

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch(Fleischhygiene-Verordnung - FlHV)

FlHV

Ausfertigungsdatum: 30.10.1986

Vollzitat:

"Fleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Juni 2001 (BGBl. I S. 1366), zuletzt geändert durch Artikel 16 der Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816)"

Stand: Neugefasst durch Bek. v. 29.6.2001 I 1366;
zuletzt geändert durch Art. 16 V v. 8.8.2007 I 1816

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 Fleischerzeugnissen sowie zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG (ABl. EG Nr. L 57 S. 1),
4. 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),
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 - 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 62 S. 49) hinsichtlich der Einfuhr von Fleisch von Gehegewild, Hauskaninchen sowie Fleischerzeugnissen, soweit sie nicht von der Richtlinie 72/462/EWG erfasst sind,
6. Richtlinie 94/59/EG der Kommission vom 2. Dezember 1994 zur dritten Änderung der Anhänge der Richtlinie 77/96/EWG des Rates über die Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen bei der Einfuhr aus Drittländern (ABl. EG Nr. L 315 S. 18),
7. 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),
8. Richtlinie 95/23/EG des Rates vom 22. Juni 1995 zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 243 S. 7),
9. 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 anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. EG Nr. L 332 S. 10),

10. Richtlinie 96/22/EWG 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),
11. Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und 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),
12. Richtlinie 97/76/EG des Rates vom 16. Dezember 1997 zur Änderung der Richtlinien 77/99/EWG und 72/462/EWG in Bezug auf die Vorschriften für Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und bestimmte andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs (ABl. EG 1998 Nr. L 10 S. 25),
13. Richtlinie 97/78/EG des Rates vom 18. Dezember 1997 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG 1998 Nr. L 24 S. 9).

Fußnote

Textnachweis Geltung ab: 1.4.1988 Zur Anwendung vgl. - § 1 V v. 22.12.1997 I 3371 (TSEReg)
- § 1 V v. 23. 4.1998 I 741 (TSERegAnwV 2)
- § 2 V v. 11.1.1999 I 11 (TSERegAnwV 1999),
geändert durch V v. 17.5.1999 I 996,
- Art. 6 § 1 V v. 29.6.2000 I 997 (TSERegAnwV 2000)
geändert durch V v. 6.10.2000 I 1418;
- § 1 V v. 19.12.2001 I 3786 (TSEergV),
geändert durch V v. 8.3.2002 I 1041
(v. 1.1.2002 bis zum 31.3.2002)
- § 32 Abs. 3 FlBG idF d. Art. 1 Nr. 17 Buchst. b
V v. 7.3.2002 I 1046) (+++ Amtliche Hinweise des Normgebers auf E

Umsetzung der
EWGRL 328/85 (CELEX Nr: 385L0328)

Umsetzung der
EGRL 59/94 (CELEX Nr: 394L0059)
EGRL 65/94 (CELEX Nr: 394L0065)
EGRL 23/95 (CELEX Nr: 395L0023)
EGRL 68/95 (CELEX Nr: 395L0068)
EGRL 23/96 (CELEX Nr: 396L0023)
EGEntsch 837/94 (CELEX Nr: 394D0837)
EGEntsch 409/95 (CELEX Nr: 395D0409)
EGEntsch 658/96 (CELEX Nr: 396D0658)
EGKSbes 1/95 (CELEX Nr: 495D0001) vgl. V v. 19.12.1996 I 2120

Umsetzung der
EGEntsch 764/2000 (CELEX Nr: 300D0764)
EGEntsch 2/2001 (CELEX Nr: 301D0002)
EGEntsch 233/2001 (CELEX Nr: 301D0233) vgl. V v. 23.5.2001 I 982

Umsetzung der
EWGRL 495/91 (CELEX Nr: 391L0495)
EWGRL 497/91 (CELEX Nr: 391L0497)
EWGRL 5/92 (CELEX Nr: 392L0005)
EWGRL 45/92 (CELEX Nr: 392L0045)
EWGRL 118/92 (CELEX Nr: 392L0118)
EGRL 22/96 (CELEX Nr: 396L0022)
EGRL 76/97 (CELEX Nr: 397L0076)
EGRL 78/97 (CELEX Nr: 397L0078) vgl. Bek. v. 29.6.2001 I 1366 ++)

§ 4 Anmeldung zur Schlachttier- und Fleischuntersuchung

(1) Sofern für Schlachttiere oder erlegtes Haarwild nach tierseuchenrechtlichen Vorschriften eine Bescheinigung ausgestellt worden ist, hat der Verfügungsberechtigte dafür zu sorgen, dass diese dem Untersucher zur Schlachttieruntersuchung oder bei nicht vorgeschriebener Schlachttieruntersuchung zur Fleischuntersuchung vorgelegt wird.

(2) Wer erlegtes Haarwild, das nach § 1 Abs. 1 oder 3 des Fleischhygienegesetzes der Fleischuntersuchung unterliegt, in Eigenbesitz nimmt, hat dieses bei der für den Erlegungsort oder für seinen Wohnsitz zuständigen Behörde zur Fleischuntersuchung vor der weiteren Behandlung oder vor der Abgabe anzumelden. Abweichend von den Sätzen 1 bis 3 hat der von der zuständigen Behörde beauftragte Jagdausübungsberechtigte die Untersuchung auf Trichinen im Falle der Entnahme von Proben nach § 22a Abs. 1 Satz 2 des Fleischhygienegesetzes unter Verwendung des Wildursprungsscheins nach Anlage 2 Kapitel VI Nr. 5 bei der für den Erlegungsort zuständigen Behörde anzumelden.

(3) (weggefallen)

§ 5 Schlachttier- und Fleischuntersuchung

(1) Die Schlachttieruntersuchung ist nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 1 bis 4 durchzuführen; abweichend davon ist sie bei Haarwild, das auf andere Weise als durch Erlegen getötet wird (Gehegewild), nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 9 und bei Tieren nach § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes, die unter gleichartigen Bedingungen wie Gehegewild gehalten und außerhalb von Schlachtbetrieben getötet werden, nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 10 durchzuführen. Die Schlachterlaubnis (§ 9 des Fleischhygienegesetzes) ist zu versagen, wenn ein Beanstandungsgrund nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 5 oder 6 vorliegt. Sie ist in den Fällen der Anlage 1 Kapitel I Nr. 7 zu verschieben und im Falle der Anlage 1 Kapitel I Nr. 8 unter der dort genannten Auflage zu erteilen. Sie kann in den Fällen der Anlage 1 Kapitel I Nr. 5a versagt werden.

(2) Die Fleischuntersuchung ist nach Anlage 1 Kapitel II durchzuführen. Ihr unterliegen alle Teile des geschlachteten Tieres einschließlich des Blutes.

(3) Im Rahmen der Fleischuntersuchung sind zusätzlich durchzuführen

1. die Untersuchung auf Trichinen (§ 1 Abs. 3 des Fleischhygienegesetzes) nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 1,
2. stichprobenweise sowie bei begründetem Verdacht eine Rückstandsuntersuchung nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 2,
3. eine bakteriologische Fleischuntersuchung nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 3, sofern das zu untersuchende Fleisch nicht bereits auf Grund sonstiger Feststellungen als untauglich zu beurteilen ist,
4. sonstige Untersuchungen nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 4, wenn noch Zweifel an der Genusstauglichkeit des Fleisches bestehen.

Bei erlegtem Haarwild richtet sich die Durchführung der in Satz 1 Nr. 3 und 4 genannten Untersuchungen nach Anlage 1 Kapitel III Nr. 5.

