

Dritte Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften*)

Vom 14. März 2002

Auf Grund

- des § 5 Nr. 1 bis 4 und 6, des § 6 Abs. 4, des § 13 Abs. 4, des § 19 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4, des § 22 Abs. 2, des § 22d Nr. 1 Buchstabe c und des § 32 Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189), von denen durch Artikel 1 Nr. 1 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2170) § 19 Abs. 1 Nr. 4 geändert und durch Artikel 1 des Gesetzes vom 7. März 2002 (BGBl. I S. 1046) §§ 5, 13 Abs. 4, § 19 Abs. 1 Satz 1, § 22 Abs. 2, §§ 22d und 32 Abs. 1 geändert und § 6 Abs. 4 eingefügt worden sind,
- des § 10 Nr. 1, 7, 9 und 10, des § 20 Nr. 2 Buchstabe c und des § 26 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 17. Juli 1996 (BGBl. I S. 991)

verordnet das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft:

Artikel 1

Änderung der Verordnung zur fleischhygienerechtlichen Untersuchung von geschlachteten Rindern auf BSE

Die Verordnung zur fleischhygienerechtlichen Untersuchung von geschlachteten Rindern auf BSE vom 1. Dezember 2000 (BGBl. I S. 1659), zuletzt geändert durch Artikel 7 der Verordnung vom 13. Dezember 2001 (BGBl. I S. 3631), wird wie folgt geändert:

*) Diese Verordnung dient der Umsetzung folgender Richtlinien:

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 91/497/EWG des Rates vom 29. Juli 1991 zur Änderung und Kodifizierung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch zwecks Ausdehnung ihrer Bestimmungen auf die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 268 S. 69),
3. 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 Fischerzeugnissen sowie zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG (ABl. EG Nr. L 57 S. 1),
4. Richtlinie 94/45/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),
5. Richtlinie 94/65/EG des Rates vom 14. Dezember 1994 zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschierem und Fleischzubereitungen (ABl. EG Nr. L 368 S. 10)

hinsichtlich der Zulassung oder Registrierung von Betrieben.

1. Nach § 3 wird folgender § 4 eingefügt:

„§ 4

Maßnahmen nach Feststellung von BSE

(1) Wird bei einem geschlachteten Rind im Rahmen einer Untersuchung nach § 1 Abs. 1 oder § 3 die Bovine Spongiforme Enzephalopathie nachgewiesen, so hat die zuständige Behörde das Fleisch, das durch die oder infolge der Schlachtung des Rindes nach Maßgabe des Absatzes 2 als mit infektiösem Material verunreinigt anzusehen ist, zu beschlagnahmen und die Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes anzuordnen.

(2) Zusätzlich zu den in Artikel 6 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang III Kapitel A Abschnitt I Nr. 6.5 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 bezeichneten Schlachtkörpern ist das Fleisch als verunreinigt im Sinne des Absatzes 1 anzusehen, das von allen nach der Schlachtung des Rindes, bei dem die Bovine Spongiforme Enzephalopathie nachgewiesen wurde, geschlachteten Rindern stammt. Satz 1 gilt nicht, soweit

1. der Schlagbolzen, sofern nicht ein Betäubungsverfahren angewendet wird, bei dem die Schädelhöhle nicht eröffnet wird,
2. das Messer für das Absetzen des Kopfes,
3. die Sägeblätter oder Sägebänder der Rückenspaltsäge, sofern nicht das Rückenmark vor der Spaltung der Wirbelsäule vollständig entfernt wird,
4. die Geräte oder die Geräteteile zum Entfernen des Rückenmarks, die unmittelbar mit Rückenmark in Berührung kommen und
5. alle sonstigen Geräte oder Geräteteile und Schutzkleidungen, wie Schutzhandschuhe, die mit infektiösem Material verunreinigt sein können,

nach der Schlachtung des Rindes, bei dem die Bovine Spongiforme Enzephalopathie nachgewiesen wurde, ausgetauscht oder nach Maßgabe des Absatzes 3 gereinigt und desinfiziert worden sind.

