

Edelmann:

**D**ie Fleischbeschau-  
Gesetzgebung des  
Freistaates Sachsen

Verlag von C. Heinrich, Dresden-R.

H. Sax. M  
703t



Die  
Stiftung der  
Bibliothek der  
Universität  
zu Bonn

von  
Herrn  
Dr. phil.  
Friedrich  
Wilhelm  
von  
Soden

Vertrag  
zwischen  
dem  
Herrn  
Dr. phil.  
Friedrich  
Wilhelm  
von  
Soden  
und  
dem  
Herrn  
Dr. phil.  
Friedrich  
Wilhelm  
von  
Soden

1818



Die  
Fleischschau-Gesetzgebung  
des Freistaates Sachsen

und

ihre reichsrechtlichen Grundlagen

\*

Zum Gebrauche für  
Tierärzte und Fleischbeschauer,  
Verwaltungsbeamte und Richter

---

Zweite, vermehrte und verbesserte Auflage

---

Zusammengestellt und erläutert

von

Prof. Dr. med. vet. h. c. u. Dr. phil. Richard Edelmann

Geheimem Medizinalrat,  
Ministerialrat (Landestierarzt) im sächsischen  
Wirtschaftsministerium

\*

1926

---

Verlag von C. Heinrich, Dresden = A.



1926 IA 3090

47

1926 26426

## Vorwort.

---

Nachdem sich durch die Abänderung und Ergänzung der Ausführungsbestimmungen A zum Reichs-Fleischbeschau-gesetz im Jahre 1922 eine Neubearbeitung der sächsischen Ausführungsverordnung vom 27. Januar 1903 nötig gemacht hatte, erschien es angezeigt, das sächsische Fleischbeschau-gesetz vom 1. Juni 1898, das schon durch das zwei Jahre später ergangene Reichsgesetz in allen wesentlichen Punkten überholt worden war, aufzuheben und durch ein Gesetz zu ersetzen, das sich darauf beschränkt, die Angelegenheiten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau zu behandeln, deren Ordnung der Landesgesetzgebung vorbehalten worden ist. Daraus ergab sich das sächsische Fleischbeschau-gesetz vom 13. Dezember 1923, das im allgemeinen keine Neuerungen gebracht, aber eine bessere Übersichtlichkeit über die bestehenden Bestimmungen herbeigeführt und im Interesse der Geschäftsvereinfachung für eine weitere Regelung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau in Sachsen den Verordnungsweg freigemacht hat. Hierauf wurde die erwähnte sächsische Ausführungsverordnung vom 27. Januar 1903 durch die Ausführungsverordnung vom 28. April 1924 in Verbindung mit den Verordnungen vom 5. Juni 1924 und vom 19. Juni 1924 ersetzt. In diesen Verordnungen war namentlich auch auf die durch die Gemeindeordnung für den Freistaat Sachsen vom 1. August 1923 geschaffenen Neuerungen hinsichtlich der Zuständigkeit der Gemeindeverwaltungen mit Rücksicht zu nehmen. Durch diese gesetzgeberischen Maßnahmen, denen der Erlaß neuer Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer und die Trichinenschauer vom 27. Oktober 1923 und die Bekanntgabe einer Fleischbeschaugebührenordnung vom 30. Januar 1924 vorausgegangen waren, ist die Fleischbeschau-Gesetzgebung für den Freistaat Sachsen zum dritten Mal zum Abschluß gelangt. Mit Rücksicht hierauf

erscheint es angebracht, die Fleischbeschau-Gesetzgebung für den Freistaat Sachsen als Handausgabe erläuternd in ähnlicher Weise neu zu bearbeiten, wie dies schon im Jahre 1903 durch den Verfasser geschehen ist<sup>1</sup>.

Bei der Bearbeitung des vorliegenden Buches ist die sächsische Fleischbeschau-Gesetzgebung in den Vordergrund gestellt, die Gesetzgebung des Reiches aber nur insoweit berücksichtigt worden, als sie die Grundlage für die sächsischen Fleischbeschauvorschriften bildet und ihre Kenntnis für die Durchführung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau bei Schlachtungen im Inlande unbedingt nötig ist. Mit Rücksicht hierauf sind die erläuternden Anmerkungen vorwiegend auf solche technischer Art beschränkt worden. Auch wurde zur Verminderung des Umfanges des Buches zwecks Erzielung möglicher Wohlfeilheit der Abdruck insbesondere der Reichs-Ausführungsbestimmungen C, D und F, sowie mancher anderer Gesetze, Verordnungen, Bekanntmachungen und dergleichen unterlassen, die mit der Durchführung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau bei Schlachtungen in Sachsen nur gelegentlich in Beziehung stehen. Bezüglich dieser Bestimmungen und des Fehlens zahlreicher juristischer Erläuterungen der Fleischbeschauvorschriften darf auf die erwähnte Handausgabe vom Jahre 1903 und auf die „Vorschriften“<sup>2</sup> für das sächsische Veterinärwesen“ verwiesen werden, die seit dem Jahre 1906 in zwangloser Folge nach Bedarf erscheinen und eine notwendige Ergänzung der Handausgabe der Fleischbeschau-Gesetzgebung für alle bilden, die auf diesem Gebiete beständig auf dem laufenden bleiben wollen.

D r e s d e n , im August 1924.

**Edelmann.**

<sup>1</sup> Edelmann, Die Fleischbeschau-Gesetzgebung des Deutschen Reiches und des Königreichs Sachsen. Juristische Handbibliothek Band 152. Leipzig 1903. Roßberg'sche Verlagsbuchhandlung Arthur Roßberg.

<sup>2</sup> Im Verlag von C. Heinrich. Dresden-N., Kleine Meißner Gasse 4.



## Vorwort zur zweiten Auflage.

Der schnelle Absatz der ersten Auflage der Fleischbeschau-Gesetzgebung des Freistaates Sachsen hat das Bedürfnis nach einer solchen Handausgabe erwiesen. Dieser Umstand und die beständige Nachfrage nach dem vergriffenen Buche haben den Herausgeber wie den Verleger veranlaßt, alsbald eine zweite Auflage erscheinen zu lassen. Bei ihrer Bearbeitung ist an den Grundzügen des Buches und seiner Einteilung nichts geändert worden. Wohl aber haben die in den letzten beiden Jahren auf dem Gebiete der Schlachtvieh- und Fleischschau gemachten wissenschaftlichen, technischen und verwaltungsrechtlichen Beobachtungen und Erfahrungen Berücksichtigung gefunden. Auch sind alle in Betracht kommenden neuen Verordnungen, Erlasse und Gerichtsentscheidungen in das Buch mit aufgenommen worden. Und vor allem haben auch die erläuternden Anmerkungen, auf die in allen beteiligten Kreisen ganz besonderer Wert gelegt wird, eine nicht unbeträchtliche Vermehrung erfahren. Dennoch ist es durch Kürzungen an geeigneten Stellen gelungen, die Umfangsvermehrung des Buches auf 24 Seiten zu beschränken, so daß auch die zweite Auflage wiederum wohlfeil abgegeben werden kann. Möchte sie nicht minder zahlreiche Anhänger finden, wie die erste Auflage des Buches.

D r e s d e n , im September 1926.

**Edelmann.**

# Inhaltsverzeichnis.

	Seite
Vorwort . . . . .	III
Vorwort zur zweiten Auflage . . . . .	V
Abkürzungen . . . . .	VIII
<b>I. Bestimmungen für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau im Freistaat Sachsen . . . . .</b>	<b>1</b>
1. Gesetz zur Ausführung des Reichsgesetzes, betr. die Schlachtvieh- und Fleischbeschau. Vom 13. Dezember 1923 . . . . .	1
2. Verordnung zur weiteren Ausführung des Reichsgesetzes über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 3. Juni 1900, der Reichsausführungsbestimmungen hierzu und des Sächsischen Ausführungsgesetzes vom 13. Dezember 1923. Vom 28. April 1924 . . . . .	4
I. Schlachtungen im Inland . . . . .	4
II. Eingeführtes Fleisch . . . . .	18
III. Schlußbestimmungen . . . . .	19
Muster A. Überweisungsschein . . . . .	22
" B. Trichinenschaubuch . . . . .	23
" C. Trichinenschaubescheinigung . . . . .	24
3. Verordnung über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau. Vom 5. Juni 1924 (Anweisungsverordnung) . . . . .	24
4. Verordnung über die bakteriologische Fleischuntersuchung. Vom 19. Juni 1924 . . . . .	28
Begleitbericht zur bakteriologischen Fleischuntersuchung	32
Anweisung zur Ausführung der bakteriologischen Untersuchung . . . . .	33
5. Verordnung über die Gebühren in Angelegenheiten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau. Vom 30. Januar 1924 . . . . .	35
6. Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer und die Trichinenschauer. Vom 27. Oktober 1923 . . . . .	42
7. Verordnung über die Fleischbeschau bei Tuberkulose der Fleischlymphdrüsen. Vom 20. Februar 1926 . . . . .	49
Anhang. Muster-Ortsstatut, die Errichtung einer Freibank betr.	53
<b>II. Bestimmungen der Reichsregierung für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau . . . . .</b>	<b>58</b>
1. Reichsgesetz, betr. die Schlachtvieh- und Fleischbeschau. Vom 3. Juni 1900 . . . . .	58

2. Verordnung des Reichsministers des Innern über Abänderungen der Ausführungsbestimmungen A und C zum Schlachtvieh- und Fleischbeschaugeetze. Vom 10. August 1922 . . .	80
A. Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung des Schlachtviehs und Fleisches bei Schlachtungen im Inlande	80
I. Anmeldung zur Schlachtvieh- und Fleischschau .	80
II. Beschaubezirke, Beschauer . . . . .	82
III. Schlachtviehschau . . . . .	83
IV. Fleischschau . . . . .	87
Anlage 1. Tagebuchformular . . . . .	108—109
Unter-Anlage. Muster eines ausgefüllten Tagebuchformulars . . . . .	112—113
Anlage 2. Bescheinigungsformular . . . . .	114
B. Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer . . . . .	115
Vordruck eines Befähigungsausweises . . . . .	120
C. Gemeinfaßliche Belehrung für Beschauer, welche nicht als Tierarzt approbiert sind (nicht mit abgedruckt) . . .	122
Anlage 3:	
a) Anweisung für die einundzwanzigtägige Aufbewahrung des Fleisches schwachfinniger Rinder in Kühlräumen . . . . .	122
b) Anweisung für die einundzwanzigtägige Aufbewahrung des Fleisches schwachfinniger Rinder in Gefrierräumen . . . . .	123
Anhang 3. Übersichtliche Darstellung der Formen der Tuberkulose bei Schlachttieren und die gesundheitspolizeiliche Behandlung des Fleisches tuberkulöser Tiere . . . . .	124
D. Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung des in das Zollinland eingehenden Fleisches (nicht mit abgedruckt) . . . . .	127
Anlage b. Anweisung für die Untersuchung des Fleisches auf Trichinen und Finnen . . . . .	127
E. Prüfungsvorschriften für die Trichinenschauer . . . . .	133
Vordruck eines Befähigungsausweises . . . . .	137
Sachverzeichnis . . . . .	139

## Abfürzungen.

- AB. A = Ausführungsbestimmungen zum Reichsfleischbeschau-  
 gesetz, Abschnitt A. Der lateinische Buchstabe B, C  
 usw. bezeichnet den betreffenden Abschnitt der AB.  
 Begr. = Begründung zum Reichsfleischbeschaugesetz.  
 Bef. = Bekanntmachung.  
 BGB. = Bürgerliches Gesetzbuch.  
 GS. = Gesetzsammlung.  
 GV. = Generalverordnung.  
 GI. = Sächsisches Gesetzblatt.  
 Geb. O. = Gebührenordnung.  
 JBl. = Sächs. Ministerialblatt für die Innere Verwaltung.  
 Komm. Ber. = Bericht der XV. Kommission des Reichstages für  
 das Fleischbeschaugesetz.  
 RFG. = Reichsfleischbeschaugesetz.  
 RGBl. = Reichsgesetzblatt.  
 RMBl. = Reichsministerialblatt (früher Zentralblatt für das  
 Deutsche Reich).  
 RSG. = Reichsviehseuchengesetz.  
 Sächs. Anw. B. = Sächsische Anweisungsverordnung.  
 Sächs. AV. = Sächsische Ausführungsverordnung.  
 Sächs. FG. = Sächsisches Fleischbeschaugesetz.  
 Sächs. Pr. Vorschr. = Sächsische Prüfungsvorschriften.  
 Techn. Erläut. = Technische Erläuterungen zu dem Entwurf des  
 Reichsfleischbeschaugesetzes, bearbeitet im Kaiserl.  
 Gesundheitsamt.  
 B. = Verordnung.  
 Vet. Vorschr. = Vorschriften für das Sächs. Veterinärwesen.  
 ZBl. f. d. D. R. = Zentralblatt für das Deutsche Reich.  
 ZPO. = Zivilprozessordnung.

## I. Bestimmungen für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau im Freistaat Sachsen.

1. Gesetz zur Ausführung des Reichsgesetzes, betr. die Schlachtvieh- und Fleischbeschau. Vom 13. Dezember 1923. (GBl. S. 543).

Zur Ausführung des Reichsgesetzes<sup>1</sup>, betr. die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 3. Juni 1900 (RGBl. S. 547), hat der Landtag folgendes Gesetz beschlossen:

### § 1.

(1) Der amtlichen Untersuchung nach § 1 des Reichsgesetzes unterliegen auch die Schlachttiere, deren Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalt<sup>2</sup> des Besitzers verwendet werden soll.

(2) Die Vorschrift des § 1 erstreckt sich nicht auf saugende Ferkel, Lämmer und Zickel. In Orten mit öffentlichen Schlachthäusern, in denen der Schlachtzwang eingeführt ist, kann auch für diese Tiere die amtliche Untersuchung in dem in Abs. 1 bezeichneten Umfange ortsgesetzlich<sup>3</sup> vorgeschrieben werden.

### § 2.

(1) Bei Schweinen und Hunden hat sich die Untersuchung auch auf Trichinen<sup>4</sup> zu erstrecken. Dasselbe gilt für Wildschweine, deren Fleisch zum Genuß für Menschen bestimmt ist.

<sup>1</sup> Siehe S. 58.

<sup>2</sup> Vgl. RFG. § 2 S. 60, Sächs. AB. § 1 Abs. 2 S. 4.

<sup>3</sup> Wegen der Genehmigung der Ortsgesetze vgl. Gemeindeordnung für den Freistaat Sachsen. Vom 1. August 1923 (GBl. S. 373).

<sup>4</sup> Vgl. RFG. § 24 S. 76, Sächs. AB. § 7 S. 12 und Sächs. Antw. B. Ziff. 7 S. 26.

(2) Der Trichinenschau unterliegt auch das nach Sachsen eingeführte<sup>1</sup> frische oder zubereitete Fleisch von Schweinen, Hunden und Wildschweinen, wenn es zum Genuß für Menschen bestimmt und nicht bereits amtlich auf Trichinen untersucht worden ist. Diese Vorschrift findet auch auf Speck Anwendung, nicht aber auf frisches und zubereitetes Fett von Schweinen sowie auf das zum Reiseverbrauch mitgeführte Fleisch.

