und in den anderen Behältern nicht länger als erforderlich verbleiben. Es müssen die erforderlichen Vorkehrungen getroffen werden, damit bei einer Unterbrechung der Arbeit die in Satz 1 vorgesehene Durchlaufzeit eingehalten wird.

11.8 Für die in Kapitel II Nr. 2 vorgeschriebene Reinigung und Desinfektion sind die Kühlwasserbehälter jedesmal, wenn es erforderlich ist, mindestens jedoch einmal täglich, vollständig zu entleeren.

11.9 Die Einhaltung der Vorschriften über das Abbrausen der Tierkörper nach Nummer 10 und über die Tauchkühlung nach Nummer 11 ist fortlaufend durch geeichte Kontrollgeräte zu überprüfen, und die Ergebnisse sind aufzuzeichnen. Dies betrifft

11.9.1 den Wasserverbrauch für das Abbrausen vor dem Eintauchen,

11.9.2 die Temperatur des Wassers in dem Behälter oder in den Behältern am Eintritt und Austritt für die Tierkörper, und

11.9.3 den Wasserverbrauch für die Tauchkühlung und die Zahl der Tierkörper, geordnet nach den in den Nummern 10 und 11 genannten Gewichtgruppen.

12. Der hygienische Ablauf des Abbrausens und der Tauchkühlung nach den Nummern 10 und 11 ist vor der ersten Inbetriebnahme der Tauchkühlung und bei jeder Änderung der Kühlbedingungen durch mikrobiologische Kontrollen zu überprüfen. Dazu sind in zeitlichem Zusammenhang jeweils fünf Tierkörper vor dem Eintritt in das Kühlwasser und unmittelbar nach Abschluß der Kühlung zu entnehmen. Die entnommenen Tierkörper sind nach wissenschaftlich anerkannten und praktisch erprobten Verfahren auf den aeroben Gesamtkeimgehalt (+ 30 °C) und den Gehalt an Enterobakterien zu untersuchen. Durch Vergleich der Untersuchungsergebnisse vor und nach dem Kühlen ist festzustellen, ob die Tauchkühlanlage hygienisch einwandfrei arbeitet. Im Fall von Beanstandungen ist durch geeignete Maßnahmen, insbesondere durch gründliche Reinigung und Desinfektion, eine hygienisch einwandfreie Kühlung sicherzustellen. Am Ende der Arbeitszeit des ersten Tages nach Wiederinbetriebnahme ist stets eine Probenahme und Untersuchung durchzuführen.

13. Vor dem Abschluß der Geflügelfleischuntersuchung dürfen Tierkörper nicht weiter zerlegt und Teile der geschlachteten Tiere nicht entfernt oder sonst behandelt oder zubereitet werden. Dies gilt nicht für das Entfernen von Köpfen, Füßen, Blut und Federn. Im übrigen kann der amtliche Tierarzt eine von Satz 1 abweichende Behandlung fordern oder zulassen, wenn dies nach Lage des Falles geboten ist.

14. Nicht untersuchte Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung dürfen nicht mit bereits untersuchtem frischem Geflügelfleisch in Berührung kommen.

15. Hauskaninchen, die in Geflügelschlachtbetrieben geschlachtet werden sollen, dürfen in denselben Räumen wie Schlachtgeflügel zeitlich getrennt geschlachtet werden. Das von ihnen stammende Fleisch darf nicht zusammen mit frischem Geflügelfleisch in denselben Räumen behandelt oder zubereitet werden.

Kapitel IV

Verfahren bei Schlachtverboten und Sonderschlachtungen

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

2. Dieselben Sicherungsmaßnahmen sind einzuhalten, wenn bei Schlachtungen nach § 5 Abs. 6 die Gefahr einer Verbreitung von Krankheitserregern besteht.

Kapitel V

Besondere Hygieneanforderungen für das Zerlegen von Geflügelfleisch

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

1. Betriebe, in denen Geflügelfleisch zerlegt wird, müssen mindestens verfügen über

1.1 einen oder mehrere ausreichend große Kühlräume und erforderlichenfalls auch Gefrierräume,

1.2 einen Raum oder einen geeigneten Platz, an dem das Geflügelfleisch ohne nachteilige Beeinflussung zerlegt werden kann.

2. Im Schlachtraum darf Geflügelfleisch nicht zerlegt werden.

3. Geflügelfleisch, das in einen Zerlegungsraum gebracht wird, muß von Verunreinigungen befreit sein. Der dafür vorgesehene Arbeitsplatz muß mit einem Behälter für nicht zum Verzehr für Menschen geeignete Geflügelfleischabschnitte, einer Waschgelegenheit nach Kapitel I Nr. 1.8 und ausreichender Beleuchtung ausgestattet sein.

4. Frisches Geflügelfleisch darf in Zerlegungsräume mengenmäßig nur entsprechend den Arbeitserfordernissen gebracht werden.

5. Das Zerlegen von frischem Geflügelfleisch ist so durchzuführen, daß jede Verunreinigung des Geflügelfleisches vermieden wird. Sichtbare Knochensplitter und Blutgerinnsel sind zu entfernen.

6. Geflügelfleisch darf nur zerlegt werden, wenn es auf höchstens + 4 °C abgekühlt ist. Beim Zerlegen darf die Innentemperatur des Geflügelfleisches + 4 °C nicht überschreiten.

7. Abweichend von Nummer 6 darf frisches Geflügelfleisch unmittelbar nach der Schlachtung zerlegt werden, wenn

7.1 Schlachtbereich und Zerlegungsraum in demselben Gebäudekomplex so nahe beieinander liegen, daß das frische Geflügelfleisch ohne Unterbrechung des Transportes von dem in Kapitel III Nr. 1.1.2 genannten Raum in den Zerlegungsraum befördert wird, und

7.2 die Zerlegung unverzüglich erfolgt.

8. Das frische Geflügelfleisch muß nach dem Zerlegen und gegebenenfalls nach dem Umhüllen und Verpacken unverzüglich in einen geeigneten Kühlraum gebracht werden.

9. Soll frisches Geflügelfleisch unmittelbar nach der Zerlegung zu Geflügelfleischerzeugnissen verarbeitet werden, kann die zuständige Behörde Ausnahmen von der Anforderung nach Nummer 8 zulassen.

Kapitel VI

Besondere Hygieneanforderungen für das Zubereiten von Geflügelfleisch

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

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

Kapitel VII

Besondere Hygieneanforderungen für Federwild

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

1. Federwild ist unmittelbar nach dem Erlegen so aufzubewahren, daß es gründlich auskühlen kann. Es muß alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens + 4 °C abgekühlt sein; erforderlichenfalls ist es dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu bringen.
2. Beim Erlegen und weiteren Behandeln ist auf Merkmale zu achten, die das Geflügelfleisch als bedenklich zum Verzehr für Menschen erscheinen lassen. Diese liegen insbesondere vor bei:
 - 2.1 abnormen Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinbefindens;
 - 2.2 Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild);
 - 2.3 Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder der Muskulatur vorkommen; 2.4 erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
 - 2.5 sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schußverletzungen, wie z. B. stickige Reifung und Fäulnis;
 - 2.6 Geschwülsten und Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern;
 - 2.7 verklebten Augenlidern, Anzeichen von Durchfall, insbesondere im Bereich der Kloake, sowie Verklebungen und sonstigen Veränderungen der Befiederung, Haut- und Kopfanhänge sowie Ständer;
 - 2.8 Schwellungen der Leber oder der Milz, Entzündung des Herzens, des Darms, des Drüsen- und Muskelmagens;
 - 2.9 Schwellungen der Gelenke, erhebliche Abmagerung oder Schwund einzelner Muskelpartien.
3. Für Betriebe, die Federwild be- oder verarbeiten, gelten die Kapitel V und VI entsprechend. Im übrigen müssen sie verfügen über
 - 3.1 einen ausreichend großen Raum für die Annahme, die Untersuchung und, soweit erforderlich, für das Rupfen und Ausnehmen; wird Federwild in demselben Raum gerupft und ausgenommen, hat dies jeweils an gesonderten Arbeitsplätzen zu geschehen, die weit genug voneinander entfernt sind;
 - 3.2 einen ausreichend großen Raum für das Zerlegen sowie das Umhüllen, soweit dies im Betrieb erfolgt;
 - 3.3 einen Raum für das Verpacken, soweit dies im Betrieb erfolgt, und für den Versand.

Die Nummern 3.1 und 3.3 gelten nicht für Betriebe, die einzelne Tierkörper von Federwild behandeln oder zubereiten und unmittelbar an Verbraucher abgeben.

4. Räume zum Sammeln von Federwild nach dem Erlegen (Wildkammern) müssen über eine geeignete Kühleinrichtung verfügen, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des Federwildes nicht erreicht werden kann.

5. In den Betriebsräumen und Wildkammern gilt für das Behandeln von Federwild folgendes:

5.1 Untersuchungspflichtiges Federwild ist so rechtzeitig zur Untersuchung vorzustellen, daß Veränderungen durch den amtlichen Tierarzt erkannt und beurteilt werden können.

5.2 Federwild ist auf Ersuchen des amtlichen Tierarztes zur Untersuchung so herzurichten, daß die nach der fachlichen Beurteilung erforderlichen Untersuchungen durchgeführt werden können.

5.3 Ungerupftes und nicht ausgenommenes Federwild darf nicht eingefroren werden.

5.4 Ungerupftes Federwild ist so zu behandeln, daß es mit gerupftem Geflügel oder Geflügelfleisch nicht in Berührung kommt.

Kapitel VIII

Besondere Anforderungen an das Umhüllen und Verpacken von Geflügelfleisch

1. Das Umhüllen und Verpacken von Geflügelfleisch muß jeweils in hierfür vorgesehenen Räumen oder an einem besonderen Platz unter hygienischen Bedingungen erfolgen. Es muß insbesondere sichergestellt sein, daß bei der Herrichtung von Verpackungs- oder Umhüllungsmaterial die Beschaffenheit des Geflügelfleisches nicht nachteilig beeinflußt werden kann.

2. Lagerräume oder Lagerplätze für Verpackungs- oder Umhüllungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein.

3. Verpackungs- und Umhüllungsmaterial für Geflügelfleisch muß hygienisch einwandfrei und ausreichend fest sein, um das Geflügelfleisch wirksam, insbesondere beim Transport und der Lagerung, zu schützen. Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos oder - bei Verwendung einer farbigen durchsichtigen Umhüllung - so beschaffen sein, daß das umhüllte Geflügelfleisch teilweise sichtbar bleibt. Bieten sie jedoch den von der Verpackung verlangten vollen Schutz, müssen sie weder durchsichtig noch farblos sein. Sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Geflügelfleisch verwendet werden.

4. Verpackungsmaterialien für Geflügelfleisch dürfen nur wiederverwendet werden, wenn sie korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und vor der Wiederverwendung gründlich gereinigt und desinfiziert worden sind.

5. Umhülltes Geflügelfleisch muß verpackt werden. In den Fällen der Nummer 3 Satz 3 ist jedoch keine weitere Verpackung erforderlich. Für umhülltes Geflügelfleisch dürfen als zweite Umschließung auch Eurokästen oder ähnliche Behältnisse verwendet werden.

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

Kapitel IX

Hygieneanforderungen an das

Kühlen, Lagern und Befördern von Geflügelfleisch

1. Nach der Schlachtung ist Geflügelfleisch unverzüglich auf eine Innentemperatur von höchstens + 4 °C herabzukühlen. Während der weiteren Behandlung darf die Innentemperatur von frischem Geflügelfleisch bis zur Abgabe an den Einzelhandel oder bis zum Zubereiten von Geflügelfleischerzeugnissen oder Geflügelfleischzubereitungen den in Satz 1 genannten Wert nicht übersteigen. Satz 1 gilt nicht für die Zerlegung nach Kapitel V Nr. 7 und die Behandlung nach Kapitel V Nr. 9.

2. Leicht verderbliche Geflügelfleischerzeugnisse sind nach dem Zubereiten bei der vom Hersteller angegebenen Temperatur zu lagern.

3. Geflügelfleisch, das nach Nummer 1 zu kühlen ist, darf nur bei einer Innentemperatur von höchstens + 4 °C befördert werden; bei der Beförderung leicht verderblicher Geflügelfleischerzeugnisse ist die Temperatur nach Nummer 2 einzuhalten; die Transportbehältnisse müssen so eingerichtet sein, daß die vorgeschriebene Innentemperatur des Geflügelfleisches eingehalten werden kann.

4. Lagerräume für Geflügelfleisch müssen eine hygienisch einwandfreie Isolierung besitzen, die Innenflächen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein; in Gefrierräumen müssen die Innenflächen so beschaffen sein, daß sie leicht trocken gereinigt werden können. Der Fußboden in Kühlräumen muß so beschaffen sein, daß Reinigungswasser leicht aus dem Raum abfließen kann.