(3) Die Reinigung nach Absatz 2 Satz 2 ist mit heißem Wasser (ohne Hochdruck), die Desinfektion nach Absatz 2 Satz 2 ist mit einer Natriumhypochloritlösung, die mindestens 2 Prozent freies Chlor enthält, oder mit 2 N (8 Prozent) Natronlauge durchzuführen. Die Desinfektion nach Satz 1 ist so durchzuführen, dass die Einwirkungszeit der Desinfektionsmittel mindestens 60 Minuten und ihre Temperatur bei Verwendung von 2 N (8 Prozent) Natronlauge mindestens 20 °C beträgt. Die zustän-

dige Behörde kann die Anwendung anderer Desinfektionsverfahren gestatten, die in ihrer Wirksamkeit der nach Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 durchgeführten Desinfektion entsprechen."

2. Der bisherige § 4 wird neuer § 5.

Artikel 2

Änderung der Fleischhygiene-Verordnung

Die Fleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Juni 2001 (BGBl. I S. 1366), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 7. März 2002 (BGBl. I S. 1046), wird wie folgt geändert:

1. In § 8 Abs. 3 Satz 1 Nr. 2 wird die Angabe „§ 11 Abs. 1 Nr. 1“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.
2. § 10 wird wie folgt geändert:
 - a) In Absatz 1 Satz 1 Nr. 3 Buchstabe b wird die Angabe „§ 11“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.
 - b) In Absatz 4 Satz 1 Nr. 3 werden die Wörter „die die Anforderungen des § 11d Abs. 1 erfüllen“ durch die Wörter „die nach § 11d Abs. 1 Satz 1 registriert sind und die Anforderungen des § 11d Abs. 1 Satz 2 erfüllen“ ersetzt.
 - c) In Absatz 6 Satz 1 wird die Angabe „§ 11“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.
 - d) In Absatz 9 Satz 3 wird die Angabe „§ 11 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 oder 3“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.
3. § 10a wird wie folgt geändert:
 - a) Die Überschrift wird wie folgt gefasst:

„§ 10a
Anforderungen an
das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln
von Fleisch in zugelassenen Betrieben“.
 - b) In Absatz 7 Satz 1 werden die Wörter „aus zugelassenen kleinen Verarbeitungsbetrieben nach § 11 Abs. 1 Nr. 3“ durch die Wörter „aus nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes zugelassenen, in § 11 Abs. 1 Nr. 3 genannten Verarbeitungsbetrieben“ ersetzt.
4. In § 10c Nr. 1 wird die Angabe „§ 11 Abs. 1“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.
5. Nach § 10c werden folgende §§ 11 und 11a eingefügt:

„§ 11
Anforderungen an die
bauliche Ausstattung und Einrichtung
zugelassener Betriebe, Zulassung

(1) Es erfüllen die hygienischen Anforderungen nach § 6 Abs. 2 Nr. 1 des Fleischhygienegesetzes

 1. Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- oder Gefrierhäuser,

wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs I der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 121 S. 2012), zuletzt geändert durch Richtlinie 95/23/EG des Rates vom 22. Juni 1995 (ABl. EG Nr. L 243 S. 7), eingehalten werden,

2. Verarbeitungsbetriebe, wenn diese gewährleisten, dass die entsprechenden 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), oder der Richtlinie 83/201/EWG der Kommission vom 12. April 1983 über Ausnahmen von den Bestimmungen der Richtlinie des Rates 77/99/EWG für bestimmte Erzeugnisse, die andere Lebensmittel enthalten und in denen Fleisch oder Fleischerzeugnisse nur einen geringfügigen Anteil ausmachen (ABl. EG Nr. L 112 S. 28), eingehalten werden,
3. kleine Verarbeitungsbetriebe, wenn diese gewährleisten, dass
 - a) die Anforderungen der Anlage 2 eingehalten werden,
 - b) zusätzlich ein ausreichend großer
 - aa) gekühlter Raum für die Lagerung des zu verarbeitenden Fleisches,
 - bb) Raum für die Herstellung und Umhüllung der Fleischerzeugnisse,
 - cc) gekühlter Raum für die Lagerung von fertigen, nicht bei Raumtemperatur haltbaren Fleischerzeugnissen, soweit derartige Erzeugnisse in diesem Betrieb hergestellt oder behandelt werden,
 vorhanden ist und
 - c) die wöchentliche Produktion an Fleischerzeugnissen 7,5 Tonnen, bezogen auf die Endprodukte zum Zeitpunkt der Abgabe aus dem Betrieb, nicht überschreitet,
4. Herstellungsbetriebe für Hackfleisch, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I 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) eingehalten werden,
5. a) Herstellungsbetriebe für Fleischzubereitungen, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs I Kapitel III der Richtlinie 94/65/EG eingehalten werden,
- b) kleine Herstellungsbetriebe für Fleischzubereitungen, wenn gewährleistet ist, dass
 - aa) die Anforderungen der Anlage 2 eingehalten werden,