### § 3.

Gegen die Beurteilung der untersuchten Schlachttiere oder Fleischteile durch den Beschauer kann von dem Besitzer Einspruch<sup>2</sup> erhoben werden. Er ist zur Vermeidung des Ausschusses spätestens innerhalb zwei Stunden nach Abschluß der Untersuchung bei der Ortspolizeibehörde anzubringen, die eine anderweite Untersuchung durch den Bezirkstierarzt, oder, wenn dieser selbst die erste Untersuchung vorgenommen hat, durch den Oberregierungsveterinärerrat<sup>3</sup> bei der Kreishauptmannschaft zu veranlassen hat. Die Beurteilung durch den zweiten Beschauer ist nicht anfechtbar.

### § 4.

(1) Die Kosten<sup>4</sup> der amtlichen Untersuchung fallen dem Besitzer der untersuchten Schlachttiere und Fleischteile zur Last.

<sup>1</sup> Vgl. Sächs. AB. § 20 S. 19.

<sup>2</sup> Vgl. AB. A § 46 S. 110.

<sup>3</sup> Nach Einziehung der Stellen der veterinärmedizinischen Räte bei den Kreishauptmannschaften ist durch Ziff. 8 der V. vom 25. März 1924 (GBl. S. 217, Vet. Vorschr. Bd. XIX S. 59) mit Wirkung vom 1. April 1924 bestimmt worden, daß der Bezirkstierarzt am Sitze der Kreishauptmannschaft an die Stelle des Oberregierungsveterinärrates oder, wenn dieser selbst die erste Untersuchung vorgenommen hat, der am schnellsten erreichbare benachbarte Bezirkstierarzt zu treten hat.

<sup>4</sup> Vgl. RFG. § 23 S. 76.

Wenn auf den Einspruch des Besitzers durch eine weitere Untersuchung das Ergebnis der ersten Untersuchung abgeändert wird, hat die Gemeinde die Kosten<sup>1</sup> der anderweiten Untersuchung zu tragen.

(2) Zur Deckung der Kosten werden Gebühren<sup>2</sup> erhoben, die vom Wirtschaftsministerium im Verordnungswege festzusetzen sind.

#### § 5.

Weitere landesrechtliche Vorschriften im Sinne von §§ 20, 23 und 24 des Reichsgesetzes sind im Verordnungswege<sup>3</sup> zu erlassen.

#### § 6.

Ortsgesetzliche Festsetzungen über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau sind zulässig, sie dürfen aber mit den Bestimmungen des Reichsgesetzes, des gegenwärtigen Gesetzes und der dazu erlassenen Ausführungsvorschriften nicht im Widerspruch stehen.

#### § 7.

Das Gesetz tritt mit seiner Veröffentlichung<sup>4</sup> in Kraft. Gleichzeitig wird das Gesetz, die Einführung einer allgemeinen Schlachtvieh- und Fleischbeschau betr., vom 1. Juni 1898 (G. B. I. S. 209) aufgehoben.

<sup>1</sup> Im übrigen siehe Kostengesetz.

<sup>2</sup> Vgl. Geb. D. S. 35.

<sup>3</sup> Vgl. Sächs. AB. S. 4, Sächs. Anl. B. S. 24 und die Verordnungen S. 28 bis 53.

<sup>4</sup> Die Veröffentlichung ist am 20. Dezember 1923 erfolgt.

2. Verordnung<sup>1</sup> zur weiteren Ausführung des Reichsgesetzes<sup>2</sup> über die Schlachtvieh- und Fleischschau vom 3. Juni 1900 (RGBl. S. 547), der Reichsausführungsbestimmungen hierzu (ZBl. f. d. D. R. 1908, Beilage zu Nr. 52, 1914 S. 354, 1922 Beilage<sup>3</sup> zu Nr. 42, Reichsministerialblatt 1924 S. 43) und des Sächsischen Ausführungsgesetzes<sup>4</sup> vom 13. Dezember 1923 (GBl. S. 543).

Vom 28. April 1924. (GBl. S. 295)

### I. Schlachtungen im Inland.

#### § 1.

(1) Wer Rindvieh, einschl. Büffel und Kälber,<sup>5</sup> Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde, Esel, Maultiere, Maulesel oder Hunde schlachten oder schlachten lassen will, ist verpflichtet, es dem zuständigen Fleischbeschauer und bei Schweinen und Hunden, wenn nicht der Fleischbeschauer die Trichinenschau mit vornimmt, auch dem zuständigen Trichinenschauer mindestens 12 Stunden vorher anzumelden. Durch Ortsgesetz<sup>6</sup> kann eine andere Anmeldefrist vorgeschrieben werden.

(2) Die amtliche Untersuchung erfolgt vor und nach der Schlachtung. Vor der Schlachtung darf sie unterbleiben im Falle der Notschlachtung.<sup>7</sup> Bei saugenden Ferkeln, Lämmern und Zickeln, deren Fleisch ausschl. im eigenen Haushalt<sup>8</sup> des Besitzers verwendet werden soll, fallen beide Untersuchungen weg, sofern diese Tiere keine Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Krankheit zeigen.

<sup>1</sup> Die weitere Verordnung vom 20. Januar 1926 (GBl. S. 13, Vet. Vorsch. Bd. XXI, S. 28) betrifft ausschließlich eine Änderung von Abs. 1 des § 20 S. 19.

<sup>2</sup> Siehe S. 58.

<sup>3</sup> Siehe S. 80.

<sup>4</sup> Siehe S. 1.

<sup>5</sup> Über den Begriff „Kalb“ s. Gebührenordnung § 4a Ziff. 3 S. 37.

<sup>6</sup> Vgl. Anm. 3 S. 1. Durch Ortsgesetz können auch Schauämter errichtet werden.

<sup>7</sup> Vgl. RFG. § 1 Abs. 2 S. 58.

<sup>8</sup> Vgl. Sächs. FG. § 1 S. 1.



## § 2.

Jede Gemeinde bildet einen Beschaubezirk, jedoch ist es zulässig, im Einvernehmen mit dem Bezirkstierarzt eine Gemeinde in mehrere Beschaubezirke zu teilen oder mehrere Gemeinden zu einem Beschaubezirke zu vereinigen.

## § 3.

(1) Für jeden Beschaubezirk<sup>1</sup> ist von der Polizeibehörde<sup>2</sup> im Einvernehmen mit dem Bezirkstierarzte mindestens 1 Beschauer und 1 Stellvertreter — soweit nicht durch Ortsgesetz, die Verbandsfassung<sup>3</sup> oder Vertrag etwas anderes bestimmt wird, gegen beiden Teilen freistehende vierteljährliche Kündigung — zu bestellen und mit Handschlag zu verpflichten<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> Die Bildung von Beschaubezirken ist in § 5 RFG. (S. 61) vorgeschrieben.

<sup>2</sup> Siehe § 24 S. 21. Die Bestallung eines Fleischbeschauers gehört zu den übertragenen Geschäften im Sinne von § 4 Abs. 4 der Gemeindeordnung (B 26 II GR) — Ministerialblatt für die sächs. innere Verwaltung 6. Jahrg. 1926 Nr. 1 S. 1 unter 3 —. Vgl. auch Urteil d. Sächs. Obergerichts, die Anstellung eines Fleisch- und Trichinenschauers betr. Vom 21. April 1926. — 18 III 1926 — (Bet. Vorsch. Bd. XXI S. 86).

<sup>3</sup> Siehe auch § 22 S. 20.

<sup>4</sup> a) Verordnung über Verpflichtung von Fleischbeschauern und deren Stellvertretern. Vom 5. November 1924 (ZVBl. S. 148).

1. Nach § 3 der Ausführungsverordnung über die Schlachtvieh- und Fleischschau vom 28. April 1924 (GBl. S. 295) hat die Bestellung und Verpflichtung der Beschauer und ihrer Stellvertreter durch die Polizeibehörde — d. i. nach § 24 a. a. O. der Gemeinderat — zu erfolgen. Dabei ist in erster Linie an die ständigen Stellvertreter bei Behinderung der Beschauer in einzelnen Fällen gedacht. Diese Bestimmung hat jedoch zu Weiterungen und Unzuträglichkeiten in den Fällen geführt, in denen ein Tierarzt in einer Anzahl von Beschaubezirken als Beschauer verpflichtet ist und nicht nur in einzelnen Fällen, sondern, z. B. infolge länger wählender Erkrankung, mehrwöchigen Erholungsurlaubes und dergleichen, während einer gewissen Zeit überhaupt verhindert ist, die Schau auszuüben. In solchen Fällen

werden die Amtshauptmannschaften ermächtigt, auf Antrag des tierärztlichen Beschauers den von ihm benannten Stellvertreter auf die Dauer seiner Behinderung nach Gehör des Bezirkstierarztes als Beschauer für die in Betracht kommenden Bezirke in Pflicht zu nehmen, soweit es sich dabei nicht um Gemeinden handelt, denen die Geschäfte der unteren Staatsverwaltungsbehörde voll überwiesen sind. Von der Verpflichtung sind die Beschaubezirke in Kenntnis zu setzen.

2. Es sind Zweifel darüber entstanden, wer die Verpflichtung gemäß § 3 a. a. D. vorzunehmen hat, wenn es sich um einen zusammengesetzten Schaubezirk handelt. In diesem Falle hat die Verpflichtung durch den Gemeinderat der Gemeinde zu erfolgen, die dem Schaubezirk den Namen gibt.

b) *Verordnung über Vertretung tierärztlicher Fleischbeschauer bei Behinderung von nicht nur vorübergehender Dauer.* Vom 8. September 1925 (JWB. S. 131).

Durch die Bestimmung in § 3 Abs. 1 der Ausführungsverordnung über die Schlachtvieh- und Fleischschau vom 28. April 1924 (GBl. S. 295), wonach — von vornherein — für jeden Beschauer mindestens 1 Stellvertreter zu bestellen und zu verpflichten ist, hat die ständige Stellvertretung bei Behinderung der Beschauer in einzelnen Fällen geregelt werden sollen (zu vgl. auch § 5 Abs. 1 a. a. D.). An dem Herkommen, daß tierärztliche Beschauer, die, z. B. infolge länger währender Erkrankung, mehrwöchigen Erholungsurlaubes und dergl., während einer gewissen Zeit an der Ausübung ihrer Tätigkeit überhaupt verhindert sind, sich während dieser Zeit auch in der ihnen übertragenen Schau durch ihren Vertreter in der Privatpraxis vertreten lassen, hat dadurch nichts geändert werden sollen. In solchen Fällen ist also dem Antrage des tierärztlichen Beschauers auf Verpflichtung des von ihm benannten Vertreters als Beschauer für die Dauer seiner Behinderung nach Gehör des Bezirkstierarztes stattzugeben, wenn im übrigen gegen die Person des Vertreters keine Bedenken vorliegen.

Auf die Verordnung<sup>1</sup> des Wirtschaftsministeriums vom 5. November 1924 (JWB. S. 148) wird hierbei Bezug genommen.

c) *Verordnung des Wirtschaftsministeriums an eine Kreisauptmannschaft, die Besetzung einer Fleischbeschauerstelle betr.* Vom 16. Oktober 1925 — 77 b P; WV —.

Die Amtshauptmannschaft wird nunmehr aufsichtswegen darauf zu dringen haben, daß der Gemeinderat gemäß § 3 Abs. 1 in Verbindung mit § 24 der Ausführungsverordnung vom 28. April 1924 im Einvernehmen mit dem Bezirkstierarzt und in Beachtung der Bestimmungen in § 4 a. a. D.

<sup>1</sup> Siehe S. 5 Anm. 4.

für den Beschaubezirk einen Beschauer bestellt. Erforderlichenfalls wird sie nach §§ 173 ff. der Gemeindeordnung zu verfahren haben, wozu bemerkt wird, daß die Bestellung der Beschauer nach § 5 des Reichsgesetzes über die Schlachtvieh- und Fleischschau vom 3. Juni 1900 durch die Landesbehörden — in Sachsen durch die Polizeibehörde — zu erfolgen hat, mithin — auch nach Auffassung des Ministeriums des Innern — nicht zu den eigenen Geschäften der Gemeinde gehört, sondern ein übertragenes Geschäft ist.

Wenn schon, wie auch in der vom Bezirkstierarzt angezogenen Entscheidung<sup>1</sup> des Obergerichtes vom 22. April 1925 gesagt ist, die Bestimmung in § 4 der Ausführungsverordnung vom 28. April 1924 für keinen einzelnen Tierarzt ein Recht begründet zu verlangen, daß er für seine Person als Beschauer bestellt werde, so wird doch der Gemeinderat, wenn ein Tierarzt zur Ausübung der Schau bereit und geeignet ist, im Mangel eines anderen hierzu bereiten und geeigneten Tierarztes auf die Bestellung des ersteren zukommen müssen.

Zu der vom Bezirkstierarzt berührten Frage der Auslegung der Vorschrift in Ziff. 1 Satz 1 der Verordnung vom 5. Juni 1924 möchte das Wirtschaftsministerium folgendes bemerken: Mit dieser Vorschrift hat lediglich der Zersplitterung der Beschautätigkeit in den Beschaubezirken vorgebeugt werden und nichts anderes gesagt sein sollen, als was der klare und deshalb allein schon maßgebende Wortlaut besagt, der sich anlehnt an die auf anderen Gebieten des Verwaltungsrechtes, wo die Bedürfnisfrage eine Rolle spielt, übliche Ausdrucksweise, also: daß, wenn der oder die bereits bestellten Beschauer für die ordnungsmäßige Besorgung der Schau in dem Bezirke genügen, eine weitere Bestellung von Tierärzten nicht stattfinden soll. Daß a. a. O. nur von Tierärzten und nicht allgemein von Beschauern die Rede ist, beruht einmal auf der historischen Entwicklung der einschlägigen Vorschriften — § 4 Abs. 6 der Ausführungsverordnung vom 27. Januar 1903 (GVB. S. 75), Ziff. 1 der Verordnung vom 27. Dezember 1913 (GVB. 1914 S. 4), Verordnung vom 17. Januar 1916 (GVB. S. 2), Verordnung vom 25. Juni 1921 (GVB. S. 194) in Verbindung mit Verordnung an die Kreishauptmannschaften Nr. 130 b V V vom 30. Juni 1921, endlich Ziff. 1 der Verordnung vom 5. Juni 1924 — und zum anderen auf der Erwägung, daß die Prüfung der Bedürfnisfrage nur bei der Bestellung von Tierärzten aktuell werden wird, die vielfach der Meinung sind, daß sie ein Recht auf Bestellung als Fleischbeschauer haben. Ein Widerspruch zwischen den Bestimmungen in § 4 der Ausführungsverordnung vom 28. April 1924 und in Ziff. 1 der Verordnung<sup>2</sup> vom 5. Juni 1924 (s. Abs. 3 Satz 1 unter II der

<sup>1</sup> Siehe S. 9 Anm. 2.

<sup>2</sup> Siehe S. 24.

Zur Ausführung der Trichinenschau<sup>1</sup> können besondere Trichinenschauer bestellt werden.

(2) Jeder Beschauer ist bei seiner Verpflichtung von der Polizeibehörde mit den reichs- und landesrechtlichen Vorschriften über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau zu versehen<sup>2</sup> und hat sich gegenüber den Aufsichtsbeamten jederzeit über ihren Besitz auszuweisen.