§ 6 Beurteilung, Kennzeichnung

(1) Nach Durchführung der Untersuchungen nach § 5 sind der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung nach Anlage 1 Kapitel IV als tauglich, tauglich nach Brauchbarmachung oder untauglich zu beurteilen. Fleisch ist nach Anlage 1 Kapitel V zu kennzeichnen.

(2) Die in Anlage 1 Kapitel IV Nr. 11 bezeichneten Nebenprodukte der Schlachtung und das dort bezeichnete Fleisch sind als nicht geeignet zum Genuss für Menschen zu erklären und bis zur Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes zu beschlagnahmen.

(3) (weggefallen)

§ 7

(weggefallen)

§ 8 (weggefallen)

-

§ 9

(weggefallen)

§§ 10 bis 11c (weggefallen)

-

§ 11d

(weggefallen)

§§ 12 bis 14 (weggefallen)

-

§ 15 Probenahme

(1) Der Verfügungsberechtigte hat die zur Durchführung der amtlichen Untersuchungen erforderlichen Probenahmen zu dulden.

(2) 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 Verschluss der Probe als aufgehoben gilt.

(3) Nach der Untersuchung sind Probenreste wie untaugliches Fleisch zu behandeln. Eine Entschädigung für Proben wird nicht gewährt.

§ 16

(weggefallen)

§§ 17 bis 18a (weggefallen)

-

§ 18 Straftaten

Nach § 28a Nr. 6 des Fleischhygienegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 17 Abs. 1 Fleisch einführt oder sonst verbringt.

§ 19

(weggefallen)

§ 20

(Inkrafttreten, abgelöste Vorschriften)

Anlage 1 (zu den §§ 5 und 6)

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2001, 1382 - 1397;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote

Kapitel I

Schlacht tieruntersuchung

1. Die Schlachttieruntersuchung ist bei ausreichender Beleuchtung vorzunehmen.
2. Mit der Untersuchung soll festgestellt werden,
 - 2.1 ob das Tier von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen ist, dabei sind insbesondere die Krankheiten Campylobacteriose, Listeriose, Salmonellose zu berücksichtigen; oder ob Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden des Tieres den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
 - 2.2 ob das Tier eine Störung des Allgemeinbefindens oder Erscheinungen einer Krankheit aufweist;
 - 2.3 ob das Tier ermüdet, stark aufgeregt oder durch den Transport erhitzt ist;
 - 2.4 ob Anzeichen vorhanden sind, die darauf hindeuten, dass dem Tier Stoffe mit pharmakologischer Wirkung verabreicht worden sind oder dass es andere Stoffe aufgenommen hat, die geeignet sind, das Fleisch für den menschlichen Genuss gesundheitlich bedenklich zu machen.
3. Laboruntersuchungen auf Krankheitserreger, die auf Mensch oder Tier übertragbar sind, insbesondere Campylobacter, Listerien, Salmonellen und verotoxinbildende Escherichia coli, sind bei Tieren, die unter gleichen Haltungs- und Fütterungsbedingungen in einem Bestand gehalten werden, mit einer für die Beurteilung des Bestandes ausreichenden Zahl repräsentativer Stichproben durchzuführen. Die im Rahmen einer repräsentativen Stichprobe gezogenen Einzelproben können zu Untersuchungszwecken zu größeren Proben (Poolproben) zusammengefasst werden. Rückstandsuntersuchungen können bei Tieren, die unter gleichen Haltungs- und Fütterungsbedingungen in einem Bestand gehalten werden, auf eine für die Beurteilung des Bestandes ausreichende Zahl repräsentativer Stichproben beschränkt werden.
4. Ergeben sich bei der Schlachttieruntersuchung auf Grund der Herkunft, der äußeren Erscheinung, des Verhaltens der Tiere oder auf Grund anderer Tatsachen Zweifel an der Gesundheit des Tieres oder an der Genusstauglichkeit seines Fleisches, sind weitergehende Untersuchungen durchzuführen. Die zuständige Behörde bestimmt Art und Durchführung der weitergehenden Untersuchungen.
5. Die Schlachterlaubnis ist zu versagen, wenn
 - 5.1 bei dem untersuchten Tier Milzbrand, Rauschbrand, Tollwut, Rotz, Tetanus, Botulismus, ansteckende Blutarmut der Einhufer, Rinderpest oder Maltafieber festgestellt worden ist oder der Verdacht auf eine solche Erkrankung vorliegt;
 - 5.2 bei dem untersuchten Tier Fieber festgestellt wird;
 - 5.3 bei dem untersuchten Tier Rückstände oder andere Stoffe vorhanden sind, die in das Fleisch übergehen und die geeignet sind, das Fleisch für den menschlichen Genuss gesundheitlich bedenklich zu machen, oder der begründete Verdacht auf das Vorhandensein dieser Stoffe besteht;
 - 5.4 auf Grund von Tatsachen, insbesondere von Merkmalen, die auf eine Behandlung mit pharmakologisch wirksamen Stoffen hinweisen, anzunehmen ist, dass das Fleisch für den menschlichen Genuss gesundheitlich bedenklich werden könnte;
 - 5.5 Tatsachen vorliegen, die zuverlässig darauf schließen lassen, dass das untersuchte Tier mit Stoffen mit pharmakologischer Wirkung behandelt worden ist und vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit geschlachtet werden soll, oder der begründete Verdacht hierauf besteht;
 - 5.6 Tatsachen vorliegen, die zuverlässig darauf schließen lassen, dass in dem Tier Stoffe mit thyreostatischer, östrogener, androgener oder gestagener Wirkung oder beta-Agonisten vorhanden sind, oder der begründete Verdacht hierauf besteht; Gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung nicht nach arzneimittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist;
 - 5.7 Tatsachen vorliegen, die zuverlässig darauf schließen lassen, dass auf Grund einer Bewertung der mit der Verabreichung eines Futtermittels, dessen Verwendung nach dem Verfütterungsverbotsgesetz, der Verfütterungsverbots-Verordnung oder der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 unzulässig ist, verbundenen Risiken das Fleisch für den menschlichen Genuss bedenklich ist;