- bb) zusätzlich ein ausreichend großer
1. gekühlter Raum für die Lagerung des Fleisches, das zur Zubereitung bestimmt ist,
 2. Raum für die Zubereitung und Umhüllung der Fleischzubereitungen und
 3. gekühlter Raum für die Lagerung der fertigen Fleischzubereitungen
- vorhanden ist,
6. Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe für Hauskaninchen, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Artikels 3 Abs. 1 Buchstabe a der 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) sowie 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), eingehalten werden,
7. Wildbearbeitungsbetriebe für erlegtes Haarwild, wenn diese gewährleisten, 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 des Rates vom 29. April 1996 (ABl. EG Nr. L 125 S. 10), eingehalten werden,
8. Umpackbetriebe für
- a) frisches Fleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I der Richtlinie 64/433/EWG,
 - b) Fleischerzeugnisse, die ohne vorheriges Entfernen der Umhüllung lediglich neu zusammengestellt werden, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs B Kapitel VII Nr. 1 der Richtlinie 77/99/EWG und
 - c) Fleischerzeugnisse, die nach Entfernen der Umhüllung und gegebenenfalls nach dem Aufschneiden oder Zerteilen erneut umhüllt und verpackt werden, wenn diese gewährleisten, dass die entsprechenden Anforderungen des Anhangs A und des Anhangs 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,
9. Betriebe in Großmärkten:
- a) Zerlegungsbetriebe in Großmärkten, wenn diese gewährleisten, 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, Nr. 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 64/433/EWG, wenn über Anhang I Kapitel III Nr. 15 Buchstabe a hinaus weitere Kühl- und Gefrierräume vorhanden sind,

- b) Verarbeitungsbetriebe in Großmärkten, wenn diese gewährleisten, dass, soweit erforderlich, geeignete Verkaufskühlräume oder entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sind und die Anforderungen des Anhangs A Kapitel I, wobei die Anforderungen des Anhangs A Kapitel I Nr. 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 allgemeine und besondere Anforderungen an die bauliche Ausstattung und Einrichtung geregelt werden.

(2) Die zuständige Behörde hat die Zulassung nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes unter Vergabe einer Veterinärkontrollnummer zu erteilen. Die zuständige Behörde teilt die Zulassung und die Rücknahme oder den Widerruf der Zulassung dem Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft unverzüglich mit. Dieses gibt die zugelassenen Betriebe mit ihrer Veterinärkontrollnummer sowie die Aufhebung der Zulassung im Bundesanzeiger bekannt.

§ 11a

Registrierung von Betrieben

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

1. nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes zugelassenen Betrieben,
 2. zugelassenen Betrieben anderer Mitgliedstaaten oder anderer Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island oder
 3. nach § 14 zugelassenen Betrieben in Drittländern,
- auch nach Entfernung der Umhüllung, aufteilen und erneut umhüllen oder verpacken, neu zusammenstellen oder lagern und im Inland in den Verkehr bringen, bedürfen der Registrierung, die durch die zuständige Behörde auf Antrag unter Erteilung einer Registrierungsnummer erfolgt.

(2) Die in Absatz 1 genannten Handelsbetriebe haben, sofern sie frisches Fleisch einschließlich Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder leicht verderbliche Fleischerzeugnisse lagern oder in den Verkehr bringen, Anlage 2 Kapitel I, II und IV entsprechend zu beachten.