(3) Der Beschauer darf die Beschau nur in dem Bezirke ausüben, für den er bestellt ist. Als Stellvertreter können auch Beschauer benachbarter Bezirke bestellt werden. Unter

Entscheidung des Oberverwaltungsgerichts vom 22. April 1925) besteht also tatsächlich nicht (s. S. 9 Anm. 2).

d) Verordnung über Kündigung von Fleischbeschauern. Vom 23. April 1926 (SBl. S. 49).

Es ist Klage darüber geführt worden, daß in einigen Beschaubezirken Tierärzten, denen die Schlachtvieh- und Fleischbeschau übertragen war, ihre Beschautätigkeit von der Polizeibehörde (Gemeinderat) aufgekündigt worden ist, lediglich um sie einem anderen „genehmeren“ Tierarzte zu übertragen. Wenn schon die betreffenden Polizeibehörden nach dem Wortlaute des § 3 Abs. 1 der Ausführungsverordnung vom 28. April 1924 (SBl. S. 295) zu solchem Vorgehen sich für befugt gehalten haben mögen, so entspricht dies doch nicht dem Sinne der angezogenen Bestimmung. Die Beschauer sind Organe der Polizei, ihre Funktionen sind öffentlich-rechtlicher Natur. Dem Wesen und der Bedeutung dieser ihrer Stellung würde es widersprechen, wenn sie jederzeit, ohne gewichtigen sachlichen Grund, lediglich unter Einhaltung der Kündigungsfrist, ihrer Tätigkeit wieder enthoben werden könnten. Nur wenn diese Befürchtung nicht besteht, ist die Gewähr geboten, daß sie in voller Unabhängigkeit und streng nach sachlichen Gesichtspunkten die ihnen obliegenden wichtigen Aufgaben erfüllen.

Es wird deshalb angeordnet, daß vor der etwaigen Kündigung eines Beschauers der Bezirkstierarzt zu hören ist. Erforderlichenfalls würde das Wirtschaftsministerium die Ergänzung des § 3 Abs. 1 a. a. O. dahingehend in Erwägung zu ziehen haben, daß auch die Kündigung eines Beschauers nur im Einvernehmen mit dem Bezirkstierarzt erfolgen darf.

<sup>1</sup> Vgl. Sächs. FG. § 2 S. 1.

<sup>2</sup> Auch auf die Nachlieferung weiterer Vorschriften nach ihrer öffentlichen Bekanntgabe können die Beschauer Anspruch machen.

mehreren Beschauern eines Bezirkes steht die Auswahl dem Schlachtenden frei, der aber gehalten ist, in der Regel den am nächsten wohnenden Beschauer zuzuziehen.

(4) Die Beschauer sind, soweit ihnen nicht durch Ortsgesetz oder die Verbandsatzung die Eigenschaft von Beamten beigelegt wird, als Aufsichtsorgane der Polizei anzusehen<sup>1</sup>. Ihre Bestellung ist unter Angabe der ihnen zugewiesenen Bezirke ortsüblich bekannt zu machen.

#### § 4.

(1) Die Beschau geschieht durch approbierte Tierärzte<sup>2</sup>.

(2) Soweit Tierärzte, die zur Ausübung der Beschau bereit und geeignet sind, nicht zur Verfügung stehen, können ausnahmsweise andere Personen zu Beschauern bestellt werden. Nichttierärzte dürfen jedoch die Beschau nur insoweit<sup>3</sup> ausüben, als sie nicht ausschließlich approbierten Tierärzten zugewiesen ist. Für Bezirke, in denen nicht die gesamte Beschau approbierten Tierärzten übertragen ist, müssen bestimmte Tierärzte als Beschauer für die den Tierärzten vorbehaltenen Zweige der Beschau bestellt werden.

<sup>1</sup> Siehe Sächs. Anw. B. Ziff. 3 S. 25.

<sup>2</sup> Vgl. AB. A § 3 S. 83, Sächs. Anw. B. Ziff. 1 S. 24.

Die in § 4 getroffene Bestimmung, daß die Beschau durch approbierte Tierärzte zu geschehen hat, legt zwar der Polizeibehörde im gesundheitspolizeilichen Interesse der Gemeinden eine Pflicht auf, deren Verletzung gegebenenfalls im Aufsichtsweg angefochten werden kann, sie begründet aber auch bei Erfüllung aller Voraussetzungen für keinen einzelnen Tierarzt ein Recht, zu verlangen, daß er für seine Person angestellt werde. Ein Recht auf Anstellung als Fleischbeschauer ist also weder in den vorerwähnten Vorschriften noch in anderen Gesetzesbestimmungen für den einzelnen Tierarzt begründet. (Entscheidung des Sächs. Obergerichtes vom 22. April 1925 — 21 III 1925 — Vet.-Vorschr. Bd. XX S. 92).

<sup>3</sup> Vgl. AB. A § 5 S. 83, § 11 S. 85 und § 30 S. 92.

(3) Als nicht geeignet im Sinne von Abs. 2 Satz 1 gelten insbesondere Tierärzte, die durch sonstige berufliche Tätigkeit<sup>1</sup> an der rechtzeitigen und ordnungsmäßigen Ausübung der Beschau allgemein oder in gewissen Gemeinden oder zu gewissen Zeiten behindert erscheinen.

(4) Bezirkstierärzte dürfen nicht als Beschauer tätig sein. Sie können aber in Fällen, wo die Beschau Tierärzten vorbehalten ist, ausnahmsweise dann als Beschauer zugezogen werden, wenn andere geeignete Tierärzte nicht zu erlangen sind oder wenn das Tier vor der Schlachtung von ihnen behandelt oder amtlich untersucht<sup>2</sup> worden ist. Einer besonderen Verpflichtung als Beschauer bedarf es nicht.

#### § 5.

(1) Ist ein Beschauer für die nächsten 24 Stunden behindert, eine Beschau vorzunehmen, so hat er es dem Antragsteller sofort mitzuteilen und ihn an seinen Stellvertreter zu verweisen.

(2) Wenn der Beschauer ausbleibt, so ist dennoch dem Schlachtenden nicht gestattet, die Schlachtung vorzunehmen, es steht ihm aber das Recht der Beschwerde über den Beschauer bei der Polizeibehörde zu.

(3) Bei Säumigkeit oder Behinderung des Beschauers und seines Stellvertreters ist die Polizeibehörde berechtigt, ausnahmsweise den Beschauer eines benachbarten Bezirkes

<sup>1</sup> Hierzu gehören insbesondere Tierärzte, die hauptamtlich fest angestellt sind (Schlachthoftierärzte, Polizeitierärzte, Veterinäroffiziere). Siehe auch Sächs. Anw. V. Ziff. 1 S. 24.

<sup>2</sup> Bei den amtlichen Untersuchungen kann es sich um die Feststellung und weitere Verfolgung von Seuchenfällen oder auch um Untersuchungen bei der Beaufsichtigung von Viehmärkten und um Handelsviehuntersuchungen auf Grund von §§ 17—19 und 45 der Ausführungsverordnung zum Viehseuchengesetz vom 7. April 1912 (GVB. S. 56) handeln.

mit der Vornahme der Beschau zu beauftragen. Einer besonderen Verpflichtung bedarf es solchenfalls nicht.

(4) Die Beschauzeit kann von der Polizeibehörde nach Gehör der Beschauer auf bestimmte Tagesstunden beschränkt werden<sup>1</sup>.

### § 6.

(1) Der Zuständigkeit der nichttierärztlichen Beschauer wird außer den in den Reichsausführungsbestimmungen genannten Fällen<sup>2</sup> weiter entzogen die Beurteilung

- a) des Fleisches von Rindern und Schweinen in den Fällen des § 30 Ziff. 2 der Reichsausführungsbestimmungen A;
- b) des Fleisches aller Tiere, bei denen der Beschauer die Schlachtviehbeschau nicht selbst vorgenommen hat.

(2) Bei mangelnder Zuständigkeit hat der nichttierärztliche Beschauer das geschlachtete Tier vorläufig zu beschlagnahmen und den Besitzer unter Aushändigung eines Überweisungsscheines<sup>3</sup> nach Muster A an den Tierarzt zu verweisen. Für dessen Zuziehung hat der Besitzer des Schlachtstückes zu sorgen<sup>4</sup>.

(3) Der Zuziehung des Tierarztes bedarf es nicht, wenn der Besitzer des Tieres von dessen Verwendung als menschliches Nahrungsmittel und bei Rindern und Schweinen von dem Anspruch auf Entschädigung durch die staatliche Schlacht-

---

<sup>1</sup> Diese Bestimmung ist nicht nur in öffentlichen Schlachthöfen anwendbar, sondern auch in anderen Gemeinden. Vor Festsetzung von Beschauzeiten möchten nicht nur die Gewerbetreibenden, sondern vor allem auch die Beschautierärzte, gegebenenfalls auch die Fleischbeschauer gehört werden. Vgl. auch Sächs. Anw.V. Ziff. 2 S. 25.

<sup>2</sup> Vgl. AB. A §§ 5, 11 und 30 S. 83, 85 und 92.

<sup>3</sup> Siehe S. 22.

<sup>4</sup> Siehe auch Sächs. Anw.V. Ziff. 4, 5 und 6 S. 25 und 26.

viehversicherung<sup>1</sup> absieht. Solchenfalls hat der Besitzer den Überweisungsschein mit einem entsprechenden Vermerk dem nichttierärztlichen Beschauer zurückzusenden, der nach § 41 der Reichsausführungsbestimmungen A<sup>2</sup> zu verfahren hat.

### § 7.

(1) Die Trichinenschau<sup>3</sup> ist nach der Anweisung für die Untersuchung des Fleisches auf Trichinen und Finnen (Reichsausführungsbestimmungen D Anlage b<sup>4</sup> auszuführen. Hierbei ist bei Hunden wie bei Schweinen zu verfahren.

(2) Die Untersuchung auf Trichinen hat zu unterbleiben, wenn bei der Fleischschau der ganze Tierkörper für untauglich<sup>5</sup> zur menschlichen Nahrung erklärt worden ist.

### § 8.

Bei Verdacht auf Blutvergiftung (§ 33 Abs. 1 Ziff. 7 der Reichsausführungsbestimmungen A) ist eine bakteriologische Fleischuntersuchung<sup>6</sup> vorzunehmen. Sie hat auch in allen anderen Fällen von Erkrankungen der Schlachttiere oder von Mängeln des Fleisches stattzufinden, in denen das Vorhanden-

<sup>1</sup> Die staatliche Viehversicherung in Sachsen ist geregelt durch das Schlachtvieh-Versicherungsgesetz vom 25. Juni 1923 (GBl. S. 151, Vet.-Vorschr. Bd. XVIII S. 81) in Verbindung mit der Ausführungsverordnung zum Schlachtviehversicherungsgesetz vom 10. Dezember 1923 (GBl. 609, S. Vet.-Vorschr. Bd. XVIII S. 192) und der Versicherungsordnung der Anstalt für staatliche Schlachtviehversicherung im Freistaat Sachsen vom 18. Dezember 1923 (Vet.-Vorschr. Bd. XVIII S. 200).

<sup>2</sup> Siehe S. 80.

<sup>3</sup> Siehe auch Sächs. Anw.V. Ziff. 7 S. 26.

<sup>4</sup> Siehe S. 127.

<sup>5</sup> Vgl. AB. A § 33 S. 94.

<sup>6</sup> Siehe Sächs. Anw.V. Ziff. 2 S. 25, Sächs. V. S. 28, Geb.D. § 8 S. 40 und Sächs. Anw.V. Ziff. 8 S. 27 und AB. A § 29 S. 92.



sein von Fleischvergiftungserregern im Fleische vermutet werden kann<sup>1</sup>.

### § 9.

(1) Die auf Grund von § 36 der Reichsausführungsbestimmungen A beanstandeten Teile<sup>2</sup> können zur Verwertung als Tierfutter abgegeben werden, nachdem sie unter polizeilicher Überwachung<sup>3</sup> mit tiefen Einschnitten versehen und mit einem auffälligen, von der Fleischfarbe abweichenden Farbstoff derart behandelt worden sind, daß ihre Verwertung als Nahrungsmittel für Menschen ausgeschlossen ist. Siehe jedoch Abs. 3.

(2) Bei Abgabe solcher Teile zur Herstellung von organotherapeutischen Präparaten hat die Polizeibehörde nach Gehör

<sup>1</sup> Es ist dringend geboten, die bakteriologische Fleischuntersuchung außer in den Fällen von Blutvergiftung im Sinne des § 33 Abs. 1 Ziff. 7 AB. A noch in folgenden in einem Erlaß d. Württemberg. Ministeriums d. J. vom 4. August 1924 aufgeführten Fällen (v. O s t e r t a g) vorzunehmen:

1. in allen Fällen von Notschlachtungen, in denen die Art der Krankheit, an der das Schlachtvieh gelitten hat, nicht einwandfrei aufgeklärt ist, wozu insbesondere auch diejenigen Fälle zu rechnen sind, in denen trotz schwerer vor der Schlachtung hervorgetretener Krankheitsercheinungen auffällige krankhafte Veränderungen nach der Schlachtung nicht ermittelt werden;
2. in allen Fällen, in denen die Ausweidung nicht unmittelbar im Anschluß an die Tötung erfolgt ist;
3. in allen Fällen, in denen Pferde im Anschluß an Kolik oder sog. schwarze Harnwinde notgeschlachtet worden sind;
4. in allen Fällen von Notschlachtungen wegen Festliegens.

Für eine möglichst kühle Aufbewahrung des Fleisches bis zum Eintreffen des Ergebnisses der bakteriologischen Fleischuntersuchung, erforderlichenfalls unter Verbringung des Fleisches in den Kühlraum einer Brauerei, Markthalle, eines Schlachthofes u. dergl., ist Sorge zu tragen.

<sup>2</sup> Siehe S. 99.

<sup>3</sup> Diese kann auch dem Beschauer übertragen werden. Vgl. § 12 S. 15.

des Tierarztes die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen so zu treffen, daß keine anderweite Verwertung der Teile möglich ist.

(3) Hundedärme sind stets unschädlich zu beseitigen (§ 45 a. a. D.).

#### § 10.

Als minderwertig im Sinne von § 40 Ziff. 3 der Reichsausführungsbestimmungen A sind Fleischproben anzusehen, die bei der Trichinenschau Verwendung gefunden haben (Reichsausführungsbestimmungen D, Anlage b<sup>1</sup> §§ 3—5).

#### § 11.

(1) Bedingt taugliches und minderwertiges Fleisch (§§ 37 bis 40 der Reichsausführungsbestimmungen A<sup>2</sup>) ist durch Beauftragte der Polizeibehörde und unter Aufsicht<sup>3</sup> eines Fleischbeschauers auf der Freibank oder, wo eine solche nicht besteht, in sonst geeigneten Räumen unter Angabe des Grundes, aus dem dies geschieht, und, soweit die Polizeibehörde im einzelnen Falle nicht Ausnahmen zuläßt, nur in Mengen bis zu 3 kg für den einzelnen Käufer auf Kosten des Eigentümers zu verkaufen oder dem Eigentümer zur Verwendung im eigenen Haushalte zu überlassen. Nicht geeignet für den Verkauf sind Räume, wo ohne Einschränkung genußtaugliches Fleisch gewerbsmäßig verwertet wird.