- 5.8 bei Einhufern der nach der Viehverkehrsverordnung vorgeschriebene Equidenpass nicht vorliegt.
- 5a. Die Schlachterlaubnis kann versagt werden, wenn bei dem untersuchten Tier eine andere auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheit als die in Nummer 5.1 genannten festgestellt worden ist oder der Verdacht auf eine solche Krankheit vorliegt. Von einer Versagung der Schlachterlaubnis nach Nummer 5.4 und bei einem begründeten Verdacht nach Nummer 5.5 oder 5.6 kann abgesehen werden, wenn eine auf Kosten des Verfügungsberechtigten durchgeführte Rückstandsuntersuchung keine Hinweise darauf liefert, dass Rückstände der genannten Stoffe im Tier vorhanden sind, oder wenn der Verfügungsberechtigte einwilligt, dass das Tier nach der Schlachtung bis zum Abschluss einer auf seine Kosten durchzuführenden Rückstandsuntersuchung unter amtlicher Aufsicht verbleibt. Jedoch darf die Schlachterlaubnis im Falle eines begründeten Verdachtes nur erteilt werden, sofern nicht bereits zu einem früheren Zeitpunkt Rückstände dieser Art nach verbotswidriger Anwendung festgestellt worden sind. Stellt der amtliche Tierarzt fest, dass eine nach tierseuchenrechtlichen Vorschriften erforderliche Bescheinigung entgegen § 4 Abs. 1 Satz 2 nicht zur Schlachttieruntersuchung vorliegt, kann er die Schlachterlaubnis versagen, bis die Bescheinigung nachgereicht worden ist.
6. Tiere, die Krankheitserreger ausscheiden oder im Verdacht stehen, Krankheitserreger auszuschcheiden, dürfen nur nach Maßgabe des § 8 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 geschlachtet werden.
7. Der amtliche Tierarzt kann die Schlachterlaubnis um 24 Stunden verschieben, wenn festgestellt wird, dass das untersuchte Tier ermüdet, stark aufgeregt oder durch den Transport erhitzt ist.
8. Die Schlachterlaubnis kann unter der Auflage erteilt werden, die Schlachtung räumlich getrennt von den übrigen Schlachtungen vorzunehmen, wenn der Verdacht besteht, dass das untersuchte Tier von einer ansteckenden Krankheit befallen ist, die auf das Schlachtpersonal übertragen werden kann; in diesen Fällen sind besondere Vorkehrungen zum Schutz des Schlachtpersonals zu treffen.
9. Bei Gehegewild, das außerhalb zugelassener oder registrierter Betriebe getötet wird, hat der amtliche Tierarzt zu bescheinigen, dass der Bestand regelmäßig gesundheitlich überwacht wird und dass gesundheitlich bedenkliche Merkmale zuletzt nicht festgestellt wurden. Die Bescheinigung muss bei der Beförderung der getöteten Tiere zu einem in Satz 1 genannten Betrieb mitgeführt und zur Fleischuntersuchung vorgelegt werden.
10. Unter gleichartigen Bedingungen wie Gehegewild gehaltene Tiere nach § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes unterliegen in den Fällen des § 10 Abs. 8 vor dem Töten einer Schlachttieruntersuchung nach Maßgabe der Nummern 1 bis 4. Der amtliche Tierarzt hat das Ergebnis der Untersuchung zu bescheinigen. Nummer 9 Satz 2 gilt entsprechend.

Kapitel II

Fleischuntersuchung

1. Alle Teile des geschlachteten Tieres einschließlich des Blutes sind sofort nach dem Schlachten auf ihre Genusstauglichkeit zu untersuchen.
2. Die Untersuchung auf die Genusstauglichkeit umfasst unter anderem Untersuchungen
 - 2.1 zur Feststellung pathologisch-anatomischer Veränderungen;
 - 2.2 auf Krankheitserreger oder sonstige Keime, die das Fleisch nachteilig beeinflussen können;
 - 2.3 auf sonstige Mängel wie mangelhafte Ausblutung, abweichende Fleischreifung, Wäßrigkeit, Abweichungen von Geruch, Geschmack, Farbe, Konsistenz;
 - 2.4 auf Veränderungen, die darauf hinweisen, dass dem Tier Stoffe mit pharmakologischer Wirkung oder deren Umwandlungsprodukte oder andere Stoffe, die auf oder in Fleisch übergehen und gesundheitlich bedenklich sein können, verabreicht worden sind oder dass es solche Stoffe aufgenommen hat.

3. Untersuchungsschnitte dürfen nur im vorgeschriebenen Umfang, und soweit zur Erreichung des Untersuchungsziels erforderlich, ausgeführt werden. Werden bei der Besichtigung oder beim Durchtasten pathologisch-anatomische Veränderungen festgestellt, die den Tierkörper, Nebenprodukte der Schlachtung, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte oder Arbeitsräume kontaminieren oder Personal infizieren können, dürfen Untersuchungsschnitte nur unter Vorsichtsmaßnahmen, die eine Kontamination des frischen Fleisches ausschließen, und nur in dem für die Feststellung der Erkrankung unverzichtbaren Umfang angelegt werden.
4. Für die Untersuchung sind erforderlichenfalls Proben im notwendigen Umfang zu entnehmen.
5. Die Untersuchung ist wie folgt durchzuführen:
 - 5.1 bei allen Schlachttieren nach § 1 Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes:
 - 5.1.1 Prüfung des Blutes auf Farbe, Gerinnungsfähigkeit und Anwesenheit fremder Bestandteile;
 - 5.1.2 Besichtigung der Muskulatur, des Binde- und Fettgewebes, der Knochen, insbesondere der gespaltenen Wirbelsäule, der Gelenke und des Brustbeins, beim Schwein auch der Haut;
 - 5.2 bei über sechs Wochen alten Rindern, bei in Gattern gehaltenem Schalenwild mit Ausnahme von Wildschweinen:
 - 5.2.1 Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngei, mandibulares und parotidei) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die äußeren Kaumuskeln sind nach zwei Anschnitten parallel zum Unterkiefer und die inneren Kaumuskeln (Musculus pterygoideus lateralis und medialis) nach einem Anschnitt zu untersuchen; bei nicht enthäuteten Köpfen von Kälbern (Rinder vor dem Zahnwechsel bis zu einem Schlachtgewicht von 150 kg) kann auf die äußeren Kaumuskelschnitte verzichtet werden, wenn bei den übrigen Untersuchungen keine Finnen festgestellt worden sind und das Fleisch in nach § 11a Abs. 3 registrierten Betrieben gewonnen wurde; die Zunge ist so weit zu lösen, dass die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang besichtigt werden kann; zur Untersuchung ist die Zunge zu besichtigen, zu durchtasten sowie ein Längsschnitt in die Muskulatur an der unteren Fläche der Zunge anzulegen, ohne den Zungenkörper zu stark zu beschädigen; die Mandeln sind zu besichtigen und danach zu entfernen;
 - 5.2.2 Besichtigung der Luftröhre; Besichtigung und Durchtasten der Lunge und der Speiseröhre, nach deren Lösen von der Luftröhre; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchiales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
 - 5.2.3 Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird sowie ein weiterer, der von den Herzohren zur Herzspitze verläuft;
 - 5.2.4 Besichtigung des Zwerchfells nach Lösen der serösen Überzüge;
 - 5.2.5 Besichtigung und Durchtasten der Leber sowie Anschneiden und Untersuchung der Lymphknoten an der Leberpforte (Lnn. hepatici) und der Lymphknoten an der Bauchspeicheldrüse (Lnn. pancreaticoduodenales); je ein Einschnitt an der Magenfläche der Leber und an der Basis des "Spigelschen Lappens" zur Untersuchung der Gallengänge; die Gallenblase ist zu besichtigen;
 - 5.2.6 Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. atriales) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. jejunaes, caecales, colici und mesenterici caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend sowie der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;