(3) Abweichend von § 6 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes bedürfen

1. Schlachtbetriebe mit einer Produktion von frischem Fleisch von wöchentlich nicht mehr als 20 und jährlich nicht mehr als 1 000 Großvieheinheiten,

2. Zerlegungsbetriebe mit einer wöchentlichen Produktion an entbeintem Fleisch von nicht mehr als fünf Tonnen oder der entsprechenden Menge an Fleisch mit Knochen,
3. Verarbeitungsbetriebe, die aus frischem Fleisch von wöchentlich nicht mehr als 20 und jährlich nicht mehr als 1 000 Großvieheinheiten Fleischerzeugnisse zubereiten,
4. Herstellungsbetriebe für Hackfleisch und Fleischzubereitungen, soweit sie nicht die Zulassungsvoraussetzungen erfüllen,

der Registrierung, die auf Antrag durch die zuständige Behörde unter Erteilung einer Registriernummer erfolgt.

(4) Abweichend von Absatz 3 Nr. 1 darf frisches Fleisch von wöchentlich nicht mehr als 30 und jährlich nicht mehr als 1500 Großvieheinheiten in einem Schlachtbetrieb gewonnen und behandelt werden, der von mindestens zwei Wirtschaftsbeteiligten genutzt wird, wenn jeder von ihnen frisches Fleisch ausschließlich für den Bedarf des eigenen Betriebes zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher oder an Einzelhandelsgeschäfte gewinnt und behandelt. Die Produktionsobergrenze nach Absatz 3 Nr. 1 darf von keinem der Wirtschaftsbeteiligten überschritten werden.

(5) Die zuständige Behörde kann gestatten, dass in nach Absatz 3 registrierten Betrieben, die eine Zulassung nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes anstreben, die Produktionsobergrenzen nach Absatz 3 Nr. 1 und 2 oder Absatz 4 für einen bestimmten Zeitraum, der über zwei Jahre nicht hinausgehen darf, überschritten werden dürfen, wenn glaubhaft dargetan wird, dass spätestens am Ende dieses Zeitraumes die Anforderungen an die Zulassung erfüllt werden. Die zuständige Behörde legt die Höhe der zulässigen Überschreitung der Produktionsobergrenze fest.

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

6. § 11c wird wie folgt geändert:

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

„(1a) Wer frisches Fleisch in zugelassenen Betrieben gewinnt oder behandelt, hat die Arbeits- und Betriebsabläufe durch ein Verfahren zu überwachen, das folgenden Grundsätzen genügt:

1. Ermittlung von Gefahren in den Arbeits- und Betriebsabläufen bei der Gewinnung und Behandlung frischen Fleisches, die sich nachteilig auf die menschliche Gesundheit auswirken können,
2. Ermittlung der Punkte in den Arbeits- und Betriebsabläufen, an denen diese Gefahren entstehen können und Entscheidung, welche dieser Punkte die für die gesundheitliche Unbedenklichkeit des frischen Fleisches kritischen Punkte sind,
3. Festlegung und Durchführung wirksamer Sicherungsmaßnahmen für diese kritischen Punkte und Überwachung dieser Sicherungsmaßnahmen,
4. Überprüfung der Maßnahmen nach den Nummern 1 bis 3 in regelmäßigen Abständen sowie

bei jeder Änderung der Arbeits- und Betriebsabläufe."

- b) In Absatz 3 werden nach dem Wort „Nachweise“ die Wörter „, die der Art und Größe des Betriebes angemessen sind,“ und in den Nummern 1 und 4 jeweils nach der Angabe „Absätzen 1“ die Angabe „, 1a“ eingefügt.