(2) Der Verkauf und die Überlassung ist unstatthaft an Personen, die Fleisch gewerbsmäßig verwerten oder Gast-, Schank- oder Speisewirtschaft betreiben. Auch dürfen diese Personen bedingt taugliches oder minderwertiges Fleisch weder feilbieten noch in ihrem Gewerbebetriebe oder Haus-

<sup>1</sup> Siehe S. 127.

<sup>2</sup> Siehe S. 99 bis 103.

<sup>3</sup> Die Überwachung des Freibankverkaufs durch Fleischbeschauer ist schon durch Bdg. d. Ministeriums d. J. vom 18. Mai 1910 (361 II V — Vet.-Vorschr. Bd. V S. 16 —) angeordnet worden.

halte verwenden. Jedoch kann die Polizeibehörde<sup>1</sup> einzelne Gast-, Schank- oder Speisewirte zur Abgabe solchen Fleisches an ihre Gäste unter der Bedingung ermächtigen, daß im Verkaufsräume durch einen in die Augen springenden Anschlag auf die Geringwertigkeit hingewiesen wird.

(3) Die Freibank wird durch Ortsgesetz<sup>2</sup> errichtet.

### § 12.

(1) Die Polizeibehörde kann die Beschauer bei Beanstandung einzelner Teile von Schlachttieren (§§ 35 und 36 der Reichsausführungsbestimmungen A<sup>3</sup>) von einer jedesmaligen Anzeige der Beanstandung entbinden und sie mit der Überwachung der zulässigen Verwertung und der unschädlichen Beseitigung solcher Teile beauftragen<sup>4</sup>.

(2) In öffentlichen Schlachthäusern kann die Polizeibehörde die Erstattung von Sammelanzeigen bei Beanstandungen nach §§ 33 und 34 der Reichsausführungsbestimmungen A zulassen und einem Tierarzt die weitere Behandlung des beanstandeten Fleisches sowie die Benachrichtigung des Besitzers übertragen.

### § 13.

In öffentlichen Schlachthäusern kann von der Anbringung des Erkennungszeichens an einzelnen beanstandeten Organen und Fleischteilen abgesehen werden, wenn sie sofort unter amtlichen Verschuß kommen.

### § 14.

(1) Die amtlichen Stempel sind auf Kosten der Gemeinden anzuschaffen und den Beschauern zur Benutzung zu überlassen.

<sup>1</sup> Siehe § 24 S. 21.

<sup>2</sup> Muster für ein Freibank-Ortsstatut s. S. 53.

<sup>3</sup> Siehe S. 97 und 99.

<sup>4</sup> Diese Beauftragung muß, wenn sie namentlich in strafrechtlicher Beziehung rechtsgültig sein soll, für jeden Beschauer schriftlich erfolgen.

(2) Die Stempel der Tierärzte (§ 43 Abs. 2 der Reichsausführungsbestimmungen A) müssen neben dem Namen auch die Bezeichnung Tierarzt (abgekürzt T.-A.) und den Namen des Wohnsitzes des Tierarztes enthalten.

#### § 15.

(1) Die Vorschriften im § 18 des Reichsgesetzes für den Vertrieb des Fleisches von Pferden finden auch auf den Vertrieb des Fleisches von Eseln, Maultieren, Mauleseln und Hunden Anwendung<sup>1</sup>.

(2) Den Unternehmern von Abdeckereien und Anlagen zur gewerbemäßigen Beseitigung oder Verarbeitung von Kadavern und tierischen Teilen ist das Schlachten von Tieren, die der Schlachtvieh- und Fleischschau unterliegen, innerhalb der Abdeckereigrundstücke und der Verkauf des Fleisches solcher Tiere zum Genuß für Menschen verboten.

#### § 16.

(1) Die Beschautagebücher<sup>2</sup> müssen Spalten für die Eintragung der Ergebnisse der Trichinenschau bei Schweinen und Hunden enthalten, wenn hierfür nicht besondere Bücher nach Muster B<sup>3</sup> geführt werden.

(2) In öffentlichen Schlachthäusern können von den Tierärzten gemeinsame Tagebücher, auch getrennt für die einzelnen Tiergattungen, geführt und besondere Beschautagebücher je für die Schlachtvieh- und die Fleischschau

<sup>1</sup> Die Vorschriften für bedingt taugliches und minderwertiges Fleisch haben auch auf das Fleisch der hier genannten Tierarten Anwendung zu finden, dafern nicht aus wirtschaftlichen Gründen von einer Verwertung des Fleisches zum menschlichen Genuß Abstand genommen wird.

Bgl. auch Anm. 3 S. 77.

<sup>2</sup> Siehe S. 108, 109, 111 und 112 und 113.

<sup>3</sup> Siehe S. 23.

eingerrichtet werden. In beiden Fällen kann die Eintragung nichtbeanstandeter Tiere unter der Voraussetzung unterbleiben, daß durch Führung anderweiter Listen Zahl und Gattung der täglich beschauten Tiere sicher nachgewiesen und allen statistischen Anforderungen nachgegangen werden kann (§ 47 der Reichsausführungsbestimmungen A).

(3) Für die von nichttierärztlichen Beschauern vorgenommenen Untersuchungen sind stets<sup>1</sup> besondere Beschautagebücher zu führen.

(4) Die Beschautagebücher sind auf Kosten der Gemeinden zu beschaffen und bei Einstellung der Tätigkeit als Beschauer von den Tierärzten an den für ihren Wohnort zuständigen Bezirkstierarzt, von Nichttierärzten an die Polizeibehörde ihres Wohnortes abzugeben.

#### § 17.

(1) Auf den Bescheinigungen über die Untersuchung (Befundschein<sup>2</sup>) bei Schweinen und Hunden ist gleichzeitig das Ergebnis der Trichinenschau mit zu vermerken, wenn hierfür nicht eine besondere Bescheinigung nach Muster C<sup>3</sup> ausgestellt wird.

(2) Der Besitzer eines Schlachtstückes hat den Befundschein mindestens drei Monate lang aufzubewahren und den Überwachungsbeamten auf Verlangen vorzuzeigen.

(3) Die Bordrucke für die Befundscheine und Überweisungsscheine (§ 6) sind von den Gemeinden zu beschaffen.

<sup>1</sup> Also auch in öffentlichen Schlachthäusern und Schauämtern.

<sup>2</sup> Siehe S. 111 und 114.

<sup>3</sup> Siehe S. 24.

## II. Eingeführtes Fleisch.

## § 18.

(1) Für frisches<sup>1</sup> Fleisch, das innerhalb des Deutschen Reiches einer amtlichen Untersuchung bereits unterlegen hat und zur gewerbsmäßigen Verwertung in sächsischen Orten eingeführt wird, darf, abgesehen von der durch § 2 des sächsischen Gesetzes geregelten Trichinenschau, nur in Gemeinden, die öffentliche Schlachthäuser besitzen, durch Ortsgesetz eine Kontrollbesichtigung und je nach deren Ausfall auch eine abermalige Untersuchung vorgeschrieben werden.

(2) Durch Ortsgesetz kann weiter angeordnet werden, daß

- a) das Fleisch nur in Stücken von bestimmter Mindestgröße eingeführt werden darf;
- b) für das eingeführte Fleisch der Nachweis einer bereits amtlich erfolgten Beschau und bei Schweine- und Hundefleisch auch der amtlichen Trichinenschau erbracht wird;
- c) für die Kontrolle oder Nachbeschau Gebühren zu entrichten sind.

(3) Zum frischen Fleisch ist frisches Fett nicht zu rechnen, dagegen frischer Speck.

## § 19.

(1) Die Beschau des eingeführten Fleisches hat nur durch Tierärzte zu erfolgen, abgesehen von der Untersuchung auf Trichinen, die auch Trichinenschauer vornehmen dürfen.

(2) Eingeführtes Fleisch, das bei der Beschau beanstandet wird, ist nach den einschlagenden Vorschriften im Einfuhrorte zu behandeln. Eine Zurückweisung nach dem Schlachtorte ist unzulässig.

<sup>1</sup> Hierzu gehört auch das Gefrierfleisch, vgl. AB. D, § 2 (Vorschr. f. d. Veterinärwesen, Bd. III S. 21).

(3) Die Kennzeichnung des untersuchten Fleisches bleibt der Polizeibehörde überlassen.

### § 20.<sup>1</sup>

(1) Im kleinen Grenzverkehre sowie im Meß- und Marktverkehre des Grenzbezirkes eingehendes Fleisch in Mengen von nicht mehr als 2 kg kann über sämtliche Grenzzollämter eingeführt werden. Dieses Fleisch unterliegt keiner Fleischschau.

(2) Fleisch, dessen Einfuhr vom Ausland nach reichsrechtlichen Vorschriften<sup>2</sup> verboten ist, darf auch im Grenzverkehr nicht eingeführt werden.

## III. Schlußbestimmungen.

### § 21.

(1) Dem Landestierarzt steht die Überwachung der Beschauer und aller für die Schlachtvieh- und Fleischschau getroffenen Einrichtungen zu.

(2) Den Bezirkstierärzten liegt die unmittelbare Aufsicht über die Beschauer sowie über die in ihren Bezirken bestehenden Einrichtungen für die Schlachtvieh- und Fleischschau ob. Sie haben die Beschauer tunlichst oft und unvermutet gelegentlich anderer Dienstgeschäfte zu beaufsichtigen.

<sup>1</sup> Abs. 1 in der Fassung der Verordnung vom 20. Januar 1926 (GBl. S. 13, Vet.-Vorschr. Bd. XXI S. 28).

<sup>2</sup> Vgl. RFG. §§ 12 und 14 S. 67 und 70. Über die bis auf weiteres zugelassenen Erleichterungen siehe das Verzeichnis der zur Einfuhr zugelassenen Fleisch- und Fettwaren (nach dem Stande vom 1. Juli 1926) mit kurzer Angabe ihrer Untersuchung, der in Frage kommenden Gebührensätze und der vorgeschriebenen Abstempelung herausgegeben vom Reichsgesundheitsamt in Berlin (8. Beiheft zur Nr. 29 vom 21. Juli 1926 des Reichs-Gesundheitsblattes, s. auch Vet.-Vorschr. Bd. XXI S. 107).

(3) Die Beschauer sind verpflichtet, dem Bezirkstierarzt Auskunft über ihre Tätigkeit zu geben, ihre Beschautagebücher vorzulegen und den Anordnungen des Bezirkstierarztes nachzukommen, soweit nicht im einzelnen Falle durch die Polizeibehörde etwas anderes verfügt worden ist.

### § 22.

(1) Die Beschauer können wegen der in bezug auf ihren Beruf begangenen Ordnungswidrigkeiten mit Ordnungsstrafen bis zu 150 *M* oder Haft belegt werden. Sie können auch, wenn sie sich als unzuverlässig erweisen, von der Berechtigung zur Ausübung der Beschau ausgeschlossen werden.

(2) Nichttierärztliche Beschauer können außerdem auf Antrag des Bezirkstierarztes zur Wiederholung ihrer Unterweisung und Befähigungsprüfung — außer den ordnungsmäßigen Nachprüfungen (Prüfungsvorschriften<sup>1</sup> für die Fleischbeschauer und die Trichinenschauer vom 27. Oktober 1923 — *GBI.* S. 505 —) — angehalten werden. Beschauer, die die Nachprüfungen nicht bestehen, sind von der Berechtigung zur Ausübung der Beschau unter Abforderung ihres Befähigungsnachweises auszuschließen.

(3) Zuständig zum Einschreiten gegen die Beschauer nach Abs. 1 und 2 ist in Gemeinden, denen die Geschäfte der unteren Staatsverwaltungsbehörde voll überwiesen sind, die Polizeibehörde, im übrigen die Amtshauptmannschaft, soweit nicht nach der Gemeindeordnung für den Freistaat Sachsen vom 1. August 1923 (*GBI.* S. 373) gegenüber Gemeindebeamten und Beamten eines Zweckverbandes andere Vorschriften Platz greifen.

(4) Jeder Ausschluß eines Beschauers ist unter kurzer Angabe der Gründe ortsüblich bekanntzumachen.

<sup>1</sup> Siehe S. 42.



## § 23.

Wer den Reichsausführungsbestimmungen, dem sächsischen Gesetz und der vorliegenden Verordnung zuwiderhandelt, wird, soweit nicht härtere Strafen verwirkt sind, mit Geldstrafe bis zu 150 M oder mit Haft bestraft.

## § 24.

Polizeibehörde ist der Gemeinderat.

## § 25.

Den Bezirkstierärzten gleichzuachten sind Gemeindetierärzte, denen in ihrer Eigenschaft als Schlachthofsdirektoren bezirkstierärztliche Befugnisse<sup>1</sup> übertragen worden sind. Sie treten auch sonst in allen Fällen, wo die Bezirkstierärzte bei der Schlachtvieh- und Fleischschau amtlich tätig werden, innerhalb ihrer Dienstbezirke an die Stelle der Bezirkstierärzte.

## § 26.

(1) Die bisher getroffene Regelung der Beschaubezirke und die Bestellung der bisherigen Beschauer bleiben durch die Bestimmungen in §§ 2 flg. unberührt.

(2) Einem nichttierärztlichen Beschauer darf nicht lediglich deshalb gekündigt werden, weil die Ausübung der Schau durch Tierärzte die Regel bildet<sup>2</sup>.

## § 27.

Das Wirtschaftsministerium kann Ausnahmen von den Vorschriften dieser Verordnung bewilligen und die Kreishauptmannschaften zur Ausnahmebewilligung ermächtigen.

<sup>1</sup> Dies ist bei den Schlachthofsdirektoren in Dresden, Leipzig, Chemnitz, Zwickau und Plauen für den Bereich der dortigen Schlacht- und Viehhöfe der Fall.

<sup>2</sup> Siehe Anm. 2 unter c S. 6 und Anm. 2 S. 9.

## § 28.

Diese Verordnung tritt sofort in Kraft. Damit erledigen sich

- a) die Verordnung vom 27. Januar 1903 (GVB. S. 75) und die dazu erlassenen Abänderungsverordnungen, soweit sie nicht schon außer Wirksamkeit gesetzt worden sind, mit Ausnahme des Abschnittes III<sup>1</sup> der Verordnung vom 27. Dezember 1913 (GVB. 1914 S. 4) in der Fassung des zweiten Absatzes der Verordnung vom 28. Februar 1923 (GVB. S. 51);
- b) die Verordnung, die Schlachtvieh- und Fleischbeschau betreffend, vom 10. Juli 1906 (GVB. S. 228).

Muster A.

(Zu § 6.)

**Überweisungsschein.**

Bei der Untersuchung eines  $\frac{\text{lebenden}}{\text{geschlachteten}}$  .....

..... (Kennzeichen:) .....

des ..... in ..... hat sich der Unterzeichnete wegen\*) — unterbliebener Schlachtviehbeschau — unzulässiger Zerlegung des Schlachttieres — Fehlens wichtiger Körperteile — unzulässiger Verarbeitung des Schlachttieres — einzelner Fleischteile — folgenden Befundes für nicht zuständig erklärt.

Befund bei der Schlachtviehbeschau (Angabe, ob das Tier für gesund oder krank befunden wurde, letzterenfalls Angabe der Dauer und der Erscheinungen der Krankheit, u. a. auch der inneren Körpertemperatur des Tieres):

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

\*) Nichtzutreffendes ist zu durchstreichen.

<sup>1</sup> Abschnitt III hat sich durch Ziff. 11 der Verordnung über die bakteriologische Fleischuntersuchung, vom 19. Juni 1924 S. 28 erledigt.