- 5.2.7 Besichtigung und Durchtasten der Milz;
- 5.2.8 Besichtigung der Nieren und der Harnblase; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- 5.2.9 Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- 5.2.10 Besichtigung der Genitalien;
- 5.2.11 Besichtigung und, falls notwendig, Durchtasten und Anschneiden des Euters und seiner Lymphknoten (Lnn. mammarii); bei Kühen ist jede Euterhälfte durch einen langen und tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (Sinus lactiferes) zu spalten und sind die Lymphknoten des Euters anzuschneiden, außer wenn das Euter vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- 5.3 bei unter sechs Wochen alten Rindern:
 - 5.3.1 Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngei) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die Maul- und Rachenschleimhaut ist zu besichtigen, die Zunge ist zu besichtigen und zu durchtasten; die Mandeln sind zu besichtigen und danach zu entfernen;
 - 5.3.2 Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
 - 5.3.3 Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
 - 5.3.4 Besichtigung des Zwerchfells;
 - 5.3.5 Besichtigung der Leber, der Lymphknoten an der Leberpforte (Lnn. hepatici) und Bauchspeicheldrüse (Lnn. pancreaticoduodenales); Durchtasten und, falls notwendig, Anschneiden der Leber und ihrer Lymphknoten; die Gallenblase ist zu besichtigen;
 - 5.3.6 Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, Besichtigung und Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. atriales) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. jejunaes, caecales, colici und mesenterici caudales) und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;
 - 5.3.7 Besichtigung und Durchtasten der Milz;
 - 5.3.8 Besichtigung der Nieren und der Harnblase; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
 - 5.3.9 Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
 - 5.3.10 Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen; die Synovia ist zu untersuchen;
- 5.4 bei Schweinen einschließlich in Gattern gehaltenen Wildschweinen:
 - 5.4.1 Besichtigung von Kopf und Rachen; die Kehlgauglymphknoten (Lnn. mandibulares) sind anzuschneiden und zu untersuchen; Maul- und Rachenschleimhaut sowie Zunge sind zu besichtigen; die Mandeln sind zu entfernen; der Ohrgrund und die Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngei) sind nach Abszessen zu durchtasten und im Verdachtsfall anzuschneiden (Taschenschnitt);
 - 5.4.2 Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge, der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;

- 5.4.3 Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- 5.4.4 Besichtigung des Zwerchfells;
- 5.4.5 Besichtigung der Leber sowie der Lymphknoten an der Leberpforte (Lnn. hepatici) und Bauchspeicheldrüse (Lnn. pancreaticoduodenales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; die Gallenblase ist zu besichtigen;
- 5.4.6 Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. jejunales, ileocolici, colici und mesenterici caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;
- 5.4.7 Besichtigung und, falls notwendig Durchtasten der Milz;
- 5.4.8 Besichtigung der Nieren und der Harnblase; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- 5.4.9 Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- 5.4.10 Besichtigung der Genitalien;
- 5.4.11 Besichtigung des Gesäuges und seiner Lymphknoten (Lnn. mammarii); bei Sauen Anschneiden der Lymphknoten des Gesäuges;
- 5.4.12 Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Zweifelsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen;
- 5.5 bei Schafen und Ziegen:
 - 5.5.1 Besichtigung des Kopfes nach Abziehen der Haut und, im Verdachtsfall, Untersuchung des Rachens, des Mauls, der Zunge, der Schlundkopf- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten; unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften sind diese Untersuchungen entbehrlich, wenn die zuständige Behörde gewährleisten kann, dass der Kopf - einschließlich der Zunge und des Gehirns - vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
 - 5.5.2 Besichtigung der Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Speiseröhre nach deren Lösen von der Luftröhre; Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchiales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); im Verdachtsfall müssen diese Organe und Lymphknoten angeschnitten und untersucht werden;
 - 5.5.3 Besichtigung von Herzbeutel und Herz; im Zweifelsfall ist das Herz anzuschneiden und zu untersuchen;
 - 5.5.4 Besichtigung des Zwerchfells;
 - 5.5.5 Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte (Lnn. hepatici) und Bauchspeicheldrüse (Lnn. pancreaticoduodenales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Einschneiden der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge; die Gallenblase ist zu besichtigen;
 - 5.5.6 Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales und caudales);
 - 5.5.7 Besichtigung und, falls notwendig, Durchtasten der Milz;
 - 5.5.8 Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
 - 5.5.9 Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
 - 5.5.10 Besichtigung der Genitalien;
 - 5.5.11 Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten;
 - 5.5.12 Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen;

- 5.6 bei Einhufern:
- 5.6.1 Besichtigung des Kopfes nach Spaltung längs der Mittellinie und Herausnahme der Nasenscheidewand; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngei, mandibulares und parotidei) sind zu durchtasten und, falls notwendig, anzuschneiden; die Zunge - die so weit zu lösen ist, dass die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang besichtigt werden kann - muss einer Besichtigung unterzogen und durchtastet werden; die Mandeln sind zu besichtigen und danach zu entfernen;
- 5.6.2 Besichtigung der Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge, die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchiales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind zu durchtasten und, falls notwendig, anzuschneiden, die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- 5.6.3 Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- 5.6.4 Besichtigung des Zwerchfells;
- 5.6.5 Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte (Lnn. hepatici) und Bauchspeicheldrüse (Lnn. pancreaticoduodenales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; falls notwendig, Anschneiden der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse;
- 5.6.6 Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales und caudales); falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
- 5.6.7 Besichtigung und Durchtasten der Milz;
- 5.6.8 Besichtigung der Nieren und der Harnblase; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- 5.6.9 Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- 5.6.10 Besichtigung der Genitalien;
- 5.6.11 Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (Lnn. mammarii) und, falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten des Euters;
- 5.6.12 Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen;
- 5.6.13 graue und weiße Pferde sind auf Melanose und Melanomata zu untersuchen; dabei sind die Muskulatur und das Bindegewebe der Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter zu besichtigen; die Nieren sind freizulegen und nach einem Längsschnitt durch die gesamte Niere zu untersuchen.
- 5.7 Im Verdachtsfall sind die Halslymphknoten (Lnn. cervicales superficiales profundi und costocervicales), Achsellymphknoten (Lnn. axillares proprii und/oder primae costae), Brustbeinlymphknoten (Lnn. sternales craniales/caudales), Kniekehllymphknoten (Lnn. poplitei), Kniefaltenlymphknoten (Lnn. subiliaci), Sitzbeinlymphknoten (Lnn. ischiadici), die mittleren und seitlichen Darmbeinlymphknoten (Lnn. iliaci mediales und laterales), Lendenlymphknoten (Lnn. lumbales aortici) und die oberflächlichen Leistenlymphknoten (Lnn. inguinales superficiales), sofern sie nicht für die bakteriologische Untersuchung verwendet werden, mehrfach anzuschneiden und zu besichtigen.
- 5.8 Bei Hauskaninchen sind der Tierkörper und die inneren Organe einschließlich des Magen- und Darmkanals zu besichtigen; Lunge, Leber, Milz und Nieren sowie veränderte Teile sind auch zu durchtasten und erforderlichenfalls anzuschneiden.

- 5.9 Bei erlegtem Haarwild erfolgt die Fleischuntersuchung durch Besichtigen; soweit im Falle des § 1 Abs. 1 Satz 3 des Fleischhygienegesetzes gesundheitlich bedenkliche Merkmale nach Anlage 2 Kapitel VI Nr. 1.3 vorliegen, müssen neben dem Tierkörper auch Zunge, Speiseröhre, Lunge einschließlich Luftröhre und Kehlkopf, das Herz, die Leber, Milz sowie Nieren samt Nierenfett zur Fleischuntersuchung gestellt werden; Köpfe, einschließlich Trophäen, nur bei Tollwutverdacht; Lunge, Leber, Milz und Nieren sowie veränderte Teile sind zu durchtasten und erforderlichenfalls anzuschneiden.
- 5.10 Zusätzlich sind systematisch zu untersuchen:
- 5.10.1 auf Finnen:
bei Schweinen die freigelegten Muskelflächen, insbesondere an den Schenkeln, die Zwerchfellpfeiler, Zwischenrippenmuskeln, das Herz, die Zunge und die Kehlkopfmuskulatur und, falls erforderlich, die Bauchwand und die vom Fettgewebe befreite Lendenmuskulatur durch Besichtigen;
- 5.10.2 auf Rotz:
bei Einhufern die Schleimhäute der Luftröhre, des Kehlkopfes, der Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Mittellinie und Herausnahme der Nasenscheidewand durch Besichtigen;
- 5.10.3 auf Verabreichung östrogen, androgen oder gestagen wirkender Stoffe sowie auf sonstige Stoffe mit pharmakologischer Wirkung:
- 5.10.3.1 bei weiblichen Kälbern die Geschlechtsorgane, insbesondere die Eierstöcke, bei männlichen Kälbern die Prostata nach Anlegen eines Querschnitts durch den Harnröhrenteil der Prostata durch Besichtigen;
- 5.10.3.2 bei in § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes genannten Tieren die Körperoberfläche zur Ermittlung von Injektionsstellen durch Besichtigen. Lässt der Befund auf die Zufuhr von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung schließen, sind die erforderlichen Rückstandsuntersuchungen durchzuführen.
6. Im Verdachtsfall kann die Untersuchung auch auf andere Körperteile ausgedehnt werden.