5. In Kühl- oder Gefrierräumen darf Geflügelfleisch mit anderen Lebensmitteln gemeinsam nur gelagert werden, wenn durch Verpackung sichergestellt wird, daß eine nachteilige Beeinflussung des Geflügelfleisches ausgeschlossen ist. Verpacktes Geflügelfleisch sowie ungerupftes Federwild dürfen nicht im selben Raum wie nicht verpacktes und nicht umhülltes Geflügelfleisch gelagert werden.
6. Beförderungsmittel, die für den Transport lebender Tiere oder geschlachteter oder unverpackter erlegter Tiere im Fell oder Federkleid benutzt werden, dürfen nicht zur Beförderung von Geflügelfleisch verwendet werden; dies gilt nicht für den gemeinsamen Transport von Hauskaninchen im Fell und Federwild mit verpacktem Geflügelfleisch.
7. Geflügelfleisch darf außerhalb von Räumen nur in Fahrzeugen mit allseits geschlossenen Laderäumen oder in entsprechenden Behältnissen befördert werden. Zerlegtes Geflügelfleisch und Nebenprodukte der Schlachtung müssen bei der Beförderung von einer fest verschlossenen Schutzhülle umgeben sein. Dies gilt nicht für die Beförderung innerhalb der Betriebsstätten, sofern das Geflügelfleisch sonst ausreichend geschützt ist.
8. Fahrzeugladeräume, Behältnisse und sonstige Vorrichtungen, die als Beförderungsmittel für Geflügelfleisch dienen, müssen so beschaffen und eingerichtet sein, daß das Geflügelfleisch nicht nachteilig beeinflußt werden kann. Sie sind regelmäßig gründlich zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.

Anlage 3
(zu den §§ 9, 10 und 14)

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

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

1. In zugelassenen Geflügelschlachtbetrieben ist beim Schlachten von Geflügel über Anlage 2 Kapitel III hinaus zu beachten, daß die Untersuchung nach Anlage 1 Kapitel III und die Annahme des Geflügels zur Schlachtung in einem eigens hierfür bestimmten ausreichend großen, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Raum oder an einem entsprechenden überdachten Platz durchgeführt werden muß.
2. In zugelassenen Betrieben ist beim Zerlegen von Geflügelfleisch über Anlage 2 Kapitel V hinaus folgendes zu beachten:
- 2.1 Das Zerlegen und Entbeinen von Tierkörpern von Schlachtgeflügel ist nur in Geflügelfleischzerlegungsbetrieben zulässig.
- 2.2 Das Zerlegen und Entbeinen von Federwild ist nur in Wildbearbeitungsbetrieben zulässig; in Geflügelfleischzerlegungsbetrieben ist dies nur dann zulässig, wenn diese Betriebe über je einen zusätzlichen Raum für das Rupfen und das Ausnehmen des Federwildes verfügen.
3. In zugelassenen Verarbeitungsbetrieben ist beim Zubereiten von Geflügelfleisch über Anlage 2 Kapitel VI hinaus folgendes zu beachten:
- 3.1 Die Räume, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für das Zubereiten oder Behandeln von Fleischerzeugnissen oder Geflügelfleischerzeugnissen benutzt werden. Mit Zustimmung der zuständigen Behörde dürfen sie jedoch zeitgleich oder zu einem anderen Zeitpunkt für die Herstellung anderer Lebensmittel verwendet werden.
- 3.2 In den Räumen oder Bereichen, in denen frisches Geflügelfleisch, Geflügelfleischerzeugnisse oder Geflügelfleischzubereitungen zubereitet oder behandelt werden, muß ein hygienisches Arbeiten gewährleistet sein; erforderlichenfalls sind diese Räume oder Bereiche zu kühlen. In Pökelräumen ist, mit Ausnahme von handwerklich strukturierten Betrieben, eine Raumtemperatur von höchstens +12 °C einzuhalten. Die zuständige Behörde kann von dieser Raumtemperatur Ausnahmen zulassen, wenn dies die Art der Zubereitung der Geflügelfleischerzeugnisse zuläßt.
- 3.3 Geflügelfleisch, das zur Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen verwendet werden soll, muß
- 3.3.1 aus einem zugelassenen Betrieb stammen und unter den hygienischen Anforderungen der Nummer 7 in den Verarbeitungsbetrieb befördert und

3.3.2 nach Ankunft im Verarbeitungsbetrieb bis zu seiner Zubereitung entsprechend Anlage 2 Kapitel IX gelagert worden sein.

3.4 Geflügelfleischzubereitungen, die zur Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen bestimmt sind, müssen, soweit sie nicht in einem Herstellungsraum des Verarbeitungsbetriebes hergestellt wurden,

3.4.1 aus einem nach § 11 Abs. 1 Nr. 4 oder 5 zugelassenen Betrieb oder im Fall des Kapitels VI Nr. 3 der Anlage 2 aus einem nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 zugelassenen Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischzerlegungsbetrieb stammen, nach Nummer 7 befördert und

3.4.2 im Verarbeitungsbetrieb bis zum Zeitpunkt ihrer Verwendung nach Nummer 7 gelagert werden.

3.5 Beim Zubereiten und Behandeln von Erzeugnissen, die in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht werden, ist folgendes zu beachten:

3.5.1 Behältnisse müssen

3.5.1.1 bei Beschädigung oder Fertigungsmängeln ausgesondert werden,

3.5.1.2 erforderlichenfalls nach dem Reinigen und vor dem Befüllen lange genug abtropfen,

3.5.1.3 erforderlichenfalls nach dem hermetischen Verschließen und vor dem Druckerhitzen mit Trinkwasser gewaschen werden, das gegebenenfalls so heiß sein muß, daß Fett entfernt werden kann.

3.5.2 Die Behältnisse sind nach dem Erhitzen mit Trinkwasser oder Kühlwasser, das mit Chlor behandelt worden ist, in geeigneter Weise abzukühlen und abzutrocknen; sie müssen bei der Entnahme aus dem Autoklaven noch so heiß sein, daß die Feuchtigkeit schnell verdampft. Die Behältnisse dürfen vor dem völligen Abtrocknen nicht angefaßt werden.

3.5.3 Die Behältnisse sind

3.5.3.1 stichprobenweise zu inkubieren und

3.5.3.2 durch geeignete Geräte auf Dichtheit und Unversehrtheit zu überprüfen.

3.5.4 Bombierte Behältnisse sind zusätzlich zu untersuchen.

3.6 Die Thermometer der Autoklaven sind mittels geeichter Thermometer zu überprüfen.

3.7 Beim Zubereiten von Geflügelfleischerzeugnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen, die heiß abgefüllt und anschließend gekühlt in den Verkehr gebracht werden, ist folgendes zu beachten:

3.7.1 Geflügelfleischerzeugnisse, die Zutaten bei der Herstellung eines Fleischerzeugnisses oder Geflügelfleischerzeugnisses sind, müssen unmittelbar nach dem Erhitzen

3.7.1.1 entweder direkt mit den anderen Zutaten vermischt werden; sofern sie anschließend nicht nochmals erhitzt werden, ist die Zeit, während der die Temperatur des Geflügelfleisches zwischen +10 °C und + 60 °C liegt, auf ein Minimum zu verkürzen; oder

3.7.1.2 vor der Vermischung mit den anderen Zutaten auf höchstens +10 °C abgekühlt sein.

3.7.2 Geflügelfleischerzeugnisse sind innerhalb eines Zeitraums von höchstens zwei Stunden nach Beendigung des Erhitzens auf eine Innentemperatur von höchstens +10 °C und so rasch wie möglich auf die vom Hersteller festgelegte Lagerungstemperatur abzukühlen. Sofern die Verzehrstauglichkeit des Endprodukts gewährleistet ist, kann die zuständige Behörde jedoch dem Betrieb gestatten, von Satz 1 abzuweichen, wenn eine längere Abkühlzeit wegen der angewandten Produktionstechnologie zulässig ist.

3.7.3 Geflügelfleischerzeugnisse müssen erforderlichenfalls unmittelbar nach dem Abkühlen gefroren oder tiefgefroren werden.

3.8 Bei der Herstellung von Fetten und vergleichbaren Nebenerzeugnissen des Ausschmelzens aus tierischen Geweben ist folgendes zu beachten:

3.8.1 Ausgelassene tierische Fette dürfen ausschließlich aus Fettgeweben gewonnen werden, die aus zugelassenen oder registrierten Betrieben stammen. Abweichend von Satz 1 können zur Gewinnung von ausgelassenen Fetten Ausgangsprodukte verwendet werden, die in Räumen nach § 1 Abs. 3 Nr. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes anfallen, sofern sie hygienisch einwandfrei und sachgemäß verpackt sind. Fettgewebe sind unter hygienischen Bedingungen bei einer Innentemperatur von höchstens + 7 °C zu befördern und bei dieser Temperatur bis zum Schmelzen zu lagern. Abweichend von Satz 3 dürfen Fettgewebe ungekühlt gelagert und befördert werden, sofern sie innerhalb von zwölf Stunden nach dem Tage des Gewinnens ausgelassen werden.

3.8.2 Vor dem Ausschmelzen müssen Fettgewebe auf Verunreinigungen und Fremdkörper kontrolliert werden; diese sind zu entfernen.

3.8.3 Fettgewebe sind zunächst durch Erhitzen, durch Druckanwendung oder nach anderen geeigneten Verfahren auszuschmelzen; danach sind die festen Bestandteile vom flüssigen Fett durch Abklären, Zentrifugieren, Filtrieren oder ein anderes geeignetes Verfahren zu trennen. Dabei dürfen Lösungsmittel nicht verwendet werden.

3.9 Bei der Zubereitung von Geflügelfleischerzeugnissen ist die Verwendung zulässig von

3.9.1 Fleisch, sofern dieses den Anforderungen der Fleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Mai 1997 (BGBl. I S. 1138),

3.9.2 Fischereierzeugnissen, sofern diese den Anforderungen der Fischhygiene-Verordnung vom 31. März 1994 (BGBl. I S. 737),

3.9.3 Eiprodukten, sofern diese den Anforderungen der Eiprodukte-Verordnung vom 17. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2288),

3.9.4 Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis, sofern diese den Anforderungen der Milchverordnung vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 544)

in der jeweils geltenden Fassung entsprechen und nicht nur im Inland in den Verkehr gebracht werden dürfen.

3.10 Bei Geflügelfleischerzeugnissen, ausgenommen Geflügelfleischerzeugnisse im Sinne des § 1 Nr. 4 Buchstabe b, in Verpackungen, die nicht für Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmt sind, ist auf der Verpackung das Herstellungsdatum der Geflügelfleischerzeugnisse oder eine Kodierung anzugeben, aus der sich das Herstellungsdatum ableiten läßt.

4. In zugelassenen Herstellungsbetrieben für Geflügelfleischzubereitungen ist beim Zubereiten von Geflügelfleisch über Anlage 2 Kapitel VI und die Nummern 3 bis 3.4 hinaus folgendes zu beachten:

4.1 Für das Herstellen von Geflügelfleischzubereitungen darf nur frisches Geflügelfleisch verwendet werden, das, wenn es tiefgefroren ist, durchgehend bei mindestens - 18 °C und

4.1.1 im Fall von frischem Geflügelfleisch von Schlachtgeflügel nicht länger als 12 Monate oder

4.1.2 im Fall von frischem Geflügelfleisch von Federwild nicht länger als 6 Monate seit der Schlachtung oder Tötung nach jagdrechtlichen Vorschriften gelagert worden ist.

4.2 Geflügelfleischzubereitungen müssen unter kontrollierten Temperaturen hergestellt werden; sie müssen verpackt werden und so rasch wie möglich auf eine Innentemperatur von höchstens + 4 °C oder höchstens - 18 °C gebracht und bei den genannten Temperaturen befördert und gelagert werden.

4.3 Tiefgefrorene Geflügelfleischzubereitungen dürfen nach dem Auf- oder Antauen nicht erneut tiefgefroren werden und müssen innerhalb von 18 Monaten in den Verkehr gebracht werden.

4.4 Über die allgemeinen Hygieneanforderungen nach Anlage 2 Kapitel II Nr. 1 hinaus haben Beschäftigte beim Zerkleinern, Formen, Umhüllen und Zubereiten der Geflügelfleischzubereitungen, soweit dieses nicht in einem geschlossenen System erfolgt, Mund- und Nasenmasken sowie glatte und wasserundurchlässige Einweghandschuhe oder entsprechende Handschuhe, die gereinigt und desinfiziert werden können, zu tragen.

5. In zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben ist beim Gewinnen und Behandeln von Federwild über Anlage 2 Kapitel VII und Nummer 2 hinaus folgendes zu beachten: Federwild ist auf eine Innentemperatur von höchstens + 4 °C abzukühlen. Reicht die Außentemperatur dafür nicht aus, ist das Federwild möglichst bald, spätestens jedoch innerhalb von 12 Stunden nach dem Erlegen, in einen Wildbearbeitungsbetrieb oder eine Sammelstelle zu bringen.