Befund bei der Fleischschau (kurze Angabe der Krankheit und der erkrankten Teile sowie der einzelnen Veränderungen):

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

Die weitere Beschau hat durch einen für die Schlachtvieh- und Fleischschau im Orte verpflichteten Tierarzt, dem dieser Überweisungsschein vorzulegen ist, zu erfolgen.

....., den .....

.....  
 Fleischbeschauer.

**Anmerkung.** Dieser Überweisungsschein ist dem Fleischbeschauer mit einem entsprechenden schriftlichen Vermerk zurückzugeben, wenn der Besitzer des Schlachtieres von dessen Verwendung als Nahrungsmittel für Menschen absieht.

**Muster B.**

(Zu § 16.)

**Trichinenschaubuch**

des Trichinenschauers ..... in .....

Lfd. Nr.	Gegenstand der Untersuchung	Des Besitzers		Tag der		Ergebnis der Untersuchung	Bemerkungen
		Name	Wohnort	Schlachtung oder Vorlegung	Untersuchung		

**Muster C.**

(Zu § 17.)

**Trichinenschaubescheinigung.**

Hiermit bescheinige ich, daß in den von mir heute untersuchten  
 ..... Präparaten aus dem Fleische eines am ..... von  
 ..... in ..... geschlachteten\*) .....  
 Trichinen ..... nachgewiesen worden sind.  
 ....., den .....

.....  
 Fleischbeschauer, Trichinenschauer.

\*) Bei eingeführtem Fleische ist an Stelle des Wortes „geschlachteten“  
 zu setzen: „zur Beschau gestellten“.

### 3. Verordnung über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau. Vom 5. Juni 1924.

(JWB. S. 98).

Bei der Durchführung der Vorschriften über die Schlacht-  
 vieh- und Fleischbeschau haben die Polizeibehörden, die Be-  
 zirkstierärzte und die Fleischbeschauer die nachstehende An-  
 w e i s u n g zu beachten. Die Polizeibehörden wollen den  
 Fleischbeschauern von der Anweisung, soweit sie von ihr  
 betroffen werden, Kenntnis geben.

1. Die Bestellung von Tierärzten<sup>1</sup> für die Schlachtvieh-  
 und Fleischbeschau setzt ein Bedürfnis voraus. Die Bedürfnis-  
 frage ist nach Gehör der beteiligten Bezirksgruppen des  
 Reichsverbandes praktischer Tierärzte in Sachsen im Ein-  
 vernehmen mit dem Bezirkstierarzte zu prüfen. In Fällen,

<sup>1</sup> Bgl. die Anmerkungen zu § 3 Sächs. AB. S. 5—8. B e s c h w e r d e n  
 sind bei der Aufsichtsbehörde (Amtshauptmannschaft oder Kreishaupt-  
 mannschaft) anzubringen. Gegen die Entschlüsse der Aufsichtsbehörden  
 kann Anfechtungsklage beim Obergericht eingelegt werden.

wo Tierärzte nicht allgemein für die Fleischbeschau zugelassen werden können, ist weiter zu prüfen, ob ihre Zulassung nicht wenigstens auf die Beschau der Schlachttiere beschränkt werden kann, die von ihnen behandelt worden sind.

2. Die Beschau soll außerhalb der öffentlichen Schlachthäuser tunlichst nur bei Tageslicht vorgenommen werden, insbesondere wenn es sich um die Fleischbeschau an notgeschlachteten oder solchen Tieren handelt, die mit erheblichen äußeren oder inneren Veränderungen behaftet sind oder bei denen der Verdacht einer akuten Infektionskrankheit vorliegt.

3. Nimmt ein Beschauer bei seiner amtlichen Tätigkeit in gewerbsmäßigen Schlächtereien<sup>1</sup> oder den zur Aufbewahrung von Fleischwaren dienenden Räumlichkeiten der gewerbsmäßig Schlachtenden und der Fleischhändler Übelstände oder Unregelmäßigkeiten wahr, so hat er sie der Ortspolizeibehörde anzuzeigen.

4. Bei Tieren, die vom Transport erhitzt, stark aufgereggt oder auffällig ermüdet sind, hat der Beschauer einen Aufschub bis zur erfolgten Abkühlung oder Erholung der Tiere anzuordnen.

Erweisen sich Tiere bei der Schlachtviehbeschau als zu jung oder so wenig entwickelt, daß im Falle der Schlachtung

---

<sup>1</sup> Hinsichtlich der gesundheitspolizeilichen Revisionen der Schlachthausanlagen und Fleischereien hat das Minist. d. J. durch Verordnung vom 3. April 1926 (JVB. S. 46) verfügt, daß ganz allgemein die Medizinalpolizeibehörden den Zustand der Schlachthausanlagen und Fleischereien scharf zu überwachen und zu diesem Zwecke Revisionen, möglichst unter Zuziehung des Bezirksarztes und des Bezirkstierarztes, vorzunehmen haben. Zugleich ist darauf hingewiesen worden, daß die Bezirksärzte nach § 4 ihrer Instruktion v. 10. Juli 1884 — GVB. S. 210 — berechtigt sind, den Zutritt zu allen denjenigen Lokalitäten zu beanspruchen, deren Beaugenscheinigung und Untersuchung im Interesse der öffentl. Gesundheitspflege geboten erscheint (vgl. auch Vet.-Vorschr. Bd. XXI S. 57).

ihr Fleisch voraussichtlich als minderwertig zu beurteilen sein würde, so hat der Beschauer den Besitzer ausdrücklich auf diese Wahrscheinlichkeit hinzuweisen.

5. Jeder Beschauer hat die Pflicht, in Fällen, in denen das Ergebnis der Schlachtviehbeschau vermuten läßt, daß das Schlachttier an einer Krankheit leidet, die dessen Fleisch zur menschlichen Nahrung untauglich machen würde, den Besitzer des Tieres hierauf sofort aufmerksam zu machen. Verzichtet unter solchen Umständen der Besitzer auf die Verwendung des Schlachttieres als Nahrungsmittel für Menschen, so erledigt sich damit die Fleischbeschau. Die Beschauer haben jeden solchen Fall der Ortspolizeibehörde sofort schriftlich anzuzeigen. Diese ist verpflichtet, den Verbleib des Tieres zu überwachen<sup>1</sup>.

6. Das in § 24 der Ausführungsbestimmungen A<sup>2</sup> vorgeschriebene Anschneiden der Rindslebern zur Untersuchung auf Leberegel ist nicht nur in Verdachtsfällen, sondern bei jeder Schlachtung auszuführen. Dasselbe hat auch bei den Lebern von Schafen und Ziegen zu geschehen. Ausgenommen von dieser Vorschrift sind jedoch die Lebern von Kälbern, Lämmern und Zickeln.

7. Das Fleisch von Schweinen und Hunden darf erst nach Erledigung der Trichinenschau<sup>3</sup> endgültig abgestempelt werden.

Soweit außerhalb der öffentlichen Schlachthäuser die Trichinenschau nicht gleichzeitig vom Fleischbeschauer mit vorgenommen wird, hat der zuerst untersuchende Beschauer das Schlachtstück auf der Seitenfläche des Halses jeder Körperhälfte mit dem Tauglichkeitsstempel zu kennzeichnen, dafern ihm auf Grund seiner Untersuchung kein Bedenken dagegen

<sup>1</sup> Siehe AB. A § 12 S. 86.

<sup>2</sup> Siehe S. 91.

<sup>3</sup> Siehe Sächs. FG. § 2 S. 1, Sächs. AB. § 7 S. 12 und AB. D Anlage b S. 127.

beigeht, daß das Fleisch des Tieres für tauglich zum Genusse für Menschen erklärt wird. Kommt der an zweiter Stelle untersuchende Beschauer zu demselben Ergebnis, so hat er die endgültige Abstempelung des Fleisches vorschriftsmäßig zu bewirken, anderenfalls aber das Fleisch nach Entfernung der auf dem Halse befindlichen Stempelabdrücke vorläufig zu beanstanden.

Die Trichinenschauer, welche zu dem erwähnten Zwecke mit Tauglichkeitsstempeln zu versehen sind, sind auf die gewissenhafte Erfüllung der Vorschriften über die Abstempelung der tauglich befundenen Schweine und Hunde sowie darauf besonders zu verpflichten, daß sie die ihnen überlassenen Stempel ausschließlich in Fällen der vorstehend bezeichneten Art benutzen.

8. Erfolgt die unschädliche Beseitigung beanstandeten Fleisches nicht in besonderen Anstalten, so ist sie nach einem der in § 45 der Ausführungsbestimmungen A<sup>1</sup> vorgeschriebenen Verfahren unter Aufsicht des Beschauers durch den Besitzer oder durch die Ortspolizeibehörde vorzunehmen. Wenn beanstandetes Fleisch nicht sofort unter Aufsicht des Beschauers unschädlich beseitigt oder in polizeilich verschlossenen Sammelbehältern untergebracht wird, ist es mit dem Untauglichkeitsstempel zu kennzeichnen, mit tiefen Einschnitten zu versehen und mit Kalk oder feinem trockenen Sande zu bestreuen oder mit Teer, rohen Steinkohlenteerölen (Karbolsäure, Cresol) oder Alpha-Naphthylamin in fünfprozentiger Lösung zu übergießen.

---

<sup>1</sup> Siehe S. 110.

**4. Verordnung<sup>1</sup> über die bakteriologische Fleischuntersuchung.  
Vom 19. Juni 1924.**

(GBl. S. 403).

1. Die nach § 8 der Fleischbeschau-Ausführungsverordnung<sup>2</sup> vom 28. April 1924 (GBl. S. 295) vorzunehmende bakteriologische Fleischuntersuchung wird in der Staatlichen Veterinärpolizei-Untersuchungsanstalt in Dresden<sup>3</sup> und auf den Schlachthöfen zu Dresden, Leipzig, Chemnitz, Zwickau und Plauen nach besonderer Anweisung<sup>4</sup> vorgenommen.

Von diesen Untersuchungsstellen ist vorkommendenfalls die am schnellsten erreichbare mit der Maßgabe zu berücksichtigen, daß alle Untersuchungen für den Bereich der Kreis-hauptmannschaften Bautzen und Dresden (abgesehen von Verdachtsfällen im Dresdner Schlachthofe) sowie solche, bei denen der Verdacht einer anzeigepflichtigen Seuche<sup>5</sup> vorliegt, unbeschadet der Erfüllung der Anzeigepflicht, in der Veterinärpolizei-Untersuchungsanstalt vorzunehmen sind.

2. Zur Vornahme der bakteriologischen Fleischuntersuchung sind folgende Teile aus dem Schlachtstück möglichst steril zu entnehmen:

- a) je ein etwa würfelförmiges, möglichst aus einem einzigen Muskel bestehendes Stück Fleisch mindestens von 8 cm Seitenlänge bei kleinen und 12 cm Seitenlänge bei großen Tieren aus einem Vorder- und einem Hinterviertel (am besten aus dem M. triceps brachii und dem M. biceps femoris);

---

<sup>1</sup> Durch Bdg. vom 19. August 1926 (GBl. S. 333) ist an Stelle der Grundsätze in Ziff. 5 unter b und c der Bdg. vom 19. Juni 1924 die Vorschrift unter Ziff. 5 b S. 30 getreten.

<sup>2</sup> Siehe S. 4.

<sup>3</sup> Dresden-N. 1, Birkusstraße 40.

<sup>4</sup> Siehe S. 33.

<sup>5</sup> Siehe S. 61.



- b) je ein Fleischlymphknoten (Bug- oder Achsellymphknoten und Kniefaltensymphknoten mit dem sie umgebenden Binde- oder Fettgewebe) aus den beiden anderen Vierteln;
- c) die Milz, möglichst nicht angeschnitten;
- d) eine Niere, nicht angeschnitten, oder ein kürzerer Röhrenknochen (uneröffnet).
- e) Außerdem sind Teile des Tierkörpers, die, abgesehen von den Eingeweiden, nach Lage des Falles besonders verdächtig sind, Bakterien zu enthalten, insbesondere Muskel- und sonstige Gewebeteile, die verdächtige Veränderungen aufweisen (z. B. Blutungen, seröse Infiltrationen oder sonstige Schwellungen) als Proben mit zu verwenden.

Alle Proben sind zu bezeichnen.

3. Die entnommenen Teile sind, soweit die bakteriologische Untersuchung nicht unmittelbar nach der Entnahme erfolgen kann, ohne Verzug an eine der unter Ziffer 1 bezeichneten Untersuchungsstellen zu senden<sup>1</sup>. Diese haben die Untersuchung möglichst sofort nach besonderer Anweisung durchzuführen.

Die Proben sind in undurchlässiges Papier einzuschlagen und in Kleie zu verpacken.

Den Sendungen ist ein kurzer Begleitbericht nach anliegendem Muster<sup>2</sup> ☉ beizufügen.

<sup>1</sup> Die Postanstalten sind durch die Oberpostdirektionen angewiesen worden, dringende Pakete an Sonn- und Feiertagen auch außerhalb der Schalterdienststunden während der Dienstbereitschaft anzunehmen. Postanstalten, bei denen keine Absendungsgelegenheit an diesen Tagen besteht, werden die Einlieferer gegebenenfalls auf etwa vorhandene Beförderungsmöglichkeiten bei benachbarten Postanstalten aufmerksam machen. Die Gemeinderäte wollen die tierärztl. Fleischbeschauer hiervon in Kenntnis setzen (Vdg. v. 25. Mai 1925 — JVB. S. 79, Vet.-Vorschr. Bd. XX S. 90).

<sup>2</sup> Siehe S. 32.

4. Das Ergebnis der bakteriologischen Untersuchung, das etwa 20 Stunden nach Eingang des Fleisches bei der Untersuchungsstelle zu erwarten ist, wird dem Absender unter Bezugnahme auf die Beurteilungsgrundsätze unter Ziffer 5 drahtlich und schriftlich mitgeteilt.

Möglichst bald nach Eingang des Ergebnisses der bakteriologischen Fleischuntersuchung ist die zweite Beschau und die endgültige Beurteilung des beanstandeten Schlachtstückes unter Berücksichtigung der Beurteilungsgrundsätze unter Ziffer 5 vorzunehmen.

5. Die Beurteilung der Tierkörper auf Grund der Ergebnisse der bakteriologischen Untersuchung hat nach folgenden Grundsätzen zu erfolgen:

- a) Sind in einer oder mehreren der untersuchten Fleischproben Fleischvergiftungsbakterien (insbesondere Paratyphus B oder Enteritis-Bazillen) oder Erreger einer der in § 33 Abs. 1 der Reichsausführungsbestimmungen A<sup>1</sup> genannten Infektionskrankheiten gefunden worden, so ist Blutvergiftung oder die betreffende Infektionskrankheit als festgestellt zu betrachten. Die weitere Behandlung richtet sich nach den angezogenen Ausführungsbestimmungen.
- b) Sind in einer oder mehreren der untersuchten Muskelfleischproben keine Fleischvergiftungserreger ermittelt, dagegen Erreger von Tierseuchen oder andere Keime oder überhaupt keine Keime gefunden worden, so hat unter Berücksichtigung des bakteriologischen Untersuchungsbefundes auf Grund aller bei dem Schlachtungsfalle vorliegenden Tatsachen (etwaiger Untersuchungsbefund am lebenden Tiere, pathologisch-anatomischer Befund, Ergebnis einer Haltbarkeits-

---

<sup>1</sup> Siehe S. 94.

probe und insbesondere der durch die grobsinnliche Untersuchung festgestellte Befund am Fleische selbst) die Beurteilung des Fleisches und der Eingeweide gemäß den in §§ 33—40 a. a. D. enthaltenen Bestimmungen zu geschehen.