Kapitel III

Weitere Untersuchungen

1. Untersuchung auf Trichinen
- 1.1 Die Trichinenuntersuchung darf nur in einem Raum des Schlachtbetriebes oder in einem anderen geeigneten, von der zuständigen Behörde zugelassenen Raum durchgeführt werden, in dem Geräte und Material vorhanden sind, die die Untersuchung mit der Verdauungsmethode zulassen. Die zuständige Behörde kann Ausnahmen zulassen.
- 1.2 Bei Hausschweinen und Sumpfbibern ist aus einem Zwerchfellpfeiler eine Probe von mindestens 1 g, bei allen anderen untersuchungspflichtigen Tierarten außer Einhufern ist zusätzlich aus der Unterarmmuskulatur eine Probe von mindestens 0,5 g zu entnehmen; bei Einhufern ist aus der Zungen- oder Kaumuskulatur eine Probe von mindestens 5 g zu entnehmen.
- 1.3 Können Proben nach Nummer 1.2 nicht entnommen werden, ist die doppelte Anzahl gleichgewichtiger Proben von Stellen zu entnehmen, an denen Skelettmuskulatur in sehnige Teile übergeht. Bei Einhufern sind diese Proben, soweit möglich, aus der Zwerchfellmuskulatur zu entnehmen.
- 1.4 Ist die Trichinenuntersuchung an zerlegtem Fleisch durchzuführen, so sind von jedem Fleischteil mindestens drei Proben von jeweils mindestens 0,5 g, bei Einhufern von jeweils mindestens 2,5 g zu entnehmen.
- 1.5 Vor Abschluss der Trichinenuntersuchung darf das geschlachtete Tier nicht aus dem Schlachtbetrieb entfernt und nicht weiter als in Hälften zerlegt werden. Die zuständige Behörde kann eine weitere Zerlegung oder Verarbeitung zulassen, wenn das Fleisch bis zum Vorliegen der Untersuchungsergebnisse unter amtlicher Aufsicht gehalten wird. Dies gilt für Hausschlachtungen entsprechend.
2. Rückstandsuntersuchung

- 2.1 Mit der Rückstandsuntersuchung soll festgestellt werden, ob
 - 2.1.1 dem Schlachttier arzneimittelrechtlich verbotene oder nicht zugelassene Stoffe zugeführt worden sind,
 - 2.1.2 in dem Fleisch Rückstände enthalten sind, die festgesetzte Höchstmengen oder Beurteilungswerte oder Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind.
- 2.2 (weggefallen)
- 2.3 (weggefallen)
- 2.4 Unbeschadet der stichprobenweisen Untersuchung nach Nummer 2.2 hat die zuständige Behörde im Falle des begründeten Verdachts 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.
- 2.5 Positive Ergebnisse bei der Untersuchung auf Hemmstoffe können, auch auf Verlangen und auf Kosten des Verfügungsberechtigten, mit qualitativ-quantitativen Methoden weitergehend untersucht werden.
- 2.6 (weggefallen)
- 2.6.2 Bei Rückständen von Schwermetallen 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.
- 3. Bakteriologische Fleischuntersuchung (BU)
 - 3.1 Die bakteriologische Fleischuntersuchung ist, sofern das geschlachtete Tier nicht auf Grund sonstiger Feststellungen als untauglich zu beurteilen ist, durchzuführen bei Tieren,
 - 3.1.1 die mit einer Störung des Allgemeinbefindens geschlachtet worden sind, sofern der amtliche Tierarzt nicht bereits auf Grund der Schlachttieruntersuchung zu dem abschließenden Befund gelangt ist, dass das Fleisch für den menschlichen Genuss gesundheitlich bedenklich ist;
 - 3.1.2 die mit akuten Entzündungen geschlachtet worden sind, sofern keine Allgemeinerkrankung vorgelegen hat;
 - 3.1.3 die krankhafte Veränderungen aufweisen, die das Fleisch für den menschlichen Genuss bedenklich erscheinen lassen und darauf hinweisen, dass Mikroorganismen beteiligt sind;
 - 3.1.4 die der Ausscheidung von Campylobacter, Listerien, Salmonellen und verotoxinbildende Escherichia coli oder anderen Krankheitserregern verdächtig sind, sofern nicht unmittelbar eine Beurteilung nach Kapitel IV Nr. 3.2 erfolgt;
 - 3.1.5 bei denen das Ausweiden nicht spätestens eine Stunde nach dem Betäuben und bei Gehegewild, das außerhalb eines Schlachtbetriebes getötet worden ist, nicht spätestens drei Stunden nach dem Töten erfolgt ist; dies gilt nicht bei erlegtem Haarwild;
 - 3.1.6 bei denen für die Fleischuntersuchung erforderliche Teile des geschlachteten Tieres fehlen oder einer Behandlung unterworfen worden sind, die eine einwandfreie Beurteilung unmöglich macht; dies gilt nicht bei erlegtem Haarwild;
 - 3.1.7 bei denen im Falle einer Notschlachtung die Schlachttieruntersuchung unterblieben ist;
 - 3.1.8 über die der zuständigen Behörde sonst Tatsachen bekannt sind, die eine bakteriologische Fleischuntersuchung erforderlich machen.
 - 3.1a Im Rahmen der bakteriologischen Fleischuntersuchung ist auch eine Untersuchung auf Hemmstoffe durchzuführen. Die bakteriologische Fleischuntersuchung ist nicht erforderlich, wenn das geschlachtete Tier mit Zustimmung des Verfügungsberechtigten beseitigt wird (Kapitel IV Nr. 8).

- 3.2 Sobald das Ergebnis der bakteriologischen Fleischuntersuchung von der Untersuchungsstelle mitgeteilt worden ist, ist die unterbrochene Fleischuntersuchung abzuschließen und das Fleisch entsprechend zu kennzeichnen.
- 3.3 Untersuchungen nach Nummer 3.1.4 können bei Tieren, die unter gleichen Fütterungs- und Haltungsbedingungen in einem Bestand gehalten werden, auf eine für die Beurteilung ausreichende Zahl repräsentativ entnommener Stichproben beschränkt werden.
- 4. Sonstige Untersuchungen
Sonstigen Untersuchungen, z.B. auf abweichende Fleischreifung, Wässrigkeit, mangelhafte Ausblutung, Farb-, Geruchs- und Geschmacksabweichungen unterliegt Fleisch von Tieren, bei denen die Fleischuntersuchung nicht zweifelsfrei ergeben hat, dass das Fleisch tauglich zum Genuss für Menschen ist.
- 5. Untersuchungen nach Nummer 3 sowie Nummer 4 sind bei erlegtem Haarwild, sofern dieses auf Grund sonstiger Feststellungen oder mit Zustimmung des Verfügungsberechtigten nicht als untauglich zu beurteilen ist, insbesondere beim Vorliegen folgender Merkmale durchzuführen:
 - 5.1 akute Entzündungen;
 - 5.2 Leber- und Milzschwellung;
 - 5.3 offene Knochenbrüche, die nicht mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;
 - 5.4 fremder Inhalt in den Körperhöhlen, wenn Brust- und Bauchfell verfärbt sind.