- c) In Absatz 6 wird nach Satz 2 folgender Satz eingefügt:

„Wer frisches Fleisch in nach § 11a Abs. 3 Nr. 1 oder 2 registrierten Betrieben gewinnt oder behandelt, hat die Arbeits- und Betriebsabläufe durch ein Verfahren zu überwachen, das folgenden Grundsätzen genügt:

1. Ermittlung von Gefahren in den Arbeits- und Betriebsabläufen bei der Gewinnung und Behandlung frischen Fleisches, die sich nachteilig auf die menschliche Gesundheit auswirken können,
2. Ermittlung der Punkte in den Arbeits- und Betriebsabläufen, an denen diese Gefahren entstehen können und Entscheidung, welche dieser Punkte die für die gesundheitliche Unbedenklichkeit des frischen Fleisches kritischen Punkte sind,
3. Festlegung und Durchführung wirksamer Sicherungsmaßnahmen für diese kritischen Punkte und Überwachung dieser Sicherungsmaßnahmen,
4. Überprüfung der Maßnahmen nach den Nummern 1 bis 3 in regelmäßigen Abständen sowie bei jeder Änderung der Arbeits- und Betriebsabläufe,
5. Führung von Nachweisen, die der Art und Größe des Betriebes angemessen sind, über die Durchführung der Maßnahmen nach den Nummern 1 bis 4."

7. In § 11d werden vor Absatz 3 folgende Absätze 1 und 2 eingefügt:

„(1) Abweichend von § 6 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes bedürfen Isolierschlachtbetriebe der Registrierung, die durch die zuständige Behörde auf Antrag unter Erteilung einer Registriernummer erfolgt. Isolierschlachtbetriebe dürfen nur betrieben werden, wenn sie die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I, II, III Nr. 1, Kapitel IV Nr. 1 und Kapitel VII Nr. 2.1 bis 2.12 und 3 erfüllen.

(2) Auf Antrag werden von der zuständigen Behörde ortsfeste Abgabestellen von Isolierschlachtbetrieben zugelassen, wenn die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I Nr. 1, 2, 3.1, 3.2 und 3.4 bis 3.8 und Kapitel VII Nr. 1 und, soweit Fleisch in den Abgabestellen zerlegt werden soll, Kapitel VII Nr. 3 eingehalten werden. Diese Abgabestellen dürfen nur frisches Fleisch abgeben, das aus Isolierschlachtbetrieben stammt. § 6 Abs. 3 des Fleischhygienegesetzes gilt entsprechend."