6. Das Ergebnis der bakteriologischen Untersuchung eines bei der Staatlichen Schlachtviehversicherung<sup>1</sup> versicherten Kindes oder Schweines ist auf dem Beanstandungsscheine für diese Versicherung mit zu vermerken.

7. Über die Untersuchung ist von den Untersuchungsstellen Buch zu führen.

Die Begleitpapiere der Sendungen einschließlich der Abschnitte der Postpaketadressen sind mit den Buchungsnummern versehen aufzubewahren.

8. Die Untersuchungsstellen haben der Anstalt für staatliche Schlachtviehversicherung bis zum 10. jedes Monats eine Zusammenstellung f. S. einzureichen, aus der hervorgeht, von welchen Tieren und mit welchem Ergebnis im vorausgegangenen Monat Fleisch bakteriologisch untersucht worden ist.

9. Über die ausgeführten bakteriologischen Untersuchungen, die dabei gemachten Beobachtungen und Erfahrungen ist von den Untersuchungsstellen bis Mitte Januar jedes Jahres Bericht an das Landesgesundheitsamt derart zu erstatten, daß das Material für wissenschaftliche und praktische Zwecke verarbeitet werden kann.

10. Die Kosten der bakteriologischen Fleischuntersuchung regeln sich nach der Verordnung<sup>2</sup> über die Gebühren in Angelegenheiten der Schlachtvieh- und Fleischschau vom 30. Januar 1924 (GBl. S. 105).

<sup>1</sup> S. Anm. 1 S. 12.

<sup>2</sup> Siehe S. 35.

11. Diese Verordnung tritt mit ihrer Verkündung in Kraft. Damit erledigt sich Abschnitt III der Verordnung, die Schlachtvieh- und Fleischschau betreffend, vom 27. Dezember 1913 (GBl. 1914 S. 4) in der Fassung des zweiten Absatzes der Verordnung vom 28. Februar 1923 (GBl. S. 51).



### Begleitbericht

zur bakteriologischen Fleischuntersuchung.

1. Gattung und Alter des Tieres:
2. Name und Wohnort des Besitzers:
3. Tag und Stunde der Schlachtung:
4. Ort der Schlachtung:
5. Ergebnis der Schlachtviehschau (kurzer Krankheitsbericht):
6. Not Schlachtung (ohne Lebendschau):
  - a) Vorbericht:
  - b) Ist das Tier unmittelbar nach der Schlachtung aus-  
geweidet worden?:
7. Ergebnis der Fleischschau:
  - a) Sind Anzeichen der Blutvergiftung vorhanden?:
  - b) Ist der Tierkörper ordnungsgemäß ausgeblutet?:
  - c) Sind Fäulnis- und ähnliche Zersetzungsercheinungen  
am Fleische, besonders in der Umgebung der Bauch-  
höhle (Leichenfäulnis) vorhanden?:
8. Zur bakteriologischen Untersuchung werden eingesandt:
  - a) Muskelfleischprobe aus dem  $\frac{\text{rechten}}{\text{linken}}$  Vorderviertel:
  - b) Muskelfleischprobe aus dem  $\frac{\text{rechten}}{\text{linken}}$  Hinterviertel:
  - c) Rechter, linker Bug-, Achsellymphknoten (unange-  
schnitten):

- d) Rechter, linker Kniefalten-, Kniekehlenlymphknoten (unangeschnitten):
  - e) Milz, möglichst nicht angeschnitten:
  - f) Niere oder Röhrenknochen (unangeschnitten bzw. uneröffnet):
  - g) Teile mit verdächtigen Veränderungen nebst zugehörigen Lymphknoten (möglichst nicht angeschnitten):
9. Entrichtung der Gebühren erfolgt:
- a) Durch die staatliche Schlachtviehversicherung:
  - b) Durch den Besitzer:

### Anweisung zur Ausführung der bakteriologischen Untersuchung.

Die Untersuchungsstelle hat alsbald nach Eingang jeder Fleischprobe mit der bakteriologischen Untersuchung zu beginnen. Ist dies ausnahmsweise nicht möglich, so ist die Sendung bei tunlichst niedriger Temperatur aufzubewahren.

Die Oberfläche der entnommenen Teile ist in geeigneter Weise abzubrennen und die Teile sind sodann mit sterilisierten Messern zu halbieren. Aus der Mitte jeder Probe sind mit einem geeigneten sterilisierten Instrumente Teile abzuschaben, in je eine Petrischale zu bringen, mit flüssigem Agar zu übergießen und in diesem zu verteilen.

Ferner sind aus der Mitte der Teile unter Verwendung einer sterilisierten Pinzette und Schere etwa bohnen große Stücke herauszuschneiden und auf eine Drigalski-Conradi- oder Endosche Fuchsinagar- sowie auf eine Gäßnerplatte auszustreichen. Dabei sollen auf jede Platte höchstens 2 Proben (2 Felder) kommen. Ist den Umständen nach anzunehmen, daß verdächtige Keime möglicherweise nur in sehr geringer Menge vorhanden sind (z. B. bakteriologische Untersuchung unmittelbar nach der Schlachtung, Gefrieren

des Tierkörpers oder der Proben), so ist ein geeignetes Anreicherungsverfahren in Anwendung zu bringen. Die Untersuchung der etwa auf den Platten gewachsenen Kolonien ist in der gebräuchlichen Weise (bei Kolonien, die verdächtig sind, solche von Fleischvergiftungsbakterien zu sein, Differenzierung auf der bunten Reihe und durch Agglutination) vorzunehmen.

Außerdem ist eine Untersuchung auf das Vorhandensein von Anaerobiern anzustellen. Zu diesem Zwecke sind aus einem Muskelstück und aus der Milz oder einem Lymphknoten oder aus einem Röhrenknochen oder aus der Niere Teile abzuschaben und mindestens eine Agarschüttelkultur und eine Bouillon-Traubenzuckerkultur anzulegen.

Bei den Untersuchungen sind außerdem anerkannte Fortschritte in der bakteriologischen Technik zu berücksichtigen.

....., den ..... 19 ...

Herrn

Tierarzt .....

in .....

Zur Ergänzung unserer heutigen Drahtnachricht teilen wir über die bakteriologische Untersuchung des bei uns am .....

<sup>vor</sup>  
nach mittags ..... Uhr eingegangenen Fleisches eine .....

am ..... in ..... geschlachteten .....  
des ..... in ..... noch folgendes mit:

In ..... Proben, und zwar in .....  
wurden ..... gefunden.

Hiernach liegt vom Standpunkte der bakteriologischen Fleisch-  
beschau ein Fall des ..... vor.

(Unterschrift des Leiters der Untersuchungsstelle  
oder seines Vertreters.)

**5. Verordnung über die Gebühren in Angelegenheiten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau. Vom 30. Januar 1924. (GBl. S. 105).**

Auf Grund von § 4 des Sächsischen Gesetzes<sup>1</sup> zur Ausführung des Reichsgesetzes, betr. die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, vom 13. Dezember 1923 (GBl. S. 543) werden in Angelegenheiten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau folgende Gebühren in Goldmark festgesetzt:

§ 1.

(1) Die in §§ 4—7 festgesetzten Gebühren umfassen alle mit der Schlachtvieh- und Fleischbeschau zusammenhängenden Bemühungen des Beschauers, einschließlich der Ausstellung des Befundscheines, des Überweisungsscheines und des Notschlachtzeugnisses, sowie einschließlich der Abstempelung, Anzeigeerstattung und Überwachung der unschädlichen Beseitigung einzelner Organe in Beanstandungsfällen, dafern diese Überwachung einen Zeitaufwand von einer halben Stunde nicht übersteigt.

(2) Tierärzte und nichttierärztliche Beschauer haben in den Bezirken, in denen sie für die Ausübung der allgemeinen Schlachtvieh- und Fleischbeschau in Pflicht stehen, keinen Anspruch auf Vergütung von Reisekosten und auf Entschädigung von Zeitversäumnis.

(3) Werden Tierärzte zur Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau in Bezirken, in denen sie nicht für die Ausübung der allgemeinen Schlachtvieh- und Fleischbeschau in Pflicht stehen, zugezogen, so sind etwaige Reisekosten und Zeitversäumnis nach der jeweiligen Gebührenordnung für Tierärzte von den Gemeinden und Gutsbezirken zu vergüten, soweit nicht zwischen diesen und den Tierärzten besondere

<sup>1</sup> Siehe S. 1.

Vereinbarungen getroffen worden sind. Nur bei Untersuchungen von Schlachtpferden sind diese Kosten von den Besitzern der Tiere zu tragen. Gemeinden und Gemeindeverbände können die ihnen erwachsenden Ausgaben durch Ortsgesetz<sup>1</sup> auf die Besitzer von Schlachtvieh mit Ausnahme der Pferde und auf die Fleischer umlegen oder durch einen Zuschlag zur Beschaugebühr wieder einheben.

(4) Wird ein nichttierärztlicher Beschauer von außerhalb des Schaubezirks zugezogen<sup>2</sup>, so hat der Besitzer des Schlachtieres dem Beschauer eine Vergütung von 2 M für jedes Kilometer des Hin- und Rückwegs, in der die Entschädigung für Zeitversäumnis inbegriffen ist, zu gewähren.

## § 2.

(1) Die nachstehenden Gebührensätze sind maßgebend, solange nicht im Wege der örtlichen Festsetzung etwas anderes bestimmt ist.

(2) Eine Erhöhung der in §§ 4 bis 7 aufgeführten Gebührensätze ist unstatthaft. Eine Herabsetzung kann von der Ortspolizeibehörde mit Genehmigung der Gemeindevertretung dort beschlossen werden, wo die Beschauer mit fester Besoldung angestellt sind.

(3) Aus den in die Gemeinde-, Schauamts- oder Schlachthofkassen fließenden Beschaugebühren sollen nennenswerte Überschüsse<sup>3</sup> nicht gewonnen werden.

<sup>1</sup> Siehe Anm. 3 S. 1. In den Ortsgesetzen möchte darauf Bedacht genommen werden, daß durch die Umlagebeiträge oder Zuschläge zur Beschaugebühr keine unbillige Belastung der Fleischer stattfindet.

<sup>2</sup> Betrifft nicht die geordneten Stellvertreter.

<sup>3</sup> Hierauf möchten die Aufsichtsbehörden der Gemeinden ihr Augenmerk mit richten.



## § 3.

(1) Die Beschauggebühr ist, wenn durch die Ortspolizeibehörde nicht etwas anderes bestimmt wird, an den Beschauer, der die betreffende Untersuchung vorgenommen hat, sofort nach ihrer Beendigung zu bezahlen.

(2) Die Gebühr ist auch dann zu entrichten, wenn der Beschauer auf vorherige Bestellung sich an die Schlachtstätte begeben hat, aber ohne sein Verschulden nicht in Tätigkeit getreten ist.

(3) Die Beitreibung der Gebühren erfolgt im Verwaltungswege nach dem für die Beitreibung von Gemeindeabgaben vorgeschriebenen Verfahren.

## § 4.

Gebühren für nichttierärztliche Fleischbeschauer und für Tierärzte, die die allgemeine Schlachtvieh- und Fleischschau ausüben.

a) Für die Untersuchung vor und nach dem Schlachten zusammen:

1. für ein Rind . . . . .	2,50 M
2. für ein Schwein . . . . .	1,50 "
3. für ein Kalb (d. h. ein Rind im Lebendgewicht bis zu 125 kg und im Schlachtgewicht bis zu 75 kg) oder Schaf . . . . .	1,— "
4. für eine Ziege oder einen Hund . . . . .	1,— "
5. für ein Ferkel, Zickel oder Lamm . . . . .	0,75 "

Diese Sätze gelten auch bei Not schlachtungen ohne vorausgegangene Schlachtviehschau.

Für die Wiederholung der Schlachtviehschau oder für diese ohne nachfolgende Fleischschau ist die Hälfte dieser Gebührensätze auf volle 10 S nach oben abgerundet zu entrichten.

b) Eine Erhöhung der Gebühren unter a um 50 v. H. hat einzutreten:

1. wenn eine Untersuchung abends nach 8 Uhr oder morgens vor 7 Uhr und in den Monaten November bis Februar morgens vor 8 Uhr oder wenn sie Sonntags oder an einem anderen öffentlichen Ruhetage verlangt wird,
2. wenn ein zur Schlachtviehbeschau angemeldetes Tier nicht zur Stelle ist, so daß sich die Vornahme der Untersuchung länger als eine halbe Stunde verzögert,
3. wenn die Schlachtung so verzögert wird, daß die Fleischbeschau bei Kindern 2 Stunden, bei sonstigen Schlachttieren 1 Stunde nach dem von dem Besitzer angegebenen Zeitpunkte der Schlachtung nicht vorgenommen werden kann.

c) Für die Ausstellung eines besonderen Zeugnisses 0,75 M.

d) Für die länger als eine halbe Stunde dauernde Überwachung der unschädlichen Beseitigung von Fleisch für jede angefangene Stunde 1 M.

### § 5.

Gebühren für Tierärzte bei Unzuständigkeit der nichttierärztlichen Fleischbeschauer.

- a) Für die Untersuchung eines Pferdes oder eines anderen Einhufers vor und nach dem Schlachten zusammen . . . . . 3,— M
- b) Für die Untersuchung eines vom nichttierärztlichen Fleischbeschauer bei der Schlachtvieh- oder der Fleischbeschau krank befundenen Kindes, gleichviel, ob es sich um die Wiederholung der Schlachtviehbeschau oder der Fleischbeschau oder um beides handelt . . . . . 4,—

- c) Für die wie unter b vorzunehmende Untersuchung eines Kalbes, Schafes, Schweines . . . 2,— M
- d) Für die wie unter b vorzunehmende Untersuchung einer Ziege, eines Hundes, Ferkels, Lammes oder Zickels . . . . . 1,— "
- e) Eine Erhöhung der Gebühren unter a, b, c und d um 50 v. H. hat einzutreten in den in § 4 unter b genannten Fällen.
- f) Wegen etwa entstehender Reisekosten sind Vereinbarungen zwischen den Gemeinden und selbständigen Gutsbezirken einerseits und den Tierärzten andererseits zu treffen. Im Mangel solcher und in streitigen Fällen ist die jeweils gültige Gebührenordnung für Tierärzte (zur Zeit<sup>1</sup> Verordnung vom 10. Juni 1918 — GBl. S. 190 —) maßgebend.
- g) Für Ausstellung eines besonderen Zeugnisses . . . 2—3 "

## § 6.

## Gebühren für Trichinenschauer.

- a) Für die Untersuchung eines Schweines oder Wildschweines . . . . . 0,75 M
- b) Für die Untersuchung eines Hundes . . . . . 0,70 "
- c) Für die Untersuchung eines Stückes Schweine- oder Hundefleisch . . . . . 0,50 "
- d) Für die Untersuchung eines Stückes Speck . . . . . 0,35 "

## § 7.

## Gebühren für die Beschau eingeführten Fleisches.

Die Gemeindebehörden in Orten, für welche öffentliche Schlachthäuser mit Schlachthofzwang bestehen, können erheben:

<sup>1</sup> Jetzt Gebührenordnung für Tierärzte vom 28. Februar 1925 (GBl. S. 41); siehe Vet.-Vorschr. Bd. XX S. 39.