6. In zugelassenen Betrieben ist für das Umhüllen und Verpacken von Fleisch über Anlage 2 Kapitel VIII hinaus folgendes zu beachten:

6.1 Das Verpacken von Geflügelfleisch darf in einem Zerlegungsraum erfolgen, wenn

6.1.1 die Verpackungsmaterialien während des Transports mit einer hermetisch verschlossenen Schutzhülle geschützt und im Betrieb unter hygienischen Bedingungen in einem getrennten Raum gelagert worden sind; das Verpackungsmaterial darf nicht unmittelbar auf dem Boden gelagert werden;

6.1.2 die Lagerräume für das Verpackungsmaterial wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sind; zwischen ihnen und den Räumen, die die Stoffe enthalten, die das frische Geflügelfleisch nachteilig beeinflussen könnten, darf keine Luftverbindung bestehen;

6.1.3 das Verpackungsmaterial unter hygienischen Bedingungen für die Verwendung vorbereitet wird, bevor es in den Zerlegungsraum gebracht wird;

6.1.4 das Verpackungsmaterial unter hygienischen Bedingungen in den Zerlegungsraum gebracht und unverzüglich verwendet wird; mit dem Verpackungsmaterial dürfen nur Personen arbeiten, die frisches Geflügelfleisch nicht zerlegen oder entbeinen;

6.1.5 das Geflügelfleisch unmittelbar nach dem Umhüllen in die dafür vorgesehenen Kühl- oder Gefrierräume gebracht wird. Das gilt auch bei Geflügelfleischerzeugnissen, die im Herstellungsraum verpackt werden. Das Verpacken von Geflügelfleisch darf in einem Zerlegungsraum auch erfolgen, wenn Eurokästen oder ähnliche Behältnisse verwendet werden, die vor dem Verbringen in den Zerlegungsraum gereinigt und desinfiziert worden sind.

6.2 Verpacktes Geflügelfleisch darf nicht in demselben Raum mit unverpacktem frischen Geflügelfleisch gelagert werden.

7. In zugelassenen Betrieben ist für das Kühlen, Lagern und Befördern von Geflügelfleisch über Anlage 2 Kapitel IX hinaus folgendes zu beachten:

7.1 Frisches Geflügelfleisch darf nur in Gefrierräumen

7.1.1 des Schlachtbetriebes, in dem es gewonnen,

7.1.2 des Zerlegungsbetriebes, in dem es zerlegt,

7.1.3 des Herstellungsbetriebes für Geflügelfleischzubereitungen, in dem diese hergestellt worden sind,

7.1.4 eines zugelassenen Kühl- und Gefrierhauses mittels geeigneter Kühlanlagen gefroren werden.

7.2 Tierkörper, die gefroren werden sollen, müssen spätestens nach dem Erreichen der in Anlage 2 Kapitel IX Nr. 1 vorgeschriebenen Temperatur gefroren werden. Zerlegtes Geflügelfleisch, das gefroren werden soll, muß unmittelbar im Anschluß an das Zerlegen gefroren werden.

7.3 Bei gefrorenem Geflügelfleisch muß eine Innentemperatur von mindestens - 12 °C erreicht werden, die bei der anschließenden Lagerung gehalten werden.

7.4 Leicht verderbliche Geflügelfleischerzeugnisse dürfen nur in Kühl- oder Gefrierräumen eines zugelassenen Verarbeitungsbetriebes oder eines nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 oder nach fleischhygiene- oder lebensmittelrechtlichen Vorschriften zugelassenen Kühl- oder Gefrierhauses gelagert werden. Bei Raumtemperatur haltbare Geflügelfleischerzeugnisse dürfen mit Zustimmung der zuständigen Behörde in Lagerräumen gelagert werden, die aus stabilem sowie leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Wenn frisches Geflügelfleisch eingeführt oder gemäß § 15 Abs. 4 durch das Hoheitsgebiet eines Drittlandes befördert wird, muß das Transportmittel verplombt sein; die Transportmittel müssen so ausgestattet sein, daß die in Anlage 2 Kapitel IX Nr. 1 und 2 vorgeschriebenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden.

7.5 Die zur Beförderung von Geflügelfleisch bestimmten Transportmittel müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

7.5.1 Die Innenwände und anderen Teile, die mit dem Geflügelfleisch in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material sein und dürfen weder die sensorischen Eigenschaften des Fleisches beeinträchtigen noch gesundheitsschädliche Stoffe an das Fleisch abgeben; die Innenwände müssen glatt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein;

7.5.2 die Transportmittel müssen mit wirksamen Vorrichtungen zum Schutz des Geflügelfleisches vor Staub und Insekten versehen und so abgedichtet sein, daß Flüssigkeit aus ihnen nicht ablaufen kann.

7.6 Geflügelfleisch darf in demselben Transportmittel mit anderen Erzeugnissen, die eine Gefahr für seine einwandfreie Beschaffenheit darstellen, nicht befördert werden, es sei denn, daß wirksame Schutzvorkehrungen getroffen werden. Verpacktes Geflügelfleisch darf nicht in ein und denselben Transportmitteln mit unverpacktem Geflügelfleisch befördert werden, es sei denn, durch eine geeignete Abtrennung wird sichergestellt, daß das unverpackte Geflügelfleisch nicht mit dem verpackten Geflügelfleisch in Berührung kommt.

Kapitel II

Betriebseigene Kontrollen

1. Mikrobiologische Untersuchungen von Geflügelfleischzubereitungen in zugelassenen Betrieben 1.1 Bei den von den Betrieben vorgenommenen Stichprobenkontrollen müssen Geflügelfleischzubereitungen den Kriterien nach Nummer 1.3 entsprechen. Sie sind einmal wöchentlich in Labors nach § 14 Abs. 5 zu untersuchen.

1.2 Die für die Untersuchung entnommene Probe muß aus fünf Unterproben bestehen und repräsentativ für die Tagesproduktion sein. Die Entnahme der zu untersuchenden Teilprobe erfolgt bei Zubereitungen aus nicht zerkleinertem Geflügelfleisch nach Denaturierung der Fleischoberfläche durch Hitze aus der Tiefe der Muskulatur.

1.3 Mikrobiologische Kriterien für Geflügelfleischzubereitungen

Keimart/Keimgruppe	n	c	m	M
Kolibakterien	5	2	5 x 10 ² /g	5 x 10 ³ /g
Koagulasepositive Staphylokokken	5	1	5 x 10 ² /g	5 x 10 ³ /g
Salmonellen	5	0	nicht feststellbar in 1 g	

Legende

n = Zahl der Proben einer Partie

c = Zahl der Proben einer Partie, die Werte zwischen m und M aufweisen dürfen

m = Richtwert, bis zu dem alle Ergebnisse als zufriedenstellend anzusehen sind

Für die Bewertung der Ergebnisse wird eine methodische Toleranz eingeräumt. Eine Richtwertüberschreitung liegt vor, wenn der Tabellenwert für m

- bei einer Keimzählung in festen Medien um das Dreifache,
- bei einer Keimzählung in flüssigen Medien um das Zehnfache überschritten wird.

M = Grenzwert, der von keiner Probe überschritten werden darf; darüber liegende Ergebnisse gelten als nicht zufriedenstellend.

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

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

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

1.4 Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen sind wie folgt zu bewerten:

1.4.1 Der aerobe Keimgehalt (+ 30 °C) sowie der Gehalt an Kolibakterien und koagulasepositiven Staphylokokken werden nach einem Drei-Klassen-Schema bewertet, und zwar mit

- einer Klasse bis zum Richtwert m,
- einer Klasse zwischen dem Richtwert m und dem Grenzwert M und
- einer Klasse über dem Grenzwert M.

Die Qualität der Partie gilt als

1.4.1.1 zufriedenstellend, wenn keiner der festgestellten Werte den Richtwert m überschreitet,

1.4.1.2 annehmbar, wenn nicht mehr als die vorgegebene Anzahl c der Proben zwischen m und M liegt und der Grenzwert M von keiner Probe überschritten wird,

1.4.1.3 nicht zufriedenstellend, wenn

- der Grenzwert M oder
- die Anzahl c der zwischen m und M liegenden Proben überschritten wird,

1.4.1.4 gesundheitlich bedenklich oder verdorben, wenn ein Keimgehalt von $10^3 \times m$ erreicht oder überschritten wird. Der Gehalt an koagulasepositiven Staphylokokken darf zu keinem Zeitpunkt den Wert von $5 \times 10^4/g$ überschreiten.

1.4.2 Der Gehalt an Salmonellen wird nach einem Zwei-Klassen-Schema bewertet, das wie folgt festgelegt ist:

- »nicht feststellbar in«: das Ergebnis gilt als zufriedenstellend,
- »vorhanden in«: das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend.

2. Betriebseigene Kontrollen in zugelassenen Verarbeitungsbetrieben

Es ist dafür zu sorgen, daß die Vorschriften des Kapitels I Nr. 3.5 stichprobenweise überwacht werden und bei der Herstellung von Geflügelfleischerzeugnissen, die in luftdicht verschlossenen Behältnissen abgefüllt und bei Raumtemperatur haltbar sind,

2.1 eine Wärmebehandlung angewandt wird, durch die krankheitserregende Mikroorganismen und deren Sporen abgetötet oder inaktiviert werden,

2.2 die Geflügelfleischerzeugnisse stichprobenweise

2.2.1 einem siebentägigen Inkubationstest bei + 37 °C oder einem zehntägigen Inkubationstest bei + 35 °C oder einem Inkubationstest bei einer anderen von der zuständigen Behörde als gleichwertig anerkannten Zeit/Temperatur-Kombination und

2.2.2 mikrobiologischen Untersuchungen

in einem Labor nach § 14 Abs. 5 unterzogen werden,

2.3 überprüft wird, ob das Kühlwasser nach Kapitel I Nr. 3.5.2 nach der Verwendung einen Restchlorgehalt aufweist.

3. Mikrobiologische Untersuchungen bei frischem Geflügelfleisch, das nach Finnland oder Schweden verbracht werden soll

3.1 Frisches Geflügelfleisch der in § 2 Nr. 1 Buchstabe a des Geflügelfleischhygienegesetzes genannten Tierarten ist vom Herkunftsbetrieb des Geflügelfleisches nach den Nummern 3.2 bis 3.4 auf Salmonellen

zu untersuchen. Salmonellen dürfen nicht nachgewiesen werden. Die Untersuchung ist in einem Labor nach § 14 Abs. 5 durchzuführen.

3.2 Probenahmeverfahren

Jede Sendung ist stichprobenweise zu untersuchen. Dabei sind die Stichproben gleichmäßig über die Sendung verteilt zu entnehmen.

3.2.1 Schlachtkörper mit noch anhängendem Hals:

Die Proben bestehen aus jeweils 10 g Halshaut, die unter keimfreien Bedingungen mit sterilen Instrumenten (Skalpell, Pinzette, Schere) vom Schlachtkörper abgetrennt und separat in Probenbehälter überführt werden. Bis zur Untersuchung sind sie bei + 4 °C gekühlt zu halten. Für die Untersuchung werden sie jeweils in 90 ml gepuffertes Peptonwasser gegeben und 16 bis 20 Stunden bei + 37 °C bebrütet (Voranreicherung).

Die weitere Untersuchung ist nach der in Nummer 3.4 genannten Methode durchzuführen. Dabei dürfen Teilmengen von bis zu 10 vorangereicherten Proben für die Anreicherung zu einer Sammelprobe vereint (gepoolt) werden.

Jede Probe ist so zu kennzeichnen, daß eine eindeutige Zuordnung zu der betreffenden Sendung möglich ist.

3.2.2 Schlachtkörper ohne anhängenden Hals, Schlachtkörperteile und Schlachtnebenprodukte:

Die Proben bestehen aus Gewebestücken von jeweils 25 g, die unter keimfreien Bedingungen mit einem sterilen Korkbohrer oder durch Abschneiden einer Gewebescheibe mit einem sterilen Messer von der Fleischoberfläche entnommen und separat in Probenbehälter überführt werden. Bis zur Untersuchung sind sie bei höchstens + 4 °C gekühlt zu halten. Für die Untersuchung werden sie jeweils in 225 ml gepuffertes Peptonwasser gegeben und 16 bis 20 Stunden bei + 37 °C bebrütet (Voranreicherung). Die weitere Untersuchung ist nach der in Nummer 3.4 genannten Methode durchzuführen. Dabei dürfen Teilmengen von höchstens 10 vorangereicherten Proben für die Anreicherung zu einer Sammelprobe vereint (gepoolt) werden. Jede Probe ist so zu kennzeichnen, daß eine eindeutige Zuordnung zu der betreffenden Sendung möglich ist.

3.3 Stichprobenumfang

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

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

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

3.4 Die mikrobiologische Untersuchung auf Salmonellen erfolgt nach dem Standardverfahren der Internationalen Normenorganisation - ISO 6579 : 1993. Andere Verfahren dürfen nur angewandt werden, wenn sie vom Rat der Europäischen Gemeinschaften zugelassen sind.

Gesundheits- und Genußtauglichkeitsbescheinigungen

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

4.1 Muster

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

Zuständige Stelle: Nr.³⁾:

I. Identifizierung der Schlachttiere

Tierart:

Zahl der Tiere:

.....

Identitätskennzeichen:

.....