Kapitel IV

Beurteilung des Fleisches

- 1. Der Beurteilung jedes einzelnen geschlachteten Tieres sind zugrunde zu legen die Ergebnisse
 - 1.1 der Schlachttier- und Fleischuntersuchung;
 - 1.2 der bakteriologischen Untersuchung im Falle des Kapitels III Nr. 3.1.4 und 3.3 und der Rückstandsuntersuchung im Falle des Kapitels III Nr. 2.4 Satz 2 auch bei denjenigen Tieren, die nicht dieser Untersuchung unterlegen haben, wenn diese Tiere unter gleichen Fütterungs- und Haltungsbedingungen in demselben Bestand gehalten worden sind; dies gilt auch bei erlegtem Haarwild, wenn es sich um eine Jagdstrecke derselben Tierart aus demselben Jagdbezirk handelt.
- 2. Als tauglich
 - 2.1 sind der untersuchte Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung zu beurteilen, wenn sie keinerlei Veränderungen aufgewiesen haben oder nur kurz vor der Schlachtung entstandene Verletzungen, Missbildungen oder örtlich begrenzte Veränderungen, soweit - gegebenenfalls auf Grund zusätzlicher Untersuchungen - sichergestellt ist, dass diese die Genusstauglichkeit des Tierkörpers einschließlich der dazu gehörigen Nebenprodukte der Schlachtung nicht beeinträchtigen;
 - 2.2 dürfen auch der untersuchte Tierkörper, die untersuchten Teile des Tierkörpers oder die Nebenprodukte der Schlachtung beurteilt werden, wenn auf Grund der Untersuchungsergebnisse feststeht, dass die Veränderungen auf Teile des Tierkörpers oder auf Nebenprodukte der Schlachtung beschränkt sind und Krankheitserreger in den unveränderten Teilen weder festgestellt noch zu erwarten sind. Dies gilt auch, vorbehaltlich der Nummer 7.5, für Tierkörper, wenn durch Rückstandsuntersuchungen nachgewiesen worden ist, dass Rückstände
 - 2.2.1 festgesetzte Höchstmengen,
 - 2.2.2 (weggefallen)
 - 2.2.3 die Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind,
in einem oder mehreren Organen, jedoch nicht im Tierkörper überschreiten; das Gleiche gilt, wenn eine Untersuchung auf Hemmstoffe in der Niere ein positives, jedoch im Tierkörper ein negatives Ergebnis hatte;

- 2.3 dürfen auch der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung von männlichen nicht kastrierten Schweinen mit einem Gewicht des Tierkörpers von über 80 kg beurteilt werden, sofern ihr Fleisch mit einem geeigneten Test auf 5-alpha-Androstenon untersucht und die Höchstmenge von 0,5 myg/g Fett nicht überschritten worden ist.
- 3. Als tauglich nach Brauchbarmachung dürfen auch beurteilt werden der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung
 - 3.1 vom Rind und Schwein im Falle der Schwachfinnigkeit (bis 10 Finnen je geschlachtetem Tier), sofern sie nach Anlage 6 Nr. 2 einer Kältebehandlung unterzogen werden; dem Gefrierverfahren unterliegen nicht Leber, Milz, Nieren, Magen, Darm, Gehirn, Rückenmark, Euter und das Fett, sofern sie finnenfrei befunden worden sind, ferner das Blut sowie die von Weichteilen befreiten Knochen;
 - 3.2 von Tieren, die aus Beständen stammen, in denen Salmonellose festgestellt worden ist, die selbst keine Krankheitserscheinungen gezeigt haben, wenn sie nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde erhitzt werden; dies gilt auch, wenn der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung mit Salmonellen oder anderen Zoonoseerregern, die durch die vorgeschriebenen Verfahren zur Brauchbarmachung sicher abgetötet werden können, behaftet sind;
 - 3.3 von nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem Gewicht des Tierkörpers von über 80kg, Zwittern und Kryptorchiden von Schweinen, sofern nicht die Voraussetzungen nach Nummer 2.3 oder 7.3 vorliegen und sie unmittelbar aus dem Schlachtbetrieb in nicht weiter als in drei Stücke geteilten Tierkörperhälften in einen von der für den Schlachtbetrieb zuständigen Behörden hierfür bestimmten Betrieb verbracht und dort so behandelt werden, dass die Merkmale von frischem Fleisch im Kern nicht mehr vorhanden sind; bei Hausschlachtungen kann die vorgeschriebene Behandlung auch im eigenen Haushalt erfolgen;
 - 3.4 von Hausschweinen, Einhufern und Sumpfbibern, wenn das Fleisch nicht auf Trichinen untersucht, sondern nach Anlage 6 Nr. 3 einer Kältebehandlung unterzogen wird.
- 4. bis 6.
 - (weggefallen)
- 7. Als untauglich zu beurteilen ist das geschlachtete Tier, wenn festgestellt worden sind:
 - 7.1 Milzbrand, Rauschbrand, Tollwut, Rotz, Tetanus, Botulismus, ansteckende Blutarmut der Einhufer, Rinderpest, Brucellose, Tuberkulose, Trichinellose, Myxomatose, Tularämie, Salmonellose, Rotlauf der Schweine, Aujeszkysche Krankheit, Schweinepest oder ansteckende Schweinelähme;
 - 7.2 andere Erkrankungen, deren Erreger durch Fleisch auf den Menschen übertragen werden können, sowie das Vorkommen dieser Erreger in Muskelfleisch, Körperlymphknoten oder Organen oder sonstige krankhafte Veränderungen, die auf eine Allgemeinerkrankung hinweisen; als untauglich zu beurteilen sind ferner geschlachtete Tiere aus Beständen nach Nummer 3.2, sofern ihr Fleisch nicht nach Anlage 6 Nr. 1 erhitzt worden ist;
 - 7.3 ausgebreiteter, mit bloßem Auge erkennbarer Befall mit Sarkosporidien oder anderen Parasiten, soweit diese nicht in Nummer 7.1 oder 7.4 genannt sind oder unter Nummer 7.2 fallen, oder erhebliche sinnfällige Veränderungen anderer Ursachen, auch das Vorkommen von Geschwülsten oder Abszessen oder anderen Entzündungsherden an zahlreichen Stellen der Muskulatur, der Knochen, der Fleischlymphknoten oder in mehreren Organen oder vollständige Abmagerung oder starker Geschlechtsgeruch, insbesondere bei einer mit einem geeigneten Test nachgewiesenen Überschreitung der Höchstmenge an 5-alpha-Androstenon von 0,5 myg/g Fett bei männlichen nicht kastrierten Schweinen, Zwittern und Kryptorchiden von Schweinen;
 - 7.4 Finnen, lebend oder abgestorben, bei Rindern (*Cysticercus bovis*) und bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*), sofern bei der Untersuchung Starkfinnigkeit (mehr als 10 Finnen je geschlachtetes Tier) festgestellt wird; als untauglich

zu beurteilen sind ferner Tierkörper von Rindern und Schweinen, sofern sie nach festgestellter Schwachfärbigkeit nicht nach Anlage 6 Nr. 2 brauchbar gemacht worden sind;