8. In § 13 Abs. 6 Satz 1 werden

- a) die Wörter „vollkommen gesalzene“ durch das Wort „gesalzene“ und

- b) die Wörter „vollkommen getrocknete“ durch das Wort „getrocknete“ ersetzt.
9. In § 17 Abs. 2 Nr. 2 wird die Angabe „§ 11 Abs. 1 Nr. 2, 3 oder 9 Buchstabe b“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.
10. § 18a Abs. 2 wird wie folgt geändert:
- a) In Nummer 9g wird die Angabe „§ 11c Abs. 1, 2, 2a, 6 Satz 2, 3 oder 4 Nr. 1“ durch die Angabe „§ 11c Abs. 1, 1a, 2, 2a, 6 Satz 2, 3, 4 oder 5 Nr. 1“ ersetzt.
- b) Nach Nummer 9k wird folgende Nummer 9l eingefügt:
- „9l. § 11d Abs. 1 Satz 2 einen Isolierschlachtbetrieb betreibt.“
11. Anlage 1 wird wie folgt geändert:
- a) In Kapitel II Nr. 5.4.1 werden nach den Wörtern „die Mandeln sind“ die Wörter „zu untersuchen und danach“ gestrichen.
- b) Kapitel III Nr. 2.6 wird wie folgt gefasst:
- „2.6 Bei Rückständen von Schwermetallen, für die bisher noch keine Höchstmengen festgelegt worden sind, gilt Fleisch von Rindern und Schweinen bei Überschreitung des doppelten Richtwertes '96 ZEBS des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich. Für die Beurteilung des Fleisches anderer Tierarten gilt Satz 1 entsprechend.“
- c) Kapitel IV Nr. 2.2.2, 7.7.2 und 10.6.2 wird aufgehoben.
- d) Kapitel V wird wie folgt geändert:
- aa) In Nummer 3.1 wird nach Satz 2 folgender Satz eingefügt:
- „Abweichend von Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 kann die Angabe „D“ in den Stempeln nach den Nummern 3.1.1, 3.1.5 und 3.1.9 auch vor der Veterinärkontrollnummer angegeben werden.“
- bb) In Nummer 3.5 werden die Wörter „und Liechtenstein“ gestrichen.
- cc) In Nummer 3.9 wird folgender Satz angefügt:
- „Nummer 3.1 Satz 2 und 3 gilt für Form und Inhalt der Stempel nach den Nummern 3.1.7 und 3.1.10 entsprechend.“
- dd) Nach Nummer 4.1.7 wird folgende Nummer 4.1.8 angefügt:
- „4.1.8 Nummer 3.1 Satz 2 und 3 gilt für Form und Inhalt der Stempel nach den Nummern 3.1.7 bis 3.1.9 entsprechend.“
- ee) In Nummer 4.2 wird folgender Satz angefügt:
- „Nummer 3.1 Satz 2 und 3 gilt für Form und Inhalt des Stempels nach Nummer 3.1.10 entsprechend.“
12. Anlage 2 wird wie folgt geändert:
- a) In Kapitel II Nr. 6 wird nach den Wörtern „insbesondere durch Mikroorganismen,“ das Wort „TSE-Erreger,“ eingefügt.
- b) In Kapitel III werden in Nummer 1.6 Satz 1 die Angabe „§ 11“ und in Nummer 3.2 die Angabe „§ 11 Abs. 1 Nr. 1“ jeweils durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.
13. Anlage 2a wird wie folgt geändert:
- a) In Nummer 2.2 Satz 2 werden vor das Wort „Zerlegungsbetrieben“ die Wörter „als Wildbearbeitungsbetrieben zugelassenen“ eingefügt.
- b) In Nummer 4.7.1 wird die Angabe „gemäß § 11 Abs. 1 Nr. 4 oder 5 zugelassenen“ durch die Angabe „nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes zugelassenen, in § 11 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4 oder 5 genannten“ ersetzt.
- c) In Nummer 4.14.1 wird die Angabe „vom 3. Dezember 1997 (BGBl. I S. 2786, 2787)“ durch die Angabe „in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Dezember 2001 (BGBl. I S. 4098)“ ersetzt.
- d) In Nummer 8.4 wird die Angabe „§ 11 Abs. 1 Nr. 1“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.
- e) In Nummer 8.5 wird die Angabe „91/497/EWG“ durch die Angabe „64/433/EWG“ ersetzt.
14. Anlage 4 wird wie folgt geändert:
- a) Die Nummern 5.2.2.3.2 und 6.2.2.3.2 werden gestrichen.
- b) In Nummer 6.3 wird die Angabe „Kapitel II Nr.“ durch das Wort „Nummer“ ersetzt.

Artikel 2a

Weitere Änderung der Fleischhygiene-Verordnung

In Anlage 1 Kapitel III der Fleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Juni 2001 (BGBl. I S. 1366), die zuletzt durch Artikel 2 dieser Verordnung geändert worden ist, wird Nummer 2.6 aufgehoben.

Artikel 3

Änderung der Geflügelfleischhygiene-Verordnung

Die Geflügelfleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Dezember 2001 (BGBl. I S. 4098) wird wie folgt geändert:

1. In § 8 Abs. 1 Nr. 1 werden nach den Wörtern „Veterinärkontrollnummer des Betriebes“ die Wörter „und einem Hinweis auf die für die Überwachung des Betriebes zuständige Behörde und den amtlichen Tierarzt“ eingefügt.

2. Dem § 10 Abs. 3 wird folgender Satz angefügt:

„Für die Zubereitung von Geflügelseparatorenfleisch in nach § 12 Abs. 3 registrierten Verarbeitungsbetrieben gilt § 9 Abs. 1 Satz 3 entsprechend.“

3. § 11 Abs. 2 wird wie folgt geändert:

a) Satz 1 wird wie folgt gefasst:

„Als nach Absatz 1 Nr. 2 bis 7 und 9 zugelassen gelten auch in § 11 Abs. 1 Nr. 2, 3, 5, 7 oder 8 Buchstabe b oder c oder Nr. 9 Buchstabe b der Fleischhygiene-Verordnung genannte Betriebe, die nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes zugelassen sind.“

b) In Satz 2 wird die Angabe „§ 11 Abs. 1 Nr. 1 der Fleischhygiene-Verordnung“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes“ ersetzt.