- |   |      |   |
|---|------|---|
| a) Für ein Viertel eines Kindes, Pferdes oder<br>anderen Einhufers . . . . .  | 1,—  | M |
| b) Für ein ganzes oder halbes Schwein . . .   | 1,—  | „ |
| c) Für ein Stück Kleinvieh und die Hälfte<br>eines solchen . . . . .  | 0,75 | „ |
| d) Für ein Stück Fleisch (ausgenommen Ein-<br>geweide) beliebiger Gattung . . . . .   | 0,75 | „ |
| e) Für ein Ferkel, Zickel, Lamm oder einen<br>Hund . . . . .  | 0,30 | „ |
| f) Für ein Stück Eingeweide (Leber, Lunge<br>usw.), wenn nicht gleichzeitig das gesamte<br>Fleisch des zugehörigen Schlachtstückes ein-<br>geführt wird . . . . . | 0,20 | „ |

Außerdem dürfen Gebühren für die Untersuchung ein-  
geführten Fleisches auf Trichinen nach den Sätzen in § 6  
erhoben werden, wenn sie sich mangels Nachweises der bereits  
erfolgten Untersuchung auf Trichinen notwendig macht.

## § 8.

G e b ü h r e n f ü r d i e b a k t e r i o l o g i s c h e  
F l e i s c h b e s c h a u.

Für die bakteriologische Fleischuntersuchung

- |  |     |   |
|--|-----|---|
| a) eines Kindes oder Pferdes . . . . .                               | 5,— | M |
| b) eines Schweines . . . . .   | 4,— | „ |
| c) eines Kalbes, Schafes, einer Ziege oder<br>eines Hundes . . . . . | 3,— | „ |

Die Gebühr für die bakteriologische Fleischuntersuchung  
und die Portoauslagen für die Mitteilung des Untersuchungser-  
gebnisses hat, soweit sie nicht von der Anstalt für staatliche  
Schlachtviehversicherung<sup>1</sup> getragen werden, der Schlachtende  
bei der Stelle zu entrichten, wo die bakteriologische Unter-

<sup>1</sup> Vgl. Anm. 1 S. 12.

suchung des Fleisches beantragt wird. Das zu untersuchende Fleisch ist dorthin portofrei zu übersenden.

## § 9.

Gebühren bei Einsprüchen gegen Beurteilungen von Beschauern.

Für die Inanspruchnahme des Bezirkstierarztes in Fällen von § 3 des Gesetzes vom 13. Dezember 1923 hat der Einsprechende eine Gebühr von 4 M zur Gemeindefasse zu entrichten, falls das Ergebnis der ersten Beschau bestätigt wird. Sind durch die Hinzuziehung des Bezirkstierarztes Reisekosten erwachsen, so hat sie der Einsprechende bei der Ortspolizeibehörde zu bezahlen.

## § 10.

Gebühren für die Prüfung der Fleischbeschauer und Trichinenschauer.

Für die Prüfung eines nichttierärztlichen Fleischbeschauers ist eine Gebühr von 20 M, für die eines Trichinenschauers eine Gebühr von 10 M bei der Anmeldung zur Prüfung an die Kasse des Landesgesundheitsamtes zu entrichten.

## § 11.

Gebühren für die Ausbildung der Fleischbeschauer und Trichinenschauer.

Bei der Anmeldung zur Ausbildung als Fleischbeschauer ist eine Ausbildungsgebühr von 75 M, bei der Anmeldung zur Ausbildung als Trichinenschauer eine solche von 25 M an den betreffenden Schlachthoftierarzt zu bezahlen.

## § 12.

- (1) Diese Verordnung tritt sofort in Kraft.
- (2) Gleichzeitig werden aufgehoben:
  - a) die §§ 26 und 37 bis 43 der Ausführungsverordnung vom 27. Januar 1903 (GWB. S. 75),

- b) die Verordnung über die Gebühren in Angelegenheiten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 27. September 1922 (GBl. S. 563),
- c) die Änderung der Verordnung unter b vom 2. November 1922 (GBl. S. 586),
- d) die anderweite Änderung der unter b und c genannten Verordnungen vom 24. September 1923 (GBl. S. 468),
- e) die Gebühren für die bakteriologische Fleischbeschau vom 28. Februar 1923 (GBl. S. 51),
- f) die Verordnung über die Gebühren für die Prüfung und Ausbildung der Fleischbeschauer und Trichinenschauer vom 25. Oktober 1923 (GBl. S. 492).

**6. Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer und die Trichinenschauer. Vom 27. Oktober 1923.**

(GBl. S. 505).

§ 1.

Für die Ausbildung und Prüfung der nichttierärztlichen Fleischbeschauer im Freistaat Sachsen gelten bei den Fleischbeschauern die Vorschriften der Ausführungsbestimmungen des Bundesrates vom 30. Mai 1902 unter Abschn. B<sup>1</sup> (GBl. 1903 S. 135) und bei den Trichinenschauern die unter Abschn. E<sup>2</sup> (GBl. 1903 S. 226).

§ 2.

(1) Die Prüfung der Fleischbeschauer erfolgt in Dresden durch den Prüfungsausschuß für Fleischbeschauer, die Prüfung der Trichinenschauer durch den Landestierarzt.

<sup>1</sup> Siehe S. 115.

<sup>2</sup> Siehe S. 133.

(2) Der Prüfungsausschuß für Fleischbeschauer besteht aus dem Landestierarzt als Vorsitzendem und 2 weiteren tierärztlichen Mitgliedern. Für den Behinderungsfall werden Stellvertreter ernannt.

### § 3.

(1) Die Anmeldung zur Prüfung hat bei der Kanzlei des Landesgesundheitsamtes in Dresden zu erfolgen. Dabei sind einzureichen:

- a) Geburtsurkunde,
- b) ärztliches Zeugnis darüber, daß der zu Prüfende körperlich tauglich zur Fleischschau und insbesondere im Vollbesitz seiner Sinne ist,
- c) behördliches Führungszeugnis,
- d) Zeugnis über die erfolgte Ausbildung (§§ 6—9),
- e) kurzer, selbstgeschriebener Lebenslauf.

(2) Bei der Anmeldung zur Prüfung als Trichinenschauer bedarf es des Zeugnisses unter b nicht.

(3) Zugleich mit der Anmeldung ist eine Prüfungsgebühr einzuzahlen, deren Höhe in der Gebührenordnung<sup>1</sup> für die Schlachtvieh- und Fleischschau festgesetzt wird.

### § 4.

(1) Über die Zulassung zur Prüfung entscheidet der Vorsitzende des Prüfungsausschusses, bei Trichinenschauern der Landestierarzt.

(2) Die Zulassung ist zu versagen, wenn:

- a) Tatsachen vorliegen, welche die Unzuverlässigkeit des Nachsuchenden in bezug auf die Ausübung des Berufs als Fleischbeschauer oder Trichinenschauer dartun;

<sup>1</sup> Siehe S. 35.

b) der Nachsuchende noch nicht 23, bei der Prüfung in der Trichinenschau noch nicht 21 Jahre alt ist oder, bei der Prüfung als Fleischbeschauer, das 50. Lebensjahr überschritten hat; ausnahmsweise dürfen Bewerber zur Prüfung als Fleischbeschauer zugelassen werden, die das 23. Lebensjahr noch nicht vollendet oder das 50. Lebensjahr bereits überschritten haben.

(3) Gegen die Verweigerung der Zulassung zur Prüfung kann binnen 2 Wochen von Zustellung des ablehnenden Bescheides an Beschwerde beim Landesgesundheitsamt erhoben werden.

#### § 5.

(1) Die Einberufung zur Prüfung erfolgt durch die Kanzlei des Landesgesundheitsamtes.

(2) Wer der Einberufung ohne ausreichende Entschuldigung nicht Folge leistet, wird der eingezahlten Prüfungsgebühr für verlustig erklärt. Gegen diese Erklärung kann binnen 2 Wochen von deren Zustellung an Beschwerde beim Landesgesundheitsamt erhoben werden.

#### § 6.

(1) Zur Ausbildung von Fleischbeschauern sind Lehrgänge von mindestens 4 wöchiger Dauer abzuhalten. Sie finden jedes Jahr

im ersten Vierteljahr auf dem Schlachthof zu Chemnitz  
oder Bittau,

im zweiten Vierteljahr auf dem Schlachthof zu Dresden,

im dritten Vierteljahr auf dem Schlachthof zu Leipzig,

im vierten Vierteljahr auf dem Schlachthof zu Zwickau  
oder Plauen



statt, wenn sich bis Ende Februar, Mai, August und November mindestens 8 Personen zur Teilnahme am Lehrgang des betreffenden Vierteljahrs gemeldet haben.

(2) Die Lehrgänge finden unter Leitung des Tierarztes statt, dem die Leitung der Fleischbeschau auf dem betreffenden Schlachthofe übertragen ist. Die Leiter der Lehrgänge auf den Schlachthöfen in Chemnitz und Zittau, sowie Zwickau und Plauen haben sich wegen der eingehenden Anmeldungen und der Abhaltung von Lehrgängen ins Vernehmen zu setzen.

(3) Kommt in einem Vierteljahr ein Lehrgang nicht zustande, so sind die angemeldeten Personen an den für das nächste Vierteljahr bestimmten Schlachthof zu verweisen.

#### § 7.

(1) Die Ausbildung als Trichinenschauer hat in der Regel an einem sächsischen öffentlichen Schlachthof zu erfolgen.

(2) Die gleichzeitige Ausbildung von Teilnehmern an den Fleischbeschaukursen in der Trichinenschau ist unzulässig.

#### § 8.

(1) Bei der Anmeldung zu den Lehrgängen sind die in § 3 erwähnten Zeugnisse und für die Ausbildung als Fleischbeschauer auch ein vom Bezirkstierarzt bestätigter Nachweis beizubringen, daß dem sich Anmeldenden nach bestandener Prüfung die Anstellung als Fleischbeschauer in Aussicht gestellt worden ist.

(2) Personen, deren Zeugnisse den zu stellenden Anforderungen nicht entsprechen, sind zurückzuweisen. Beschwerden hiergegen können binnen 2 Wochen nach Zustellung des Bescheides beim Landesgesundheitsamt angebracht werden.

(3) Bei der Anmeldung zur Ausbildung ist eine Ausbildungsgebühr zu entrichten, deren Höhe in der Gebühren-

ordnung<sup>1</sup> für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau festgesetzt wird.

## § 9.

(1) Die Ausbildung der Beschauer ist derart einzurichten, daß die Teilnehmer an dem Lehrgang sich mindestens die Kenntnisse und Fertigkeiten aneignen können, die für Fleischbeschauer nach §§ 6 und 7 der A.B.B.<sup>2</sup> und für Trichinenschauer nach §§ 5 und 6 der A.B.E.<sup>3</sup> gefordert werden.

(2) Nach Beendigung der Ausbildung hat ihr Leiter jedem Teilnehmer ein Zeugnis auszustellen, aus dem ersichtlich sein muß, daß und während welcher Zeit die betreffende Person ausgebildet worden ist und ob sie den Unterricht regelmäßig besucht hat.

## § 10.

(1) Die alle drei Jahre nach erfolgter Anstellung zu wiederholenden Nachprüfungen<sup>4</sup> der Fleischbeschauer und Trichinenschauer haben die Bezirkstierärzte tunlichst an Schlachthöfen abzuhalten. Die Nachprüfungen in der Trichinenschau sind mit denen in der Fleischbeschau möglichst zu vereinigen.

(2) Die Beschauer haben sich zu diesen Nachprüfungen bei den Bezirkstierärzten rechtzeitig zu melden und sind von diesen schriftlich zu den Nachprüfungen vorzuladen.

(3) Mehr als vier Prüflinge sollen nicht gleichzeitig nachgeprüft werden.

(4) Die Nachprüfungen der Beschauer gehören zu den dienstlichen Obliegenheiten der Bezirkstierärzte, für welche sie keine Gebühren zu beanspruchen haben.

(5) Beschauer, die sich bei den Nachprüfungen als gänzlich ungenügend in der theoretischen oder als unzuverlässig in der

<sup>1</sup> Siehe S. 35.

<sup>2</sup> Siehe S. 116 und 117.

<sup>3</sup> Siehe S. 134 und 135.

<sup>4</sup> Siehe Sächs. AB. § 22 S. 20.

Ausübung der praktischen Fleischschau oder Trichinenschau erweisen, sind von der weiteren Tätigkeit auszuschließen<sup>1</sup> und dürfen erst wieder angestellt werden, nachdem sie erneut ausgebildet (§§ 6—9) und geprüft (§§ 1—5) worden sind.

§ 11.

(1) Beschauer, die 12 Jahre ununterbrochen im Amte tätig sind und sich während dieser Zeit einwandfrei geführt haben, können nach erfolgreich abgelegter vierter Nachprüfung auf Antrag gegen jederzeitigen Widerruf durch den Bezirkstierarzt von weiteren Nachprüfungen befreit werden, vorausgesetzt, daß sie alle 3 Jahre an einem Fortbildungslehrgang (§ 12) teilnehmen.

(2) Die Kosten der Teilnahme an einem Fortbildungslehrgang fallen den Beschauern zur Last.

(3) Der Nachweis über die Teilnahme an einem Fortbildungslehrgang ist dem Bezirkstierarzt vorzulegen.

(4) Beschauer, die an einem Fortbildungslehrgang innerhalb der vorgeschriebenen Zeit nicht teilgenommen haben, haben sich rechtzeitig bei dem Bezirkstierarzt zur geordneten Nachprüfung zu melden.

§ 12.

(1) Fortbildungslehrgänge für Fleischbeschauer sind jährlich nach Bedarf an den Schlachthöfen<sup>2</sup> zu Aue, Chemnitz, Dresden, Leipzig, Plauen, Zwickau und Zittau von den dortigen Schlachthoftierärzten abzuhalten, sobald sich wenigstens 5 Teilnehmer an einem dieser Schlachthöfe hierzu gemeldet haben. Die Dauer jedes Lehrganges ist auf mindestens 3 Tage, wobei die Trichinenschau mit zu berücksichtigen ist, zu bemessen.

<sup>1</sup> Siehe Sächs. AB. § 22 S. 20.

<sup>2</sup> Vom Wirtschaftsministerium sind außerdem noch zugelassen worden die Schlachthöfe zu Löbau und Baugen.

(2) Fortbildungslehrgänge für Trichinenschauer können mit eintägiger Dauer an jedem öffentlichen Schlachthof Sachsens von den Schlachthoftierärzten abgehalten werden.

(3) Die Festsetzung der Unterrichtsgebühren bleibt den beteiligten Schlachthoftierärzten überlassen.

(4) Jedem Teilnehmer an einem Fortbildungslehrgang ist von dessen Leiter ein Nachweis hierüber auszustellen.

### § 13.

(1) Fleischbeschauer und Trichinenschauer, die nach Erreichung eines Lebensalters von 67 Jahren noch im Dienste verbleiben wollen, haben sich einer Nachprüfung zu unterziehen, die sich insbesondere darauf zu erstrecken hat, ob sie dem Dienste körperlich noch gewachsen sind. Nötigenfalls ist dieser Nachweis durch ein bezirksärztliches Zeugnis zu erbringen. Mit der Vollendung des 70. Lebensjahres sind die Beschauer jedoch in jedem Falle vom Amte zu entbinden<sup>1</sup>.