II. Herkunft der Schlachttiere

Anschrift des Ursprungsbetriebs:

.....

III.

Bestimmung der Schlachttiere

Die Schlachttiere werden mit folgendem Transportmittel:

.....

..... zu
folgendem Schlachtbetrieb:

..... befördert.

IV. Bescheinigung Der Unterzeichner, amtlicher Tierarzt, bestätigt, daß die oben bezeichneten Tiere am um Uhr einer Untersuchung vor der Schlachtung in dem oben genannten Ursprungsbetrieb unterzogen und für gesund befunden worden sind. Ausgefertigt in.....am.....

..... (Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

¹⁾ Gültigkeitsdauer der Gesundheitsbescheinigung: 72 Stunden.

²⁾ Erzeugerbetrieb im Sinne der Geflügelfleischhygiene-Verordnung.

³⁾ Angabe steht frei.

4.2 Muster

Genußtauglichkeitsbescheinigung für Fleisch von Zuchtwild¹⁾,

das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist (§ 15 Abs. 3 Nr. 1 GFIHV)
Nr ²⁾

Versandland:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Ref.²⁾:

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von:

Art der Teile:

Art der Verpackung:

Zahl der Teile oder Packstücke:

Nettogewicht:

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s)~4):

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s)~4):

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt

von. .

(Versandort)

nach:

mit folgendem Transportmittel ³⁾:

Name und Anschrift des Absenders:

.....
.....
Name und Anschrift des Empfängers:
.....
.....
.....

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichner, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

a) - das Fleisch der vorstehend bezeichneten Gattungen,⁴⁾

- die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches⁴⁾

ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß

- das Fleisch nur von Schlachttieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind;⁴⁾

- das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist; ⁴⁾

b) das Fleisch ist aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung nach

- der Richtlinie 71/118/EWG des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch,⁴⁾

- der Richtlinie 64/433/EWG des Rates über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch ⁴⁾

als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;

c) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen. .

Ausgefertigt in am

.....

.....

..... (Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Frisches Fleisch von Federwild aus Zuchtbetrieben und von freilebenden Säugetieren aus Zuchtbetrieben, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

2) Fakultativ.

3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer und bei Versand mit dem Schiff der Name einzutragen.

4) Nichtzutreffendes streichen.

4.3 Muster

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

Nr.: Versandland:

.....

..... Ministerium:

.....

..... Behörde:

.....

..... Betr.²⁾:

..... **I.**

Angaben zur Identifizierung der Fleischzubereitungen Erzeugnisse hergestellt aus Fleisch von:

..... (Tiergattung)

Art der Erzeugnisse:

.....

Art der Verpackung:

.....

Zahl der Teile oder Packstücke:

.....

Temperatur bei Lagerung und Beförderung:

.....
Dauer der Haltbarkeit:

.....
Nettogewicht:

.....
II. Herkunft der Fleischzubereitungen

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s):

.....
gegebenenfalls

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Kühlhauses(häuser):

.....
III. Bestimmung der Fleischzubereitungen

Die Erzeugnisse werden versandt

von nach:

.....
mit folgendem Transportmittel⁴⁾:

.....
Name und Anschrift des Absenders:

.....
Name und Anschrift des Empfängers:

.....
IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit Der Unterzeichnete bescheinigt, daß die vorstehend genannten Fleischzubereitungen . a) aus frischem Fleisch unter den in der Richtlinie 94/65/EG vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt worden sind; b) für die Griechische Republik bestimmt sind.⁵⁾

Ausgefertigt in am

.....
..... (Stempel und Unterschrift des amtlichen Tierarztes) (Name in Großbuchstaben)

¹⁾ Nach Artikel 2 der Richtlinie 94/65/EWG.

²⁾ Angabe steht frei.

³⁾ Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.

⁴⁾ Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben; diese Angaben sind im Fall von Umladungen zu ergänzen.

⁵⁾ Gegebenenfalls.

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

Nr ²).

Versandland:

.....

Zuständiges Ministerium:

.....

Ausstellende Behörde:

.....

Bezug²):

.....

I. Angaben zur identifizierung des Fleisches

Fleisch von:

.....

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:

nach:

mit folgenden Transportmitteln ³)..

.....

Name und Anschrift des Absenders..

.....

.....

.....

Name und Anschrift des Empfängers:

.....
.....
.....

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

a) Das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch entspricht den Anforderungen der Richtlinie 91/494/EWG des Rates vom 26. Juni 1991 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch und für seine Einfuhr aus Drittländern und ferner, wenn es für einen Mitgliedstaat oder ein Gebiet eines Mitgliedstaats bestimmt ist, die als frei von der Newcastle-Krankheit anerkannt sind, den Anforderungen des Artikels 3 Abschnitt A Nummer 1 Unterabsatz 2 derselben Richtlinie.

b) - Das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch,

- die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches

ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß

- das Geflügelfleisch von Tieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind;

- das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist.

c) Das Geflügelfleisch ist aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung nach der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch und 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild als zum Genuß für Menschen geeignet befunden worden.

d) Die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der Richtlinie 71/118/EWG genannten hygienischen Anforderungen.

e) Wenn das Fleisch für Finnland und Schweden bestimmt ist:⁴⁾

i) Der Test nach Artikel 5 Absatz 3 wurde durchgeführt.⁴⁾

ii) Das Fleisch stammt aus einem Betrieb, in dem ein Programm nach Artikel 5 Absatz 3 Buchstabe b anwendbar ist.⁴⁾

Ausgefertigt in, am

.....
.....

¹⁾ Frisches Geflügelfleisch im Sinne der in Abschnitt IV dieser Bescheinigung erwähnten Richtlinie sind alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile von Haustieren folgender Gattungen: Hühner, Puten, Perlhühner, Enten, Gänse, Wachteln, Tauben, Fasanen und Rebhühner, die als Haustiere gehalten werden. Diese Teile dürfen einer auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden sein. Als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen ist.

²⁾ Angabe steht frei.

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

⁴⁾ Nichtzutreffendes streichen.

4.5 Muster

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

Versandland: Nr.²⁾:

.....

Ministerium:

.....
.....

Zuständige Dienststelle:

.....

Ref.²⁾..

.....
.....
I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Wildfleisch von..

Art der Teile..

....
Art der Verpackung..

.....
Zahl der Packstücke:

..... ,
Nettogewicht..

.....
II. Herkunft des Fleisches

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

.....
.....
.....
Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s)~4)..

.....
III. Bestimmung des Wildfleisches

Das Fleisch wird versandt

von..

nach..

mit folgendem Beförderungsmittel ³⁾..

.....
Name und Anschrift des Absenders..

.....
.....
.....
Name und Anschrift des Empfängers..

.....
IV. Genußtauglichkeitsbescheinigung Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes: a)

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

Ausgefertigt in am

.....
.....
.....
..... (Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

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

²⁾ Fakultativ.

³⁾ Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer und bei Versand mit dem Schiff der Name einzutragen.

⁴⁾ Nichtzutreffendes streichen.

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

4. 6 Muster . . .,

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

Nr ²⁾.

Versandland:

.....

Ministerium:

.....

. Behörde:

.....

Betr.²⁾:

.....

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse

Erzeugnisse hergestellt aus Fleisch von:

..... (T ergattung)

Art der Erzeugnisse³⁾:

.....

Art der Verpackung:

.....

Zahl der Teile oder Packstücke:

.....

Temperatur bei Lagerung und Beförderung ³⁾:

.....

Dauer der Haltbarkeit⁴⁾:

.....

Nettogewicht:

.....

II. Herkunft der Fleischerzeugnisse

Anschrift(en) und Kontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s):

.....

.....

gegebenenfalls:

Anschrift(en) und Kontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühllager(s):

.....

.....

III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse

Die Erzeugnisse werden versandt

von.

nach:

mit folgendem Transportmittel ⁵⁾).

.....
Name und Anschrift des Absenders:

.....

.....

Name und Anschrift des Empfängers..

.....

.....

IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit Der Unterzeichnete bescheinigt, daß die vorstehend genannten Fleischerzeugnisse a) aus frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen unter den in der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt worden sind; ⁶⁾ b) aus dem Fleisch anderer als den in Artikel 2 Buchstabe d der Richtlinie 77/99/EWG genannten Tiergattungen hergestellt worden sind; ⁶⁾ c) für die Griechische Republik bestimmt sind.⁶⁾

V. Falls erforderlich:

Im Fall der Umladung in einem zugelassenen Kühlhaus oder einem zugelassenen Kühllager, Identifizierung

a) des Umladeortes (Anschrift und Zulassungsnummer):

.....

.....

b) des Transportmittels⁵⁾:

.....

.....

Ausgefertigt in am

.....

.....

..... (Unterschrift der zuständigen Behörde) (Name in Großbuchstaben)

¹⁾ Nach Artikel 2 der Richtlinie 77/99/EWG.

²⁾ Angabe steht frei.

³⁾ Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.

⁴⁾ Für den Fall auszufüllen, daß Angaben gemäß Artikel 7 der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehen sind.

⁵⁾ Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben.

⁶⁾ Unzutreffendes streichen.

Anlage 5

(zu § 15 Abs. 5 und § 16 Abs. 4)

Untersuchung bei der Einfuhr von Geflügelfleisch

1. Für die Untersuchung von Geflügelfleisch bei der Einfuhr sind Proben möglichst über die gesamte Sendung verteilt zu entnehmen.

2. Untersuchung von frischem Geflügelfleisch

2.1 Das Geflügelfleisch ist darauf zu untersuchen, ob es frisch im Sinne des § 2 Nr. 7 des Geflügelfleischhygienegesetzes ist und ob die vorgeschriebene Temperatur von höchstens + 4 °C bei gekühltem, mindestens -12 °C bei gefrorenem oder -18 °C bei tiefgefrorenem Geflügelfleisch eingehalten ist.

2.2 Stichproben sind bei jeder Sendung wie folgt zu entnehmen:

bei bis zu	4 000 kg	2 Packstücke,
------------	----------	---------------

bei über	4 000 kg bis zu 15 000 kg	4 Packstücke,
----------	---------------------------	---------------

bei über	15 000 kg bis zu 50 000 kg	8 Packstücke,
----------	----------------------------	---------------

bei über 50 000 kg bis zu 100 000 kg 10 Packstücke.

Bei Sendungen mit einem Gewicht von über 100 000 kg sind für alle weiteren angefangenen 50 000 kg zusätzlich jeweils 4 Packstücke zu entnehmen. Wird unverpacktes Federwild eingeführt, tritt an die Stelle eines Packstückes eine Geflügelfleischmenge von höchstens 25 kg.

2.3 Die Packstücke sind zu öffnen, und der Inhalt ist ohne Zerstörung der Schutzhülle zu besichtigen. Von je 2 Packstücken, die zu besichtigen sind, ist jeweils ein Tierkörper oder ein Teilstück von etwa 500 g zu besichtigen, zu durchtasten und anzuschneiden und dabei auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe und des Geruchs zu prüfen. Gefrorenes Geflügel ist vor der Untersuchung aufzutauen; dabei dürfen für eine Untersuchung nach Nummer 2.6 Satz 3 nur Auftauverfahren angewandt werden, die in den dort genannten Untersuchungsvorschriften festgelegt sind. Federwild im Federkleid ist vor der Untersuchung zu enthäuten oder zu rupfen.

2.4 Im Fall eines begründeten Verdachts ist zusätzlich mindestens die doppelte Anzahl der Packstücke weitergehend, gegebenenfalls auch bakteriologisch, histologisch, serologisch oder chemisch-physikalisch, zu untersuchen.

2.5 Frisches Geflügelfleisch ist ferner nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde stichprobenweise auf seine Tierartzugehörigkeit sowie auf Rückstände zu untersuchen.

2.5.1 Für die Rückstandsuntersuchung ist aus den insgesamt zur Untersuchung gestellten Sendungen mindestens eine Probe für jeweils angefangene 50 000 kg Geflügelfleisch zu entnehmen. Werden insgesamt weniger als 50 000 kg Geflügelfleisch zur Untersuchung gestellt, sind mindestens 2 Proben, auf die zur Untersuchung gestellten Sendungen verteilt, zu entnehmen.

2.5.2 Unbeschadet der Nummer 2.5.1 sind bei begründetem Verdacht auf Rückstände von jeder Sendung Proben wie folgt zu entnehmen:

bei bis zu	1 000 kg	2 Proben,
bei über	1 000 kg bis zu 15 000 kg	4 Proben,
bei über	15 000 kg	8 Proben.

2.6 Wird eine weitergehende Untersuchung auf Grund eines begründeten Verdachts nach Nummer 2.4 durchgeführt, hat die zuständige Behörde die Sendung vorläufig zu beschlagnahmen und anzuordnen, daß die Beurteilung dieser Sendung so lange zurückgestellt wird, bis die weitergehende Untersuchung abgeschlossen ist. Bezieht sich der Verdacht nur auf einen Teil der Sendung, gilt Satz 1 nur für diesen Teil. Die Beurteilung ist auch zurückzustellen bei Sendungen, die nach Maßgabe der Anhänge V und VI der Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 der Kommission vom 5. Juni 1991 mit ausführlichen Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 143 S. 11), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 205/96 vom 2. Februar 1996 (ABl. EG Nr. L 27 S. 6), auf ihren Auftauverlust oder ihren Gesamtwassergehalt untersucht werden.