4. § 14 wird wie folgt geändert:

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

„(1a) Wer frisches Geflügelfleisch in zugelassenen Betrieben gewinnt oder behandelt, hat die Arbeits- und Betriebsabläufe durch ein Verfahren zu überwachen, das folgenden Grundsätzen genügt:

1. Ermittlung von Gefahren in den Arbeits- und Betriebsabläufen bei der Gewinnung und Behandlung frischen Geflügelfleisches, die sich nachteilig auf die menschliche Gesundheit auswirken können,
2. Ermittlung der Punkte in den Arbeits- und Betriebsabläufen, an denen diese Gefahren entstehen können und Entscheidung, welche dieser Punkte die für die gesundheitliche Unbedenklichkeit des frischen Geflügelfleisches kritischen Punkte sind,
3. Festlegung und Durchführung wirksamer Sicherungsmaßnahmen für diese kritischen Punkte und Überwachung dieser Sicherungsmaßnahmen,
4. Überprüfung der Maßnahmen nach den Nummern 1 bis 3 in regelmäßigen Abständen sowie bei jeder Änderung der Arbeits- und Betriebsabläufe.“

b) In Absatz 3 werden nach dem Wort „Nachweise“ die Wörter „, die der Art und Größe des Betriebes angemessen sind,“ und in den Nummern 1 und 6 jeweils nach der Angabe „Absätzen 1“ die Angabe „, 1a“ eingefügt.

c) In Absatz 6 wird nach Satz 2 folgender Satz eingefügt:

„Wer frisches Geflügelfleisch in nach § 12 Abs. 3 Nr. 1 registrierten Betrieben gewinnt oder behandelt, hat die Arbeits- und Betriebsabläufe durch ein Verfahren zu überwachen, das folgenden Grundsätzen genügt:

1. Ermittlung von Gefahren in den Arbeits- und Betriebsabläufen bei der Gewinnung und Behandlung frischen Geflügelfleisches, die sich nachteilig auf die menschliche Gesundheit auswirken können,
2. Ermittlung der Punkte in den Arbeits- und Betriebsabläufen, an denen diese Gefahren entstehen können und Entscheidung, welche dieser Punkte die für die gesundheitliche Unbedenklichkeit des frischen Geflügelfleisches kritischen Punkte sind,

3. Festlegung und Durchführung wirksamer Sicherungsmaßnahmen für diese kritischen Punkte und Überwachung dieser Sicherungsmaßnahmen,

4. Überprüfung der Maßnahmen nach den Nummern 1 bis 3 in regelmäßigen Abständen sowie bei jeder Änderung der Arbeits- und Betriebsabläufe,

5. Führung von Nachweisen, die der Art und Größe des Betriebes angemessen sind, über die Durchführung der Maßnahmen nach den Nummern 1 bis 4.“

5. In § 21 Abs. 2 Nr. 8 wird die Angabe „§ 14 Abs. 1, 2, 2a, 6 Satz 2, 3 oder 4 Nr. 1“ durch die Angabe „§ 14 Abs. 1, 1a, 2, 2a, 6 Satz 2, 3, 4 oder 5 Nr. 1“ ersetzt.

6. Anlage 1 wird wie folgt geändert:

a) Kapitel V wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 1 Satz 1 und 2 werden jeweils nach der Angabe „Richtlinie 96/23/EG“ die Wörter „und der auf Grund dieser Richtlinie ergangenen Entscheidungen in der jeweils geltenden Fassung“ eingefügt.

bb) Nummer 5 wird wie folgt gefasst:

„5. Bei Rückständen von Schwermetallen, für die bisher noch keine Höchstmengen festgelegt worden sind, 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.“

b) Kapitel VI Nr. 3.4.3.2 wird gestrichen.