- 7.5 bei der Untersuchung auf Hemmstoffe
 - 7.5.1 ein positives Ergebnis in der Muskulatur;
 - 7.5.2 ein zweifelhaftes Ergebnis in der Muskulatur in Verbindung mit einem positiven oder zweifelhaften Ergebnis in der Niere;
- 7.6 Tatsachen, aus denen sich ergibt, dass in dem Tier Stoffe mit thyreostatischer, östrogenen, androgenen oder gestagenen Wirkung oder beta-Agonisten vorhanden sind, oder der begründete Verdacht hierauf besteht; Gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung nicht nach arzneimittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist;
- 7.7 das Vorliegen sonstiger Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die
 - 7.7.1 festgesetzte Höchstmengen überschreiten oder in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs vom 26. Juni 1990 (ABl. EG Nr. L 224 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung aufgeführt sind;
 - 7.7.2 (weggefallen)
 - 7.7.3 die Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind;
- 7.8 natürlicher Tod, Töten im Verenden, tot geboren oder ungeboren;
- 7.9 Tatsachen, die zuverlässig darauf schließen lassen, dass das untersuchte Tier mit Stoffen mit pharmakologischer Wirkung behandelt und vor Ablauf der festgesetzten Wartezeit geschlachtet worden ist;
- 7.10 Tatsachen, aus denen sich ergibt, dass das Tier ohne die vorgeschriebene Schlachttieruntersuchung oder entgegen einem Schlachtverbot nach Kapitel I Nr. 5 oder 5a geschlachtet worden ist oder dass im Falle einer Krank- oder Notschlachtung außerhalb des Schlachtbetriebes das Tier nicht innerhalb von drei Stunden nach der Schlachtung zur Fleischuntersuchung hergerichtet worden ist;
- 7.11 im Falle einer Tötung, ausgenommen einer Notschlachtung, außerhalb des Schlachtbetriebes das Fehlen einer Bescheinigung nach § 8 Abs. 2 Satz 8 oder nach Kapitel I Nr. 9 oder 10.
- 8. Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung dürfen auch als untauglich beurteilt werden, wenn der Besitzer mit der unschädlichen Beseitigung einverstanden ist.
- 9. Als untauglich sind, soweit nicht die Voraussetzungen nach Nummer 11.12 vorliegen, nur die veränderten Teile des Tierkörpers oder der Nebenprodukte der Schlachtung zu beurteilen, wenn es sich bei diesen Teilen um herdförmige oder örtlich begrenzte Veränderungen handelt, die gründlich entfernbar sind.
- 10. Als untauglich zu beurteilen sind:
 - 10.1 (weggefallen)
 - 10.2 bei herdförmigen Veränderungen, die bei Rindern oder Schweinen durch Mycobakterien verursacht sein können,
 - 10.2.1 in Kehlgangslymphknoten: Kehlkopf, Luftröhre, Lunge,
 - 10.2.2 in Gekröselymphknoten: der gesamte Darm einschließlich des Gekrösefettes;
 - 10.3 (weggefallen)
 - 10.4 die Organe bei Nachweis von obligat anaerob wachsenden grampositiven Stäbchen;
 - 10.5 die Nebenprodukte der Schlachtung, wenn die Untersuchung auf Hemmstoffe in der Niere ein positives Ergebnis hatte;

- 10.6 die Nebenprodukte der Schlachtung, wenn durch eine Rückstandsuntersuchung nachgewiesen worden ist, dass Rückstände
- 10.6.1 festgesetzte Höchstmengen,
- 10.6.2 (weggefallen)
- 10.6.3 die Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind,
in einem Organ oder mehreren Organen, jedoch nicht im Tierkörper überschreiten;
- 10.7 Nebenprodukte der Schlachtung, soweit sie zu den Eingeweiden von Schlachttieren gehören, wenn das Ausweiden außerhalb des Schlachtbetriebes oder nicht innerhalb von drei Stunden nach der Schlachtung erfolgt ist;
- 10.8 nicht entleerte Mägen, Därme, Schlünde und Harnblasen;
- 10.9 Mägen und Därme von fleischfressendem Haarwild;
- 10.9a (weggefallen)
- 10.10 das Blut geschlachteter Tiere, die untauglich beurteilt worden sind oder bei denen Proben zur bakteriologischen Fleischuntersuchung entnommen werden.
- 11. Als nicht geeignet zum Genuss für Menschen sind zu erklären und nach Abschluss der Fleischuntersuchung bis zur Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes zu beschlagnahmen, sofern sie nicht nach den Nummern 7 bis 10 als untauglich zu beurteilen sind:
- 11.1 Geschlechtsorgane, außer Gebärmuttern, die aus dem Inland verbracht werden sollen, und außer Hoden; Föten und Eihäute,
- 11.2 Augen, Ohrenausschnitte (die inneren knorpeligen Teile des äußeren Gehörganges), Mandeln (Tonsillen),
- 11.3 bei Schweinen die Stichstelle und der Nabelbeutel sowie das Gesäuge bei Sauen,
- 11.4 verunreinigte Lungen, verunreinigtes Blut, verunreinigtes oder durch Aufblasen verändertes sonstiges Fleisch,
- 11.5 Dickdärme von Einhufern,
- 11.6 nicht gereinigte Mägen, Därme, Schlünde und Harnblasen,
- 11.7 Injektionsstellen,
- 11.8 Unterfüße, die nicht gereinigt, enthäutet, enthornt oder enthaart (entborstet) sind,
- 11.9 nicht enthäutete Euter von Rindern,
- 11.10 die Lebern und Nieren von Schweinen, die zur Zucht benutzt wurden, und von Pferden, ferner die Nieren von über 24 Monate alten Rindern,
- 11.11 der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung, ausgenommen Blut, wenn keine gesundheitlich bedenklichen Veränderungen, aber mäßige Abweichungen hinsichtlich Konsistenz, Farbe, Geruch, Geschmack, Zusammensetzung, Haltbarkeit oder Fleischreifung vorliegen; zur Feststellung dieser Abweichungen sind, sofern erforderlich, weitere Untersuchungen nach Kapitel III Nr. 4 durchzuführen; bei Abweichungen hinsichtlich Farbe, Geruch, Geschmack oder Zusammensetzung ist frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung zu beurteilen; wenn lediglich einzelne Fleischteile die oben genannten Abweichungen aufweisen, sind nur diese als nicht geeignet zum Genuss für Menschen zu erklären;
- 11.12 veränderte Teile des Tierkörpers oder der Nebenprodukte der Schlachtung, wenn es sich um Veränderungen handelt, die lediglich aus bindegewebiger Vernarbung abgeheilte Entzündungen oder Verletzungen bestehen, durch die Krankheiten auf Mensch oder Tier nicht übertragen werden können.

Kapitel V

Kennzeichnung

- 1. (weggefallen)
- bis 3.2(weggefallen)

- 3.3 Tierkörper nach Nummer 3.2 sind wie folgt zu kennzeichnen:
 - 3.3.1 bei einem Gewicht von mehr als 65 kg jede Hälfte mindestens an der Außenseite von Keule, Lende, Rücken, Bauch und Schulter;
 - 3.3.2 bei einem Gewicht von weniger als 65 kg jede Schulter und jede Außenseite der Keule; bei Schaf- und Ziegenlämmern und Ferkeln jede Schulter oder jede Außenseite der Keule, wobei die Kennzeichnung abweichend von Nummer 3.2 durch anderes hygienisch geeignetes, nicht wiederverwendbares Kennzeichnungsmaterial erfolgen darf;
 - 3.3.3 bei erlegten Hasen, Wildkaninchen oder Hauskaninchen auf dem Tierkörper.
- 3.4 (weggefallen)
- bis 5 (weggefallen)
- 6. Die Kennzeichnung von frischem Fleisch, das außerhalb zugelassener Betriebe gewonnen wird, ist gemäß den Nummern 3.2 bis 3.4 mit folgenden Abweichungen vorzunehmen:
 - 6.1 Die verwendeten Stempel müssen den nachstehend abgedruckten Mustern in Form und Inhalt entsprechen. Der Stempel hat zusätzlich einen Hinweis auf den Untersucher zu enthalten.