2.7 Beanstandung und Beschlagnahme

2.7.1 Sind Proben auf Grund der Untersuchung nach Nummer 2.3 wegen Vorliegens eines in Anlage 1 Kapitel VI Nr. 3, ausgenommen Nr. 3.1, 3.2, 3.4 und 3.5, genannten Mangels zu beanstanden oder liegt ein begründeter Verdacht auf das Vorliegen eines solchen Mangels vor und handelt es sich um nicht mehr als einen Mangel je 2 Packstücke einer Sendung, ist eine erneute Untersuchung im doppelten als dem in Nummer 2.3 genannten Umfang durchzuführen. Wird dabei erneut ein Mangel festgestellt, ist die Sendung zu beschlagnahmen.

2.7.2 Werden in frischem Geflügelfleisch Salmonellen oder andere für die Gesundheit des Menschen gefährliche Erreger festgestellt und handelt es sich um nicht mehr als eine Feststellung je 2 Packstücke einer Sendung, ist eine erneute Untersuchung im doppelten als dem in Nummer 2.3 genannten Umfang durchzuführen. Wird dabei erneut diese Feststellung getroffen, ist die Sendung zu beschlagnahmen. Packstücke, in denen Salmonellen oder andere für die Gesundheit des Menschen gefährliche Erreger festgestellt worden sind, oder frisches Geflügelfleisch, das mit befallenem Geflügelfleisch unmittelbar in Berührung gekommen ist, sind in jedem Fall zu beschlagnahmen.

2.8 Beurteilung und Kennzeichnung von frischem Geflügelfleisch

2.8.1 Packstücke, von denen Proben entnommen worden sind und deren Inhalt nicht zu beanstanden ist, sind mit dem Stempelabdruck »Untersucht« nach Nummer 7.1 unter Angabe der Untersuchungsstelle und eines Identifizierungszeichens des amtlichen Tierarztes, der die Sendung beurteilt hat, zu kennzeichnen.

2.8.2 Mit dem Stempelabdruck »Unschädlich zu beseitigen« nach Nummer 7.2 sind alle Packstücke der Sendung zu kennzeichnen, wenn bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird, daß das frische Geflügelfleisch nicht den Vorschriften dieser Verordnung entspricht, das Zurückverbringen aus gesundheitlichen Gründen nicht zulässig ist und im einzelnen auch nur bei einem Geflügelfleischteil folgende Feststellungen getroffen werden:

2.8.2.1 eine auf den Menschen übertragbare Krankheit,

2.8.2.2 nach einer Rückstandsuntersuchung nach Nummer 2.5

2.8.2.2.1 Rückstände von Hemmstoffen,

2.8.2.2.2 Rückstände von Stoffen, deren Anwendung nach der Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung verboten ist, oder deren Umwandlungsprodukte; gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt im lebenden Geflügel festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung an das Geflügel nicht nach arzneimittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist,

2.8.2.2.3 verbotene Stoffe, die in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 aufgeführt sind oder sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die festgesetzte Höchstmengen, die in Anlage 1 Kapitel V Nr. 5 aufgeführten Werte oder Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind, überschreiten,

2.8.2.3 andere Abweichungen als die in den Nummern 2.8.2.1 und 2.8.2.2 genannten, die eine unschädliche Beseitigung des Geflügelfleisches erfordern.

2.8.3 Unbeschadet der Vorschriften der Nummer 2.8.2 sind alle Packstücke der Sendung mit dem Stempelabdruck »Zurückzuweisen« nach Nummer 7.3 zu kennzeichnen, wenn bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird, daß das frische Geflügelfleisch nicht den Vorschriften der Verordnung entspricht und im einzelnen folgende Feststellungen getroffen werden:

2.8.3.1 eine Überschreitung der vorgeschriebenen Temperatur, wenn der Verfügungsberechtigte nicht die Innentemperatur bei jedem Packstück messen lassen will,

2.8.3.2 geringgradige Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe und Konsistenz, mikrobieller Verderb oder ähnliche Zersetzungs Vorgänge, Befall mit Mikroorganismen oder mit Insekten, Verunreinigung, soweit diese nicht nur auf vereinzelte Teile der Sendung beschränkt ist und der Mangel nicht durch unschädliche Beseitigung der veränderten Teile behoben worden ist.

3. Untersuchung von Geflügelfleischzubereitungen

3.1 Die Vorschriften der Nummer 2 gelten mit Ausnahme der Nummer 2.1 für Geflügelfleischzubereitungen entsprechend.

3.2 Geflügelfleischzubereitungen sind auch darauf zu untersuchen, ob

3.2.1 sie vorschriftsgemäß tiefgefroren sind, insbesondere die Geflügelfleischtemperatur von mindestens - 18 °C eingehalten ist, und

3.2.2 Anzeichen für eine unzulässige Behandlung vorliegen.

4. Untersuchung von Geflügelfleischerzeugnissen

4.1 Bei Sendungen von Geflügelfleisch in luftdicht verschlossenen Behältnissen, das in diesen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht worden ist, sind von jeder Sendung Proben im Gewicht von etwa 150 g wie folgt zu entnehmen:

bei bis zu	1 000 Behältnissen	2 Behältnisse,
------------	--------------------	----------------

bei über	1 000 bis zu 10 000 Behältnissen	4 Behältnisse,
----------	----------------------------------	----------------

bei über	10 000 bis zu 100 000 Behältnissen	8 Behältnisse,
----------	------------------------------------	----------------

bei über	100 000 bis zu 200 000 Behältnissen	10 Behältnisse;
----------	-------------------------------------	-----------------

bei Sendungen mit über 200 000 Behältnissen sind für alle weiteren angefangenen 100 000 Behältnisse

zusätzlich jeweils vier Behältnisse zu entnehmen.

4.2 Bei Sendungen von Geflügelfleischerzeugnissen, die nur durch Pökeln zubereitet worden sind, ist je angefangene 100 kg einer Sendung eine Probe im Gewicht von etwa 150 g zu entnehmen.

4.3 Bei Sendungen von anderen als in Nummer 4.1 oder 4.2 genannten Geflügelfleischerzeugnissen ist von jeder Sendung je angefangene 500 kg eine Probe im Gewicht von etwa 150 g zu entnehmen.

4.4 Bei begründetem Verdacht ist von jeder Sendung die doppelte Anzahl der in den Nummern 4.1, 4.2 und 4.3 genannten Proben zu entnehmen.

4.5 Die entnommenen Stichproben sind wie folgt zu untersuchen:

4.5.1 im Fall der Nummer 4.1, ob es sich um durch Erhitzen zubereitetes Geflügelfleisch handelt, ferner sensorisch und erforderlichenfalls bakterioskopisch;

4.5.2 im Fall der Nummern 4.2 und 4.3, ob es sich um durch Erhitzen, Salzen oder Trocknen allein oder in Kombination dieser Verfahren zubereitetes Geflügelfleisch handelt, ferner sensorisch, bei zubereitetem Fett zusätzlich chemisch, bei zubereitetem Geflügelfleischpulver zusätzlich bakteriologisch.

4.6 Im Fall der Nummer 4.4 sind die Proben weitergehend, gegebenenfalls auch bakteriologisch, histologisch, serologisch oder chemisch, zu untersuchen. Nummer 2.6 Satz 1 gilt entsprechend.

4.7 Geflügelfleischerzeugnisse sind ferner nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde stichprobenweise auf Rückstände zu untersuchen. Hierfür ist aus den insgesamt zur Untersuchung gestellten Sendungen mindestens eine Probe für jeweils angefangene 50 000 kg Geflügelfleisch zu entnehmen. Werden weniger als 50 000 kg Geflügelfleisch zur Untersuchung gestellt, sind mindestens zwei Proben, auf die zur Untersuchung gestellten Sendungen verteilt, zu entnehmen.

4.8 Bei begründetem Verdacht auf Rückstände sind von jeder Sendung Proben wie folgt zu entnehmen:

bei bis zu	1 000 kg	3 Proben,
bei über	1 000 kg bis zu 5 000 kg	5 Proben,
bei über	5 000 kg bis zu 10 000 kg	8 Proben,
bei über	10 000 kg	11 Proben.

5. Die in den Nummern 2 und 4 genannten Probenahmezahlen gelten nicht, sofern von der Europäischen Kommission für bestimmte Drittländer nach Artikel 8 Nr. 3 Abs. 2 der Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG Nr. L 373 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung eine geringere Kontrollhäufigkeit festgesetzt und diese Entscheidung vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht worden ist. Abweichend von Satz 1 kann die zuständige Behörde bei Verdacht auf Verstoß gegen die Vorschriften dieser Verordnung oder bei Zweifeln an der Nämlichkeit der Sendung die Probenahme in dem in den Nummern 2 und 4 genannten Umfang durchführen.

6. Beurteilung und Kennzeichnung von Geflügelfleischerzeugnissen

6.1 Die Geflügelfleischerzeugnisse oder die zur Untersuchung herangezogenen Packstücke sind mit dem Stempelabdruck »Untersucht« nach Nummer 7.1 unter Angabe der Untersuchungsstelle und eines Identifizierungszeichens des amtlichen Tierarztes, der die Sendung beurteilt hat, zu kennzeichnen, wenn die Einfuhruntersuchung keinen Grund zu Beanstandungen ergeben hat.

6.2 Mit dem Stempelabdruck »Unschädlich zu beseitigen« nach Nummer 7.2 sind alle Teile der Sendung zu kennzeichnen, wenn bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird, daß die Geflügelfleischerzeugnisse nicht den Vorschriften entsprechen, aus gesundheitlichen Gründen das Zurückverbringen aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung nicht zulässig ist und im einzelnen folgende Feststellungen getroffen werden:

6.2.1 eine auf den Menschen übertragbare Krankheit,

6.2.2 nach einer Rückstandsuntersuchung nach Nummer 4.7

6.2.2.1 Rückstände von Hemmstoffen,

6.2.2.2 Rückstände von Stoffen, deren Anwendung nach der Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung verboten ist, oder deren Umwandlungsprodukte; gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe bei dem betreffenden Geflügel zu einem früheren Zeitpunkt festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung nicht nach arzneimittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist,

6.2.2.3 sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die

6.2.2.3.1 festgesetzte Höchstmengen oder

6.2.2.3.2 die in Anlage 1 Kapitel V Nr. 5 aufgeführten Werte oder

- 6.2.2.3.3 Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind, überschreiten oder in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 aufgeführt sind,
- 6.2.3 andere Abweichungen als die in den Nummern 6.2.1 und 6.2.2 genannten, sofern sie eine unschädliche Beseitigung des Geflügelfleisches erfordern,
- 6.2.4 Verarbeitung von Teilen, die als nicht geeignet zum Verzehr für Menschen anzusehen sind,
- 6.2.5 eine unzulässige Behandlung des Geflügelfleisches,
- 6.2.6 die Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Transporttemperatur bei bedingt haltbar gemachtem Geflügelfleisch, sofern die Beschaffenheit des Geflügelfleisches sich so verändert hat, daß es nicht mehr verzehrtauglich ist,
- 6.2.7 daß die Haltbarmachung bei bedingt haltbarem oder bei vollständig haltbar gemachtem Geflügelfleisch nicht den Anforderungen dieser Verordnung entspricht und aus gesundheitlichen Gründen eine nachträgliche Haltbarmachung nicht durchgeführt werden kann oder daß der Verfügungsberechtigte im Fall einer entsprechenden Möglichkeit weder von einer nachträglichen Haltbarmachung Gebrauch machen noch das Geflügelfleisch zurückverbringen will.
- 6.3 Unbeschadet der Nummer 6.2 sind alle Teile der Sendung mit dem Stempelabdruck »Zurückzuweisen« nach Nummer 7.3 zu kennzeichnen, wenn die Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung ergeben hat oder bei der Einfuhruntersuchung festgestellt wird, daß die Sendung nicht den Vorschriften dieser Verordnung entspricht, die Kennzeichnung »Unschädlich zu beseitigen« nicht vorgeschrieben ist und der Verfügungsberechtigte von einer unschädlichen Beseitigung keinen Gebrauch machen will. Diese Kennzeichnung ist insbesondere vorzunehmen, wenn im einzelnen folgende Feststellungen getroffen werden:
- 6.3.1 geringgradige substantielle Mängel, insbesondere Abweichungen hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe oder Konsistenz,
- 6.3.2 mikrobieller Verderb oder ähnliche Zersetzungs Vorgänge,
- 6.3.3 Befall mit Mikroorganismen oder mit Insekten,
- 6.3.4 Verunreinigung, soweit diese nicht nur auf vereinzelte Teile der Sendung beschränkt ist und der Mangel nicht durch unschädliche Beseitigung der veränderten Teile behoben worden ist,
- 6.3.5 bei zubereitetem Fett außerdem
- 6.3.5.1 Gehalt an Wasser über 0,3 %,
- 6.3.5.2 Gehalt an freien Fettsäuren über 0,65 %,
- 6.3.5.3 Peroxydzahl über 4.
- 6.4 Abweichend von Nummer 6.3 ist bei zubereitetem Fett nur das einzelne betroffene Packstück der Sendung mit dem Stempelabdruck »Zurückzuweisen« nach Nummer 7.3 zu kennzeichnen, sofern auf Antrag des Verfügungsberechtigten jedes Packstück der Sendung untersucht worden ist und lediglich ein äußerlicher Befall mit Mikroorganismen oder eine äußerliche Verunreinigung einzelner Packstücke festgestellt worden ist.
7. Muster für Stempel, die bei der Einfuhruntersuchung zu verwenden sind:
- 7.1 Untersucht - omissis
- 7.2 Unschädlich zu beseitigen - omissis
- 7.3 Zurückzuweisen - omissis
8. Die zuständige Landesbehörde teilt die Entscheidung der Grenzkontrollstelle möglichst umgehend unter Angabe der Gründe dem Bundesministerium für Gesundheit mit, wenn
- 8.1 bei der Untersuchung einer Sendung frischen Geflügelfleisches aus Drittländern festgestellt wird, daß die vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung
- 8.1.1 nicht in Urschrift vorliegt,
- 8.1.2 unrichtige Angaben enthält,
- 8.1.3 widerrechtlich ausgestellt worden ist,
- 8.1.4 gefälscht ist oder den Verdacht einer Fälschung erweckt, oder
- 8.2 bei der Untersuchung einer Sendung Geflügelfleisch
- 8.2.1 eine auf den Menschen übertragbare Krankheit,
- 8.2.2 eine andere die Gesundheit des Menschen gefährdende Abweichung oder
- 8.2.3 ein positives Ergebnis einer Rückstandsuntersuchung im Sinne der Nummer 2.8.2.2 oder 6.2.2 festgestellt wird.