7. Anlage 3 Kapitel I wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 3.9.1 wird die Angabe „21. Mai 1997 (BGBl. I S. 1138)“ durch die Angabe „29. Juni 2001 (BGBl. I S. 1366)“ ersetzt.

b) In Nummer 7.3 wird nach den Wörtern „gehalten werden“ das Wort „muss“ eingefügt.

8. Anlage 5 wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 2.8.2.2.3 werden die Wörter „, die in Anlage 1 Kapitel V Nr. 5 aufgeführten Werte“ gestrichen.

b) Nummer 6.2.2.3.2 wird gestrichen.

Artikel 3a**Weitere Änderung
der Geflügelfleischhygiene-Verordnung**

In Anlage 1 Kapitel V der Geflügelfleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Dezember 2001 (BGBl. I S. 4098), die zuletzt durch Artikel 3 dieser Verordnung geändert worden ist, wird Nummer 5 aufgehoben.

Artikel 4**Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

(1) Diese Verordnung tritt vorbehaltlich der Sätze 2 bis 4 am Tage nach der Verkündung in Kraft. Artikel 2 Nr. 14 Buchstabe a, Artikel 2a, Artikel 3 Nr. 8 und Artikel 3a treten am 5. April 2002 in Kraft. Artikel 2 Nr. 6 Buchstabe a und b und Artikel 3 Nr. 4 Buchstabe a und b treten am 1. Juni 2002 in Kraft. Artikel 2 Nr. 6 Buchstabe c und Artikel 3 Nr. 4 Buchstabe c treten am 1. Juni 2003 in Kraft.

(2) Gleichzeitig mit dem Inkrafttreten der Verordnung nach Absatz 1 Satz 1 treten außer Kraft:

1. die Gebührenverordnung – Geflügelfleischhygiene vom 24. Juli 1973 (BGBl. I S. 897), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 4. Mai 1983 (BGBl. I S. 557),
2. die Einfuhruntersuchungskosten-Verordnung vom 20. Januar 1975 (BGBl. I S. 285), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 27. Juli 1978 (BGBl. I S. 1140),
3. die Hilfskräfteverordnung – Frisches Fleisch vom 29. Juni 1977 (BGBl. I S. 1117).

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 14. März 2002

Die Bundesministerin
für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
Renate Künast

Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts

Aus dem Beschluss des Bundesverfassungsgerichts vom 21. November 2001 – 1 BvL 19/93, 1 BvR 1318/94, 1 BvR 1513/94, 1 BvR 2358/94, 1 BvR 308/95 – wird folgende Entscheidungsformel veröffentlicht:

1. § 9 Absatz 1 Nummer 2 Satz 2 des Gesetzes zur Überführung der Ansprüche und Anwartschaften aus Zusatz- und Sonderversorgungssystemen des Beitrittsgebiets (Anspruchs- und Anwartschaftsüberführungsgesetz – AAÜG) vom 25. Juli 1991 (Bundesgesetzblatt I Seite 1606, 1677) ist mit Artikel 3 Absatz 1 des Grundgesetzes unvereinbar, soweit auf Grund der in der Vorschrift angeordneten Anrechnung die Dienstbeschädigungsteilrente wegfällt.
2. § 11 Absatz 2 und Absatz 5 Satz 2 des Anspruchs- und Anwartschaftsüberführungsgesetzes sowie § 11 Absatz 2 Satz 1 und Absatz 5 Satz 2 dieses Gesetzes in der Fassung des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Anspruchs- und Anwartschaftsüberführungsgesetzes (AAÜG-Änderungsgesetz – AAÜG-ÄndG) vom 11. November 1996 (Bundesgesetzblatt I Seite 1674) sind mit Artikel 3 Absatz 1 des Grundgesetzes unvereinbar, soweit danach Dienstbeschädigungsteilrenten nicht gewährt werden.

Die vorstehende Entscheidungsformel hat gemäß § 31 Abs. 2 des Bundesverfassungsgerichtsgesetzes Gesetzeskraft.

Berlin, den 10. März 2002

Die Bundesministerin der Justiz
Däubler-Gmelin