Stempelformen für frisches Fleisch, das außerhalb zugelassener Betriebe gewonnen wird
(Inhalt: nicht darstellbare Stempelformen Nr. 6.1.1 bis 6.1.7;
Fundstelle: BGBl. I 2001, 1395 - 1397)

- 6.1.1 (weggefallen)
- bis 6.1.5 (weggefallen)
- 6.1.6 Stempel für erlegtes Haarwild nach § 1 Abs. 1 Satz 3 in Verbindung mit Abs. 3 des Fleischhygienegesetzes ...
- 6.1.7 Stempel für taugliches Fleisch aus Hausschlachtungen im Sinne des § 3 des Fleischhygienegesetzes
... (nicht darstellbares Muster, Fundstelle: BGBl. I 1997, 2838)
- 6.2 Die Nummer 6.1 gilt entsprechend für die Kennzeichnung von Wild- und Kaninchenfleisch. Fleisch von Haarwild - ausgenommen von erlegtem europäischen Schalenwild, Hasen und Kaninchen - ist zusätzlich so zu kennzeichnen, dass die Tierart feststellbar ist. Für frisches Fleisch von Einhufern aus Isolierschlachtbetrieben gilt Satz 2 entsprechend.
- 6.3 Bei Tierkörpern von Hasen und Kaninchen sowie Tierkörpern etwa gleicher Größe genügt ein Stempelabdruck auf dem Tierkörper. Bei den genannten Tierkörpern kann der Stempelabdruck "tauglich" ersetzt werden durch anderes hygienisch geeignetes Kennzeichnungsmaterial, das diesem Abdruck nach Form und Inhalt entspricht. Die Maßangaben des abgedruckten Musters gelten hierfür nicht.
- 6.4 Bei Schalenwild aus Gehegen, auf das Anlage 2 Kapitel III Nr. 2.2.4 Anwendung findet, genügt je ein Stempelabdruck auf den freiliegenden Fleischteilen oder dem Brustfell. Dies gilt auch für erlegtes Schwarzwild nach durchgeführter Trichinenuntersuchung, ausgenommen im Falle der Entnahme von Proben nach § 22a Abs. 1 Satz 2 des Fleischhygienegesetzes; in diesen Fällen erfolgt die Kennzeichnung mit dem Stempel gemäß Nummer 6.1.6, sofern die Untersuchung auf die Trichinenuntersuchung beschränkt ist.
- 6.5 (weggefallen)
- 7. (weggefallen)

Anlage 2 (zu § 4 Abs. 2 Satz 4 und den §§ 10a bis 10c und 11c)

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2001, 1398 - 1405;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote

Kapitel I bis V
(weggefallen)

Kapitel VI

Besondere Hygienevorschriften für erlegtes Haarwild

Über die Hygienevorschriften nach Kapitel I und II hinaus gilt für Fleisch von erlegtem Haarwild Folgendes:

1. Beim Gewinnen des Fleisches ist Folgendes zu beachten:
 - 1.1 (weggefallen)
 - u. 1.2 (weggefallen)
 - 1.3 Beim Erlegen, Aufbrechen, Zerwirken und weiteren Behandeln ist auf Merkmale zu achten, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen. Diese liegen insbesondere vor bei:
 - 1.3.1 abnormen Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinbefindens;
 - 1.3.2 Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild);
 - 1.3.3 Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
 - 1.3.4 Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündung;
 - 1.3.5 fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt sind;
 - 1.3.6 erheblicher Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;
 - 1.3.7 erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
 - 1.3.8 offenen Knochenbrüchen, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;
 - 1.3.9 erheblicher Abmagerung oder Schwund einzelner Muskelpartien;
 - 1.3.10 frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;
 - 1.3.11 sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schussverletzungen, wie z.B. stickige Reifung.
 - 1.4 (weggefallen)
 2. (weggefallen)
 - bis 4 (weggefallen)
5. Im Falle der Entnahme von Proben nach § 22a Abs. 1 Satz 2 des Fleischhygienegesetzes hat der Jagdausübungsberechtigte an jedem Tierkörper der Wildschweine eine ihm von der zuständigen Behörde ausgegebene, nicht wieder verwendbare, länderspezifisch gekennzeichnete, nummerierte Wildmarke anzubringen. Die Nummer der Wildmarke ist von dem Jagdausübungsberechtigten auf dem ihm von der zuständigen Behörde ausgegebenen Wildursprungsschein einzutragen. Der Wildursprungsschein besteht aus einem für die zuständige Behörde bestimmten Original und zwei Durchschriften. Der Jagdausübungsberechtigte darf Tierkörper von Wildschweinen nach Satz 1 erst nach Abschluss der amtlichen Untersuchung nach § 1 Abs. 2 Satz 2 des Fleischhygienegesetzes und nur unter Beifügung einer ihm von der zuständigen Behörde, auch elektronisch, übermittelten Durchschrift des Wildursprungsscheins abgeben. Der Jagdausübungsberechtigte hat die zweite Durchschrift des Wildursprungsscheins zwei Jahre lang aufzubewahren. Der Wildursprungsschein hat unbeschadet landesrechtlicher Vorschriften über bestimmte zusätzliche Angaben folgendem Muster in Inhalt und Form zu entsprechen:

Wildursprungsschein

Land ...

() () () () () () ()

Nummer der Wildmarke

Jagdbezirk, Erlegungsort I Jagdausübungsberechtigter: I
I Name, Adresse, (Tel.), Fax I
Erleger I I
(soweit nicht der I I
Jagdausübungsberechtigte I I
Jagdausübungsberechtigter I I
Erlegungsdatum: Zeitpunkt: Uhr I I
I I

Feststellungen des Jagdausübungsberechtigten:

Wild (Geschlecht *) / Gewicht / Altersklasse): m() / w() / ... kg/ca. ... Jahre
(Todesursache *) Erlegung () Unfallwild () sonstiges Fallwild ()
() Vor dem Erlegen wurden von mir keine Verhaltensstörungen des
Tieres beobachtet. *)
() Es wurden bei der Untersuchung des Tieres von mir keine auffälligen
Merkmale beobachtet, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch
gesundheitlich bedenklich sein könnte. *)

Besonderheiten:

Nachsuche () Ansitz/Pirsch () Treib-/Drückjagd () Sonstiges:

.....
Datum Unterschrift des Jagdausübungsberechtigten

Amtliche Untersuchung nach § 1 Abs. 3 Satz 2 des Fleischhygienegesetzes:

I Antragsteller I I Untersucher I

I Name, Adresse, (Tel.), Fax I I Name, Adresse, (Tel.), Fax I

I I I I

Ergebnis

Unterschrift Untersucher
amtlicher Stempel

*) Zutreffendes bitte ankreuzen.

Kapitel VII bis X
(weggefallen)

Anlage 2a bis 6 (weggefallen)

-