Artikel 2

Änderung der Fleischhygiene-Verordnung

Die Fleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Mai 1997 (BGBl. I S. 1138), geändert durch Artikel 5 der Verordnung vom 6. November 1997 (BGBl. I S. 2665), wird wie folgt geändert:

1. § 2 wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 7 Buchstabe a wird das Wort »Gefriertrocknung« gestrichen.

b) In Nummer 11 werden die Worte »oder nach Aufschneiden oder Zerteilen« durch die Worte »oder, gegebenenfalls nach Aufschneiden oder Zerteilen,« ersetzt.

c) In Nummer 13 wird der Punkt durch ein Semikolon ersetzt, und es wird folgende Nummer 14 angefügt:
»14. Schädel:

Oberschädel ohne Unterkiefer und Zungenbein.«

2. Dem § 5 Abs. 1 wird folgender Satz angefügt:

»Sie kann in den Fällen der Anlage 1 Kapitel I Nr. 5a versagt werden.«

3. Dem § 6 wird nach Absatz 2 folgender Absatz 3 angefügt:

»(3) Köpfe der in Anlage 1 Kapitel IV Nr. 10.1.1 und 10.1.2 genannten Tiere dürfen unmittelbar aus dem Schlachtbetrieb unter amtlicher Überwachung in einen von der zuständigen Behörde hierfür bestimmten Zerlegungsbetrieb gebracht werden; nach dem Entbeinen sind dort die Schädel, gegebenenfalls einschließlich Augen und Gehirn, nach Anlage 1 Kapitel V Nr. 3b zu kennzeichnen und bis zur Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes zu beschlagnahmen.«

4. § 10 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 6 wird wie folgt gefaßt:

»(6) Abweichend von den Absätzen 1 und 2 darf Fleisch in Betrieben, die nicht nach § 11 zugelassen oder nach § 11a Abs. 3 registriert sind, zubereitet oder behandelt und in den Verkehr gebracht werden, sofern die Abgabe des Fleisches ausschließlich an Ort und Stelle unmittelbar an den Verbraucher erfolgt. Die Anforderungen des § 10b Abs. 1 Nr. 2 gelten entsprechend.«

b) In Absatz 8 wird nach Satz 1 folgender Satz eingefügt:

»Unmittelbar an Verbraucher dürfen einzelne Tierkörper unter entsprechender Beachtung der Anlage 2 Kapitel I und II unzerteilt abgegeben werden.«

c) Absatz 9 wird wie folgt gefaßt:

»(9) Separatorenfleisch darf nicht aus oder unter Verwendung von Wirbelsäulen von Rindern, einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, Schafen und Ziegen hergestellt werden. Separatorenfleisch nach Satz 1 darf nicht in den Verkehr gebracht werden. Separatorenfleisch darf nur im Inland und an nach § 11 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 oder 3 zugelassene oder an nach § 11a Abs. 3 registrierte Verarbeitungsbetriebe zur Hitzebehandlung abgegeben werden. Abweichend von Satz 3 darf Separatorenfleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, in andere Mitgliedstaaten oder andere Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum zur Hitzebehandlung in dort zugelassene Verarbeitungsbetriebe verbracht werden.«

5. § 10a wird wie folgt geändert:

a) Absatz 2 wird wie folgt gefaßt:

»(2) Frisches Fleisch von Hauskaninchen darf nur unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I bis III, ausgenommen Kapitel III Nr. 9 bis 12, der Geflügelfleischhygiene-Verordnung vom 3. Dezember 1997 (BGBl. I S. 2786, 2787) und der Anlage 2a Nr. 1, 2, 7 und 8 gewonnen und behandelt werden.«

b) Absatz 4 wird wie folgt gefaßt:

»(4) Hackfleisch oder Zubereitungen aus Hackfleisch dürfen nur aus frischem Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen, die als Haustiere gehalten werden, hergestellt werden. Satz 1 gilt nicht für frische Würste und Wurstbrät. Erzeugnisse nach Satz 1 dürfen nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel II und der Anlage 2a Nr. 2, 3, 7 und 8 behandelt werden und müssen die Anforderungen nach Anlage 2a Nr. 9 erfüllen. Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend.«

c) In Absatz 7 werden

aa) das Wort »handwerklichen« durch das Wort »kleinen« ersetzt und

bb) nach dem Wort »Verarbeitungsbetrieben« die Angabe »nach § 11 Abs. 1 Nr. 3« eingefügt.

6. In § 10b Abs. 1 Nr. 1 werden nach dem Wort »Anforderungen« die Worte »der Anlage 2 Kapitel IV sowie« eingefügt.

7. § 11 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 2 werden die Worte »des Anhangs zur« durch das Wort »der« ersetzt.

bb) In den Nummern 3 und 5 Buchstabe b werden jeweils die Worte »handwerklich strukturierte« durch das Wort »kleine« ersetzt.

b) Nach Absatz 1 wird folgender Absatz 1a eingefügt:

»(1a) Als nach Absatz 1 Nr. 2, 3, 5, 7, 8 Buchstabe b oder c oder Nr. 9 Buchstabe b zugelassen gelten auch Betriebe, die nach § 11 Abs. 1 Nr. 2 bis 6, 7 Buchstabe b oder Nr. 9 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung zugelassen sind. Satz 1 gilt für Kühl- und Gefrierhäuser, die außerhalb zugelassener Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe nach Absatz 1 Nr. 1 gelegen sind, entsprechend, soweit sie bereits nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung zugelassen sind.«

8. § 11a wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) Das Wort »aufteilen« wird durch die Worte »gegebenenfalls auch nach Entfernung der Umhüllung aufteilen und erneut umhüllen oder verpacken« ersetzt.

bb) Die Worte »lagern oder« werden durch die Worte »oder lagern und im Inland« ersetzt.

b) In Absatz 2 wird die Angabe »Anlage 2 Kapitel I und II« durch die Angabe »Anlage 2 Kapitel I, II und IV« ersetzt.

c) In Absatz 3 Nr. 3 werden der Punkt durch ein Komma ersetzt, und es wird folgende Nummer 4 angefügt:

»4. Herstellungsbetriebe für Hackfleisch und Fleischzubereitungen, soweit sie nicht die Zulassungsvoraussetzungen erfüllen.«

d) In Absatz 4 werden die Worte »registrierten Betriebes« durch die Worte »Betriebes zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher oder an Einzelhandelsgeschäfte« ersetzt.

e) Nach Absatz 5 wird folgender Absatz 6 angefügt:

»(6) Als nach Absatz 1 oder 3 registriert gelten auch Betriebe, die nach § 12 Abs. 1 oder 3 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung registriert sind.«

9. § 11c wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) Im einleitenden Satzteil wird das Wort »regelmäßige« gestrichen.

bb) In Nummer 3 wird das Wort »Normen« durch das Wort »Kriterien« ersetzt.

cc) Folgender Satz wird angefügt:

»Wer nach Satz 1 zur Überwachung verpflichtet ist, hat zu überprüfen, ob

a) dem Schlachttier verbotene oder nicht zugelassene Stoffe verabreicht worden sind,

b) bei dem Schlachttier nach Anwendung zugelassener pharmakologisch wirksamer Stoffe die festgesetzten Wartefristen eingehalten worden sind und

c) das Fleisch Rückstände verbotener oder nicht zugelassener Stoffe oder sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen enthält, die festgesetzte Höchstmengen oder Beurteilungswerte oder Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind.«

b) In Absatz 2 Satz 1 wird das Wort »regelmäßige« gestrichen.

c) Nach Absatz 6 wird folgender Absatz 7 angefügt:

»(7) Absatz 3 Nr. 2 Buchstabe a und b und die Absätze 4 und 5 gelten für Betriebe nach § 10 Abs. 6 und § 11a Abs. 1 entsprechend.«

10. Dem § 11d Abs. 3 wird nach Satz 1 folgender Satz angefügt:

»Wer nach Satz 1 zur Überwachung verpflichtet ist, hat zu überprüfen, ob

a) dem Schlachttier verbotene oder nicht zugelassene Stoffe verabreicht worden sind,

b) bei dem Schlachttier nach Anwendung zugelassener pharmakologisch wirksamer Stoffe die festgesetzten Wartefristen eingehalten worden sind und

c) das Fleisch Rückstände verbotener oder nicht zugelassener Stoffe oder sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen enthält, die festgesetzte Höchstmengen oder Beurteilungswerte oder Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind.«

11. In § 13 Abs. 4 wird die Angabe »Anlage 3 Nr. 2« durch die Angabe »Anlage 3 Nr. 4« ersetzt.

12. § 17 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) Nummer 2 wird durch die folgenden Nummern ersetzt:

»2. Separatorenfleisch, ausgenommen Separatorenfleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, von Schweinen, Schafen, Ziegen oder Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island und Liechtenstein, soweit es nicht aus oder unter Verwendung von Wirbelsäulen von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, Schafen oder Ziegen hergestellt worden ist;

2a. Fleisch, das aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch, das aus oder unter Verwendung von Wirbelsäulen von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, Schafen oder Ziegen hergestellt worden ist, zubereitet oder behandelt worden ist;«.

bb) Nach Nummer 18 werden der Punkt durch ein Semikolon ersetzt, und es werden folgende Nummern 19 und 20 angefügt:

»19. Schädel, einschließlich Gehirn und Augen, Mandeln und Rückenmark von

a) über 12 Monate alten Rindern,

b) Schafen oder Ziegen, die über 12 Monate alt sind oder bei denen ein permanenter Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat, oder hieraus zubereitetes oder behandeltes Fleisch;

20. Milz von Schafen oder Ziegen oder hieraus zubereitetes oder behandeltes Fleisch.«

b) In Absatz 2 wird nach Nummer 3 der Punkt durch ein Komma ersetzt, und es wird folgende Nummer 4 angefügt:

»4. das in Absatz 1 Nr. 19 oder 20 genannte Fleisch aus

a) anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum oder

b) Drittländern, die vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht worden sind, eingeführt oder sonst verbracht werden.«

3. In § 17a Abs. 1 werden nach dem Wort »finden« die Worte », unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften,« eingefügt.

4. § 18a Abs. 2 wird wie folgt geändert:

a) Nummer 8 wird wie folgt gefaßt:

»8. § 10 Abs. 9 Satz 1 Separatorenfleisch herstellt,«.

b) In Nummer 9 werden die Worte »Abs. 5 Satz 1 oder Abs. 10 Fleisch« durch die Worte »Abs. 5 Satz 1, Abs. 9 Satz 2 oder Abs. 10 Fleisch oder Separatorenfleisch« und die Angabe »Abs. 9« durch die Angabe »Abs. 9 Satz 3« ersetzt.

c) In Nummer 9c werden die Angabe »oder 2« durch die Angabe »oder 3« ersetzt und nach dem Wort »Hackfleisch« die Worte »oder Zubereitungen aus Hackfleisch« eingefügt.

d) In Nummer 9g werden nach dem Wort »Kontrollen« die Worte »oder eine Überprüfung« eingefügt.

e) In Nummer 9h wird jeweils nach der Angabe »Abs. 6 Satz 2« die Angabe »oder Abs. 7« eingefügt.

f) In Nummer 9l werden nach der Angabe »Satz 1« die Angabe »oder 2« und nach dem Wort »Kontrollen« die Worte »oder eine Überprüfung« eingefügt.

15. Anlage 1 wird wie folgt geändert:

a) In Kapitel III Nr. 2.6.1 werden die Nummern 2, 3, 5, 8 und 10 gestrichen.

b) Kapitel IV wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 3.3 werden die Worte »zuständigen Behörden zugelassenen« durch die Worte »für den Schlachtbetrieb zuständigen Behörden hierfür bestimmten« ersetzt.

bb) Nummer 10 wird wie folgt geändert:

aaa) Vor Nummer 10.2 wird folgende Nummer 10.1 eingefügt:

»10.1 Schädel, einschließlich Gehirn und Augen, Mandeln und Rückenmark von

10.1.1 über 12 Monate alten Rindern,

10.1.2 Schafen oder Ziegen, die über 12 Monate alt sind oder bei denen ein permanenter Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat;«.

bbb) Nach Nummer 10.2 wird folgende Nummer 10.3 eingefügt:

»10.3 die Milz von Schafen oder Ziegen;«.

cc) Nummer 11.1 wird wie folgt gefaßt:

»11.1 Geschlechtsorgane, außer Gebärmuttern, die aus dem Inland verbracht werden sollen, und außer Hoden; Föten und Eihäute,«.

c) Kapitel V wird wie folgt geändert:

aa) Nach Nummer 3.9.3 werden folgende Nummern 3a und 3b eingefügt:

»3a. Frisches Fleisch, das gemäß Kapitel IV Nr. 7 bis 10 als untauglich beurteilt worden ist, ist entsprechend Nummer 6.1.3 zu kennzeichnen.

3b. Nach Kapitel IV Nr. 10.1 oder 10.3 beurteiltes Fleisch ist mit dem Farbstoff Brillantblau FCF einzufärben.«

bb) Nach Nummer 4.1.6 wird folgende Nummer 4.1.7 angefügt:

»4.1.7 Enthält ein Fleischerzeugnis andere Lebensmittel tierischer Herkunft wie Fischereierzeugnisse, Erzeugnisse auf Milchbasis oder Eiprodukte, ist auf diesem Erzeugnis lediglich ein Genußtauglichkeitskennzeichen anzubringen.«

cc) Im einleitenden Satzteil zu Nummer 6 ist nach der Angabe »3.2 bis 3.4« die Angabe »oder 3b« einzufügen.

dd) In Nummer 6.1.5 wird das Wort »behandeltes« durch die Worte »brauchbar zu machendes« ersetzt.

ee) Nach Nummer 6.1.6 wird folgendes Muster einer Stempelform angefügt:

»6.1.7 Stempel für taugliches Fleisch aus Hausschlachtungen im Sinne des § 3 des Fleischhygienegesetzes

16. Anlage 2 wird wie folgt geändert:

a) In Kapitel I Nr. 3.7 wird das Wort »WegwerfHandtüchern« durch die Worte »mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen« ersetzt.

b) In Kapitel III Nr. 2.7 wird Satz 1 wie folgt gefaßt:

»Zur Fleischuntersuchung sind die Wirbelsäulen von Schafen und Ziegen, die über 12 Monate alt sind oder bei denen ein permanenter Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat, Rindern, Schweinen und Einhufern längs zu spalten; die Längsspaltung ist nicht erforderlich bei Spanferkeln (bis 25 kg Schlachtgewicht) und bei Kälbern sowie, außer bei Wiederkäuern, in den Fällen, in denen die Längsspaltung der beabsichtigten Verwendung entgegensteht und der Untersucher festgestellt hat, daß gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen.«

c) In Kapitel III Nummer 3.2 wird Satz 1 wie folgt gefaßt:

»Nach der Tötung ist Gehegewild mit Ausnahme von einzelnen Tierkörpern nach § 10 Abs. 8 Satz 2 unverzüglich in einen nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 zugelassenen oder nach § 11a Abs. 3 registrierten Schlachtbetrieb hängend zu befördern und innerhalb von 3 Stunden nach der Tötung auszuweiden.«

d) Kapitel VII Nr. 1 wird wie folgt gefaßt:

»1. Für Abgabestellen von Isolierschlachtbetrieben gilt über die Hygienevorschriften der Kapitel I und II hinaus folgendes:

1.1 In Abgabestellen muß an der Vorderfront der deutlich sichtbare Hinweis »Fleisch aus Sonderschlachtungen« und im Abgaberaum an einer in die Augen fallenden Stelle der gleiche Hinweis angebracht sein.

1.2 Abgabestellen, in denen Fleisch zerlegt wird, müssen über einen besonderen Zerlegungsraum verfügen, der die Anforderungen der Nummer 3 erfüllt.«

e) In Kapitel IX Nr. 3 wird Satz 1 wie folgt gefaßt:

»Frisches Fleisch, das nach Nummer 1 zu kühlen ist, darf nur bei den dort angegebenen Höchsttemperaturen befördert werden; bei der Beförderung leicht verderblicher Fleischerzeugnisse ist die Temperatur nach Nummer 2 einzuhalten.«

17. In Anlage 2a wird die Nummer 4.14 wie folgt gefaßt:

»4.14 Bei der Zubereitung von Fleischerzeugnissen ist die Verwendung zulässig von

4.14.1 Geflügelfleisch, sofern dieses den Anforderungen der Geflügelfleischhygiene-Verordnung vom 3. Dezember 1997 (BGBl. I S. 2786, 2787),

4.14.2 Fischereierzeugnissen, sofern diese den Anforderungen der Fischhygiene-Verordnung vom 31. März 1994 (BGBl. I S. 737),

4.14.3 Eiprodukten, sofern diese den Anforderungen der Eiprodukte-Verordnung vom 17. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2288),

4.14.4 Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis, sofern diese den Anforderungen der Milchverordnung vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 544)

in der jeweils geltenden Fassung entsprechen und nicht nur im Inland in den Verkehr gebracht werden dürfen.«

18. Anlage 3 wird wie folgt geändert:

a) Die bisherige Nummer 5 wird neue Nummer 4; in der neuen Nummer 4 wird die Angabe »§ 13 Abs. 3« durch die Angabe »§ 13 Abs. 4« ersetzt.

b) Nach der neuen Nummer 4 wird folgende neue Nummer 5 eingefügt:

»5. Die nach § 13 Abs. 4 Satz 1 Nr. 1, 5 und 6 und Satz 2 Nr. 1 und 4 vorgeschriebenen Genußtauglichkeitsbescheinigungen müssen, ausgenommen bei Fleisch aus Drittländern im Fall des § 17 Abs. 2 Nr. 4, von folgender, von der zuständigen Behörde des Drittlandes, in dem das Fleisch gewonnen oder zubereitet wurde, ausgestellten Bescheinigung begleitet oder mit ihr versehen sein:

»Das Erzeugnis enthält weder spezifiziertes Risikomaterial im Sinne der Entscheidung 97/534/EG der Kommission, noch ist es aus solchem Material hergestellt worden, noch enthält es Separatorenfleisch aus der Wirbelsäule von Rindern, Schafen oder Ziegen.«

Artikel 3

Änderung der Hackfleisch-Verordnung

Die Hackfleisch-Verordnung vom 10. Mai 1976 (BGBl. I S. 1186), zuletzt geändert durch Verordnung vom 24. Juli 1992 (BGBl. I S. 1412), wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 4 werden nach dem Wort »Fleischhygiene-Verordnung« die Worte »und der Geflügelfleischhygiene-Verordnung« eingefügt.

2. § 4 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 1 Satz 1 werden nach dem Wort »dürfen« die Worte »vorbehaltlich des Absatzes 1a« eingefügt.

b) In Absatz 1 Satz 2 werden nach dem Wort »Erzeugnisse« die Worte », soweit sie nicht verpackt sind,« eingefügt.

c) Nach Absatz 1 wird folgender Absatz 1a eingefügt:

»(1a) Erzeugnisse nach § 1 in verschlossenen Packungen, die nach den Vorschriften der Fleischhygiene-Verordnung oder der Geflügelfleischhygiene-Verordnung hergestellt, gelagert und befördert worden sind, dürfen nur bei den in § 10a Abs. 4 Satz 3 in Verbindung mit Anlage 2a Nr. 3.4 oder § 10a Abs. 5 in Verbindung mit Anlage 2a Nr. 5.2 der Fleischhygiene-Verordnung oder in § 9 Abs. 1 Nr. 3 in Verbindung mit Anlage 3 Kapitel I Nr. 4.2 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen gelagert und befördert werden.«

3. § 5 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1a wird wie folgt gefaßt:

»(1a) Absatz 1 gilt nicht für Erzeugnisse nach § 1, die nach den Vorschriften der Fleischhygiene-Verordnung oder der Geflügelfleischhygiene-Verordnung hergestellt, behandelt, gekennzeichnet und mit einem Verbrauchsdatum entsprechend § 7a der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung versehen worden sind. Erzeugnisse nach Satz 1 aus geöffneten Packungen dürfen nach dem Öffnen der Packung nur innerhalb der in Absatz 1 festgelegten Fristen unter Beachtung des Verbrauchsdatums nach Satz 1 in den Verkehr gebracht werden. Beim Öffnen der Verpackung sind der Tag der Öffnung und das Verbrauchsdatum in den Nachweisen nach § 11c Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe a oder Abs. 6 Nr. 2 Satz 2 der Fleischhygiene-Verordnung oder im Lieferschein zu vermerken.«

b) In Absatz 3 wird die Angabe »Absätzen 1 und 2« durch die Angabe »Absätzen 1, 1a und 2« ersetzt.

4. § 16 Abs. 1 wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 3 wird die Angabe »§ 4 Abs. 1« ersetzt durch die Angabe »§ 4 Abs. 1 oder 1a«.

b) In Nummer 4 wird die Angabe »oder Abs. 2 Satz 2« durch die Angabe », Abs. 1a Satz 2 oder Abs. 2 Satz 2« ersetzt.

Artikel 4

Änderung der Einfuhruntersuchungs-Verordnung

Die Einfuhruntersuchungs-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. April 1997 (BGBl. I S. 814), geändert durch Artikel 4 der Verordnung vom 6. November 1997 (BGBl. I S. 2665), wird wie folgt geändert:

1. § 1 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 2 wird die Angabe »§ 6c der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung« durch die Angabe »§ 19 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung« ersetzt.

b) In Absatz 3 werden die Worte »der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung und« gestrichen.

2. In § 4a Abs. 1 und § 4b Abs. 1 wird jeweils die Angabe »§ 1 Abs. 1 Nr. 1 und 3« durch die Angabe »§ 1 Abs. 1« ersetzt.

3. In § 6 Abs. 3 werden

a) die Angabe »§ 1 Abs. 1 Nr. 1 und 3« durch die Angabe »§ 1 Abs. 1 Nr. 3« ersetzt und

b) die Worte »oder fleischhygienerechtlichen« gestrichen.

4. § 7 Abs. 2 wird wie folgt gefaßt:

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

1. entgegen § 2 Lebensmittel nach § 1 Abs. 1 Nr. 2 nicht, nicht richtig oder nicht vollständig anmeldet,

2. entgegen § 4a Abs. 1 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 2, Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 Lebensmittel nach § 1 Abs. 1 Nr. 2 verbringt,

3. entgegen § 4b Abs. 2 Lebensmittel nach § 1 Abs. 1 Nr. 2 wieder ausführt oder

4. entgegen § 4b Abs. 4 Satz 1 oder Abs. 5 Satz 1 im Hinblick auf Lebensmittel nach § 1 Abs. 1 Nr. 2 eine Mitteilung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig macht.«

Artikel 5

Verordnung

über das Verbot der Verwendung

von Erzeugnissen von Rindern, Schafen

oder Ziegen bei der Herstellung von Lebensmitteln oder kosmetischen Mitteln

§ 1

Verwendungsverbote und Nachweispflichten

(1) Beim gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln dürfen nicht verwendet werden

1. Stoffe oder Stoffgemische, die von geschlachteten Rindern aus dem Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland oder aus der Schweiz gewonnen worden sind oder die solche Stoffe oder Stoffmischungen enthalten,

2. folgendes bestimmtes Risikomaterial im Sinne der Entscheidung der Kommission 97/534/EG vom 30. Juli 1997 über das Verbot der Verwendung von Material angesichts der Möglichkeit der Übertragung transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. EG Nr. L 216 S. 95):

a) Schädel, einschließlich Gehirn und Augen, aber ohne Unterkiefer und Zungenbein, Mandeln sowie Rückenmark

aa) von über 12 Monate alten Rindern,

bb) von Schafen oder Ziegen, die über 12 Monate alt sind oder bei denen ein permanenter Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat;

b) Milz von Schafen oder Ziegen. Bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln kosmetischer Mittel dürfen die in Satz 1 Nr. 1 oder 2 genannten Erzeugnisse nicht verwendet werden.

(2) Bei dem Verbringen von Lebensmitteln tierischer Herkunft in das Inland (Einfuhr), die

1. aus einem in Anlage 1 genannten Drittland eingeführt werden und

2. von einer Bescheinigung begleitet sein müssen, die aufgrund einer der in Anlage 2 aufgeführten Verordnungen vorgeschrieben ist,

ist der zuständigen Behörde von dem Einführer eine von der zuständigen Behörde des Landes, in dem die Erzeugnisse hergestellt wurden, unterzeichnete Erklärung mit folgendem Wortlaut vorzulegen:

»Das Erzeugnis enthält weder spezifiziertes Risikomaterial im Sinne der Entscheidung 97/534/EG der Kommission, noch ist es aus solchem Material hergestellt worden, noch enthält es Separatorenfleisch aus der Wirbelsäule von Rindern, Schafen oder Ziegen.«

Satz 1 gilt nicht für die in Anlage 3 genannten Lebensmittel.

(3) Bei kosmetischen Mitteln einschließlich Zwischenprodukten und Rohstoffen für die Herstellung kosmetischer Mittel, die aus einem der in der Anlage 4 genannten Drittländer in die Europäische Union eingeführt werden, hat der für die Einfuhr Verantwortliche der Behörde, in deren Zuständigkeitsbereich er

seinen Sitz hat, für die Durchführung der amtlichen Überwachung eine von der zuständigen Behörde des Landes, in dem die Erzeugnisse hergestellt wurden, unterzeichnete Erklärung bereitzuhalten, die folgenden Wortlaut hat:

»Das Erzeugnis enthält weder spezifiziertes Risikomaterial im Sinne der Entscheidung 97/534/EG der Kommission, noch ist es aus solchem Material hergestellt worden.«

(4) Das Verwendungsverbot nach Absatz 1 gilt nicht für bestimmtes Risikomaterial im Sinne des Absatzes 1 Nr. 2 aus Drittländern, sofern diese von der Verpflichtung zur Vorlage oder Bereithaltung der Erklärung nach Absatz 2 oder 3 ausgenommen sind.

§ 2

Straftaten

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 1 Abs. 1 Satz 1 einen Stoff, ein Stoffgemisch oder spezifiziertes Risikomaterial verwendet.

(2) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 4, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 1 Abs. 1 Satz 2 ein dort genanntes Erzeugnis verwendet.

§ 3

Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 1 Abs. 2 Satz 1 eine Erklärung nicht oder nicht rechtzeitig vorlegt.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 2 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 1 Abs. 3 eine Erklärung nicht bereithält.

Anlage 1

(zu § 1 Abs. 2)

Drittländer

Alle Drittländer

Anlage 2

(zu § 1 Abs. 2)

Bescheinigungen

Bescheinigungen nach folgenden Vorschriften:

1. § 22 Abs. 2 Nr. 2 der Milchverordnung vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 544), die zuletzt durch Artikel 2 der Verordnung vom 6. November 1997 (BGBl. I S. 2665) geändert worden ist,

2. § 22 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a 2. Halbsatz und Buchstabe c und Nr. 2 Buchstabe b und c der Fischhygiene-Verordnung vom 31. März 1994 (BGBl. I S. 737), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 6. November 1997 (BGBl. I S. 2665) geändert worden ist,

3. § 12 Abs. 2 Nr. 2 der Eiprodukte-Verordnung vom 17. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2288), die zuletzt durch Artikel 3 der Verordnung vom 6. November 1997 (BGBl. I S. 2665) geändert worden ist,

4. § 3 Abs. 2 der Einfuhruntersuchungs-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. April 1997 (BGBl. I S. 814), die zuletzt durch Artikel 4 der Verordnung vom 6. November 1997 (BGBl. I S. 2665) geändert worden ist.

Anlage 3

(zu § 1 Abs. 2)

Liste der Lebensmittel, denen keine Erklärung bei der Einfuhr beizufügen ist

1. Fischereierzeugnisse im Sinne des § 2 Nr. 2, 3 oder 4 der Fischhygiene-Verordnung, soweit die tiefgefrorenen Fischereierzeugnisse ausschließlich aus frischen oder bearbeiteten Fischereierzeugnissen hergestellt wurden,

2. lebende Muscheln im Sinne des § 2 Nr. 6 der Fischhygiene-Verordnung,

3. die in § 1 Abs. 2 der Fischhygiene-Verordnung genannten Tiere,

4. Milch im Sinne des § 2 Nr. 1 bis 6 der Milchverordnung,

5. Eiprodukte im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe a der Eiprodukte-Verordnung,
6. zum menschlichen Verzehr bestimmte unverarbeitete Schnecken und Froschschenkel.

Artikel 6

Zweite Änderung der AMG-BSE-Verordnung

Die AMG-BSE-Verordnung vom 28. März 1996 (BAnz. S. 3817), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 19. Juli 1996 (BGBl. I S. 1027), wird wie folgt geändert:

1. Die Bezeichnung der Verordnung wird wie folgt geändert:

a) In der Langbezeichnung wird die Angabe »BSE« durch die Worte »transmissible spongiforme Enzephalopathien« ersetzt.

b) Die Kurzbezeichnung wird wie folgt gefaßt:

»(AMG-TSE-Verordnung)«.

2. § 1 wird wie folgt geändert:

a) Nach Absatz 1 wird folgender Absatz 1a eingefügt:

»(1a) Ferner ist es verboten, bei der Herstellung von Arzneimitteln im Sinne des § 2 Abs. 1 und Abs. 2 Nr. 1 bis 3 des Arzneimittelgesetzes

1. Schädel, einschließlich Gehirn und Augen, aber ohne Unterkiefer und Zungenbein, Mandeln sowie Rückenmark

a) von über 12 Monate alten Rindern,

b) von Schafen oder Ziegen, die über 12 Monate alt sind oder bei denen ein permanenter Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat, sowie

2. Milz von Schafen oder Ziegen

zu verwenden.«

b) In Absatz 2 werden nach der Angabe »Absatz 1« die Worte »oder die in Absatz 1a genannten Körperteile und Körperbestandteile« eingefügt.

3. Nach § 1 wird folgender § 2 eingefügt:

»§ 2

Erklärung für die Einfuhr aus Drittstaaten

Für Arzneimittel im Sinne des § 2 Abs. 1 oder Abs. 2 Nr. 1 bis 3 des Arzneimittelgesetzes oder für Wirkstoffe für solche Arzneimittel, die aus Ländern eingeführt werden sollen, die nicht Mitgliedstaaten der Europäischen Union oder andere Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum sind, hat der für die Einfuhr Verantwortliche eine von der zuständigen Behörde des Landes, in dem das Arzneimittel, der Wirkstoff oder ein Ausgangsstoff für das Arzneimittel oder den Wirkstoff hergestellt wurde, unterzeichnete Erklärung mit folgendem Wortlaut auf Verlangen vorzulegen:

»Das Erzeugnis enthält weder spezifiziertes Risikomaterial im Sinne der Entscheidung 97/534/EG, noch ist es aus solchem Material hergestellt worden.« «

4. Der bisherige § 2 wird § 3 und wie folgt geändert:

a) Absatz 2 wird wie folgt gefaßt:

»(2) Nach § 96 Nr. 1 des Arzneimittelgesetzes wird bestraft, wer entgegen § 1 Abs. 1 oder 1a einen

Stoff, eine Zubereitung, einen Gegenstand oder einen dort genannten Körperteil oder Körperbestandteil verwendet.«

b) Es wird folgender Absatz 4 angefügt:

»(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 97 Abs. 2 Nr. 31 des Arzneimittelgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 2 eine Erklärung nicht auf Verlangen vorlegt.«

Artikel 7
Verordnung
über Grundlegende Anforderungen
bei Medizinprodukten zum Schutz vor TSE (MPG-TSE-Verordnung)

§ 1

(1) Medizinprodukte im Sinne des § 3 Nr. 1 des Medizinproduktegesetzes, die Stoffe, Zubereitungen von Stoffen, Gewebe oder Gegenstände, die von getöteten Rindern aus dem Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland stammen oder bestimmtes Risikomaterial im Sinne des Absatzes 2 enthalten und nach ihrer Zweckbestimmung mit dem menschlichen Körper in Berührung kommen oder in den menschlichen Körper gelangen, erfüllen nicht die Grundlegenden Anforderungen nach Anhang 1 der Richtlinie 90/385/EWG des Rates vom 20. Juni 1990 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über aktive implantierbare medizinische Geräte (ABl. EG Nr. L 189 S. 17), zuletzt geändert durch die Richtlinie 93/68/EWG des Rates vom 22. Juli 1993 (ABl. EG Nr. L 220 S. 1), und der Richtlinie 93/42/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Medizinprodukte (ABl. EG Nr. L 169 S.1).

(2) Bestimmtes Risikomaterial sind

1. Schädel, einschließlich Gehirn und Augen, aber ohne Unterkiefer und Zungenbein, Mandeln sowie Rückenmark

a) von über 12 Monate alten Rindern,

b) von Schafen oder Ziegen, die über 12 Monate alt sind oder bei denen ein permanenter Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat, sowie

2. Milz von Schafen oder Ziegen.

§ 2

Der Einführer von Medizinprodukten im Sinne des § 3 Nr. 1 des Medizinproduktegesetzes, deren Ausgangsmaterialien oder Zwischenprodukte tierisches Material enthalten oder hieraus hergestellt sind und der Zweckbestimmung nach mit dem menschlichen Körper in Berührung oder in den menschlichen Körper gelangen, hat bei der Einfuhr in die Bundesrepublik Deutschland aus einem anderen Staat als einem Mitgliedstaat der Europäischen Union oder einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum für die zuständige Behörde eine Erklärung, die von der zuständigen Behörde des Staates, in dem das Medizinprodukt oder die Ausgangsmaterialien oder Zwischenprodukte hergestellt wurden, unterzeichnet wurde, mit folgendem Inhalt auf Verlangen vorzulegen:

»Das Erzeugnis enthält weder spezifiziertes Risikomaterial im Sinne der Entscheidung 97/534/EG der Kommission, noch ist es aus solchem Material hergestellt worden.«

Artikel 8

Änderung der Milchverordnung

Die Milchverordnung vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 544), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 6. November 1997 (BGBl. I S. 2665), wird wie folgt geändert:

1. § 17 wird wie folgt geändert:

In Absatz 1 Satz 1, Absatz 2 Satz 1 und Absatz 3 werden jeweils die Worte »Nr. 1.2, Nr. 1.3, Nr. 2.1, Nr. 2.2, Nr. 3.1 und Nr. 3.2« gestrichen.

2. Dem § 18 wird folgender Absatz angefügt:

»(4) In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung darf nur Milch als Lebensmittel abgegeben werden, die unter Anwendung eines anerkannten Verfahrens im Sinne der Anlage 6 Nr. 2 wärmebehandelt worden ist.«

3. § 20 Abs. 2 wird wie folgt geändert:

a) Nach dem Wort »Rohmilch« werden die Worte »an Ort und Stelle« und

b) nach dem Wort »hinsichtlich« werden die Worte »im Sinne der Anlage 6 Nr. 2 wärmebehandelter Milch,«
eingefügt.

4. In § 26 Abs. 1 wird

a) in Nummer 6 das Wort »oder« durch ein Komma ersetzt,

b) in Nummer 7 der Punkt am Ende des Satzes durch das Wort »oder« ersetzt und

c) nach Nummer 7 folgende Nummer 8 angefügt:

»8. entgegen § 18 Abs. 4 Milch als Lebensmittel in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgibt.«

5. In § 29 wird Absatz 5 gestrichen.

6. In dem Klammerzusatz zu Anlage 6 wird nach der Angabe »§ 6 Abs. 2 Nr. 3 und Abs. 4,« die Angabe »§ 18 Abs. 4,« und nach der Angabe »§ 20 Abs. 1 Nr. 3« die Angabe »und Abs. 2« eingefügt.

Artikel 9

Neubekanntmachungserlaubnis

Das Bundesministerium für Gesundheit kann jeweils den Wortlaut der Fleischhygiene-Verordnung, der Hackfleisch-Verordnung und der Einfuhruntersuchungs-Verordnung in der vom Inkrafttreten dieser Verordnung an geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekanntmachen.

Artikel 10

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1998 in Kraft. Gleichzeitig treten außer Kraft:

1. die Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. November 1976 (BGBl. I S. 3097), zuletzt geändert durch Artikel 84 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436),

2. die Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. November 1976 (BGBl. I S. 3077), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 15. November 1996 (BGBl. I S. 1768),

3. die Geflügelfleischausnahmeverordnung vom 19. Juli 1976 (BGBl. I S. 1857),

4. die Verordnung über das Verbot der Verwendung von Erzeugnissen von Rindern bei der Herstellung von Lebensmitteln und kosmetischen Mitteln vom 28. März 1996 (BAnz. S. 3817), geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 19. Juli 1996 (BGBl. I S. 1027),

5. die MPG-BSE-Verordnung vom 19. Juli 1996 (BGBl. I S. 1027).

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 3. Dezember 1997

Der Bundesminister für Gesundheit
Horst Seehofer