(2) Fleischbeschauer, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung das 70. Lebensjahr bereits überschritten haben, können auf Antrag von der Medizinalbehörde noch ein weiteres Jahr im Dienste belassen werden, sofern sie ihre körperliche Eignung für die Ausübung der Fleischbeschau durch ein bezirksärztliches Zeugnis nachweisen.

### § 14.

Diese Vorschriften treten mit ihrer Veröffentlichung in Kraft. Gleichzeitig erledigt sich der vierte Abschnitt (§§ 44 bis 68) der Ausführungsverordnung vom 27. Januar 1903 — G. B. I. S. 75 —.

<sup>1</sup> Hiervon hat das Wirtschaftsministerium in besonderen Fällen Ausnahmen zugelassen, wenn der körperlich und geistig noch rüstige Beschauer durch Entlassung aus dem Amte in eine schwere wirtschaftliche Notlage geraten würde.

**7. Verordnung über die Fleischschau bei Tuberkulose der  
Fleisch-Lymphdrüsen. Vom 20. Februar 1926.  
(12 P: W V).**

Zur Herbeiführung größerer Gleichmäßigkeit bei Handhabung der Vorschriften in § 23 Ziff. 12, § 37 unter II und § 40 Ziff. 1 b der Ausführungsbestimmungen A<sup>1</sup> zum Schlachtvieh- und Fleischbeschaugesetz in der Fassung der Verordnung vom 10. August 1922 (Zentralblatt f. d. Deutsche Reich S. 485) sind die nachstehenden Richtlinien<sup>2</sup> zugleich in Ergänzung der „übersichtlichen Darstellung der Formen der Tuberkulose bei Schlachttieren und die gesundheitspolizeiliche Behandlung des Fleisches tuberkulöser Tiere“ (Ziff. 3 des Anhangs der Ausführungsbestimmungen C zum Schlachtvieh- und Fleischbeschaugesetz — Zentralblatt f. d. Deutsche Reich S. 516 —) aufgestellt worden.

Die Herren Bezirkstierärzte haben Abdrucke dieser Richtlinien den für die Schlachtvieh- und Fleischschau verpflichteten Tierärzten zur Kenntnissnahme und Nachachtung zu übermitteln.

<sup>1</sup> S. S. 90, 99 und 103.

<sup>2</sup> Vgl. auch Vet.-Vorschr. Bd. XXI S. 29 und 58.

**Richtlinien für die Fleischschau bei Tuberkulose  
der Fleisch-Lymphdrüsen.**

Name der Lymphdrüsen	Bezeichnung der Lymphdrüsen nach ihrem Wurzelgebiet	Behandlung des Fleisches	Umfang der Fleisch-beanstandung
<b>I. Hund.</b>			
1. Lymphdrüsen am Brusteingang (Lymphoglandulae costocervicales, Lgl. cervicales caudales, Lgl. sternalis cranialis)	Organ-Fleisch-Lymphdrüsen	Beanstandung nur bei gleichzeitiger Erkrankung der Bug- oder Achsellymphdrüse	Abtrennung des Vorder Viertels im 5. Zwischenrippenraum
2. Buglymphdrüse (Lgl. cervicalis superficialis)	Haut-Fleisch-Lymphdrüse	Beanstandung in jedem Falle	Desgl.
3. Achsellymphdrüse (Lgl. axillaris propria)	Fleischlymphdrüse	Desgl.	Desgl.
4. Lendenlymphdrüsen (Lgl. lumbales aorticae)	Organ-Fleisch-Lymphdrüsen	Beanstandung nur in den seltenen Fällen, in denen Nieren und Bauchfell nicht tuberkulös verändert sind	Lendenmuskel und Lendentheil des langen Rücken-muskels
5. Darmbein-Lymphdrüsen (Lgl. iliacae mediales, Lgl. inguinalis profunda)	Organ-Fleisch-Lymphdrüsen	Beanstandung nur, wenn bei Zerlegung der Euterlymphdrüsen und d. Nieren in dünne Querschnitte und beim Aufschneiden der Gebärmutter und der Harnblase keine Tuberkulose gefunden wird	Abtrennung der hinteren Gliedmaße durch einen Querschnitt zwischen dem letzten Lendentwirbel und dem Kreuzbein nach gewerbmäßiger Loslösung des hinteren Teiles der Lendenmuskeln

Name der Lymphdrüsen	Bezeichnung der Lymphdrüsen nach ihrem Wurzelgebiet	Behandlung des Fleisches	Umfang der Fleisch-beanstandung
6. Kniefolten-Lymphdrüse (Lgl. subiliaca)	Hautlymphdrüse	Keine Beanstandung	—
7. Kniekehlen-Lymphdrüse (Lgl. poplitea)	Haut-Fleisch-Lymphdrüse	Beanstandung in jedem Falle	Abtrennung der hinteren Gliedmaße durch einen Querschnitt durch die Darmbeinsäule möglichst nahe dem Hüftgelenk nach gewerbmäßigem Lösösen des hinteren Teiles der Lendenmuskeln
8. Sitzbeinlymphdrüse (Lgl. ischiadica)	Haut-Organ-Fleischlymphdrüse	Beanstandung in jedem Falle, abgesehen von den seltenen Fällen, in denen Tuberkulose des Afters, des Mastdarms oder der Harn- und Geschlechtsorgane festgestellt wird	Abtrennung wie unter laufender Nr. 5
9. Schamlymphdrüsen (Lgl. inguinales superficiales)	Haut-Organ-Lymphdrüsen	Keine Beanstandung	—

Name der Lymphdrüsen	Bezeichnung der Lymphdrüsen nach ihrem Wurzelgebiet	Behandlung des Fleisches	Umfang der Fleisch- beanstandung
-------------------------	--	-----------------------------	--

## II. Schwein.

1. Buglymphdrüse (Lgl. cervicalis superficialis)	Fleischlymphdrüse	Beanstandung in jedem Falle	Abtrennung des Vorderviertels mit Kopf im vierten Zwischenrippen- raum
2. Kniefaltens- lymphdrüse (Lgl. subiliaca)	Hautlymphdrüse	Beanstandung nur, wenn die tuberku- lösen Herde nicht verkalft od. trocken- käsig sind, und wenn die Haut des Hinterviertels nicht frei von Tuberku- lose befunden wird	Abtrennung der Hintergliedmaße durch einen Quer- schnitt zwischen dem letzten Lendenwir- bel und dem Kreuz- bein nach gewerb- mäßigem Loslösen des hinteren Teiles der Lendenmuskeln
3. Kniekehlen- lymphdrüse (Lgl. poplitea)	Fleischlymphdrüse	Beanstandung in jedem Falle	Abtrennung der Hintergliedmaße durch einen Quer- schnitt zwischen dem letzten Lendenwir- bel und dem Kreuz- bein nach gewerb- mäßigem Loslösen des hinteren Teiles der Lendenmuskeln und der Bauchwand

Es sind bezeichnet als:

1. **Fleischlymphdrüsen** die Lymphdrüsen, die ihr Wurzelgebiet im Muskelfleisch einschl. des zugehörigen Fett- und Bindegewebes, der Knochen und Gelenke haben.
2. **Organ-Fleischlymphdrüsen** solche Lymphdrüsen, deren Wurzelgebiet sich zugleich auf innere Organe des Tierkörpers erstreckt.
3. **Hautlymphdrüsen** die Lymphdrüsen, die ausschl. Lymphe aus der Haut beziehen.
4. **Haut-Fleischlymphdrüsen** die Lymphdrüsen, die die Wurzelgebiete der Lymphdrüsen unter 1 und 3 umfassen.
5. **Haut-Organ-Fleischlymphdrüsen** solche Lymphdrüsen, deren Lymphzufluß die Wurzelgebiete der Lymphdrüsen 1, 2 und 3 umfaßt.

### A n h a n g.

**Muster-Ortsstatut<sup>1</sup>, die Einrichtung einer Freibank betreffend,**

- A. für die Stadt .....
- B. für die Gemeinde .....  
einschließlich des Gutsbezirks .....
- C. für den Verband der Gemeinde .....  
bzw. für den Fleischbeschaubezirk .....

Auf Grund des § 13 Abs. 4 unter a des Gesetzes<sup>2</sup>, die Einführung einer allgemeinen Schlachtvieh- und Fleischschau betreffend, vom 1. Juni 1898 wird für A—B—C eine Freibank errichtet, für welche folgende Bestimmungen maßgebend sind.

§ 1. Auf der Freibank gelangt alles nichtbankwürdige Fleisch von den in (A—B—C) geschlachteten Rindern, Kälbern, Schafen, Ziegen und Schweinen zum Verkauf, sofern nicht der Besitzer die Überlassung desselben zur Verwertung im eigenen Haushalte verlangt. Diese Überlassung ist jedoch nicht gestattet, wenn der

<sup>1</sup> An die Kreis- und Amtshauptmannschaften hinausgegeben mit Vdg. des Minist. d. J. vom 1. August 1900 (897 a II M — Sächs. Wochenbl. Nr. 36 S. 189 —).

<sup>2</sup> Aufgehoben durch das Gesetz vom 13. Dezember 1923, S. 1. Über die Freibankvorschriften siehe Sächs. AB. § 11 S. 14.



Besitzer Fleischer, Fleischhändler oder Gast-, Schank- oder Speisewirt ist.

[Unter den gleichen Voraussetzungen kann das zu gewerblichen Zwecken eingeführte Fleisch<sup>1</sup> der Freibank überwiesen werden, sobald dasselbe bei der Beschau als nicht bankwürdig erachtet wird.]

[Mit Genehmigung des (A Bürgermeisters, B und C Gemeindevorstandes) kann auch das nichtbankwürdige Fleisch von den oben bezeichneten Tieren, welche in a n d e r e n Orten bzw. Fleischbeschaubezirken geschlachtet worden sind, auf der Freibank zum Verkauf gebracht werden.]<sup>2</sup>

§ 2. Als Freibanklokal wird [dauernd]<sup>3</sup> [vorübergehend bei jedesmaligem Bedürfnis,<sup>4</sup> bei jedesmaligem Bedürfnis in dem

<sup>1</sup> Da eine zwangsweise Beschau eingeführten frischen Fleisches nach § 32 Säch. Aus. B. vom 27. Januar 1903 zu den Fleischbeschau-Gesetzen nur in Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern erfolgen darf, ist dieser Absatz für andere Gemeinden gegenstandslos.

<sup>2</sup> Die Aufnahme dieser Bestimmung kann zweckmäßig sein für Orte mit größerer Arbeiterbevölkerung, denen die Zugänglichmachung billigeren Fleisches erwünscht ist.

<sup>3</sup> In größeren Ortschaften empfiehlt sich die dauernde Einrichtung eines Verkaufslokals, eines kleinen Ladens, eines von der Straße zugänglichen Raumes eventuell mit einem Nebenraume, zumal der Mietzins durch die Gebühr für die Benutzung aufgebracht wird. Der Verkaufsraum ist mit einem einfachen Verkaufstisch, Hackstock, mit Wagen und Haken zum Aufhängen größerer Fleischstücke auszustatten. Bei häufigerer Benutzung können auch die zur Unschädlichmachung notwendigen Einrichtungen (Pöckelfässer, Kessel mit offener Feuerung zum Kochen und Ausschmelzen) in diesem oder einem Nebenraume hergestellt werden.

<sup>4</sup> In kleineren Orten können als Freibank leerstehende oder anderen Zwecken dienende Räume (Spritzenhaus usw.) vorübergehend bzw. bei jedesmaligem Bedürfnis benutzt werden. Tisch und Hackfloß kann daselbst aufbewahrt, Wagen, Gewichte usw. vom Freibankverkäufer jedesmal herzugebracht werden. — Ohne daß ein für allemal ein bestimmtes Freibanklokal verfügbar ist, kann jedoch von einer Freibank-Einrichtung nicht die Rede sein. Scheunentennen können keinesfalls als geeignete Freibanklokale gelten.

Schlachtorte oder in den Orten . . . . .]<sup>1</sup> das . . . . . bestimmt. Dasselbe ist [dauernd] [bei jedesmaliger Benutzung] durch eine leicht sichtbare Aufschrift als „Freibank“ kenntlich zu machen.

§ 3. Der Verkauf auf der Freibank steht unter ortspolizeilicher Aufsicht<sup>2</sup> und erfolgt durch einen hierzu besonders verpflichteten Freibankverkäufer.<sup>3</sup> Der letztere ist verantwortlich dafür, daß der Verkauf den Bestimmungen des § 13 b—d des Gesetzes vom 1. Juni 1898 und § 18 der Ausführungsverordnung<sup>4</sup> vom 23. Juli 1899 entspricht. [Eventuell können folgende Bestimmungen eingefügt werden:

- a) im Verkaufsraume ist in leicht sichtbarer und allgemein verständlicher Weise anzuschreiben, von welcher Tiergattung das Fleisch herrührt, welcher Grund zur Beanstandung des Fleisches Anlaß gegeben hat, in welchem Zustande das Fleisch (roh, gepökelt, gekocht) und zu welchem Preis das Fleisch, event. die Eingeweide, das Fett usw pro Kilo, bzw. pro 0,5 Kilo verkauft wird;
- b) der Verkauf darf nur in Mengen bis zu 3 Kilo für den einzelnen Käufer erfolgen, soweit nicht die Ortsbehörde Ausnahmen<sup>4</sup> gestattet hat;
- c) das nichtbankwürdige Fleisch darf an Personen, welche Fleisch gewerbsmäßig verarbeiten, mit Fleisch und Fleischwaren handeln, überhaupt nicht, an Personen, welche Gast-, Schank- oder Speisewirtschaft betreiben, nur mit Genehmigung<sup>4</sup> der Ortsbehörde abgegeben werden.]

<sup>1</sup> Bei Gemeindeverbänden, in denen die Entfernung der einzelnen Orte oder andere Umstände die Errichtung einer einzigen ständigen Verkaufsstelle nicht ratsam erscheinen lassen, wird die Freibank je nach Lage des Falles in denjenigen Ort, in welchem das betreffende Tier zur Schlachtung gekommen ist, oder in die stärkst bevölkerte Gemeinde gelegt werden müssen, vorausgesetzt, daß ein geeignetes Lokal daselbst ein für allemal vorgesehen ist.

<sup>2</sup> Durch B. des Rgl. M. d. J. an die Kreishauptmannschaften vom 19. Juni 1905 (332 b II V) ist den Gemeindebehörden empfohlen worden, die Überwachung der Bewertung nichtbankwürdigen Fleisches und den Verkauf auf den Freibänken den *Fleischbeschauern* zu übertragen.

<sup>3</sup> Als Freibankverkäufer sind vorwiegend Lohnschlächter, eventuell nicht dauernd schlachtende Fleischer, oder andere sachkundige Personen zu verwenden.

<sup>4</sup> Aufgehoben und ersetzt durch § 11 Sächs. AB. S. 14.

Beim Verkaufe ist die Bevorzugung einzelner Personen strengstens untersagt.

Der Freibankverkäufer hat ferner in den Fällen, wo nichtbankwürdiges Fleisch vor dem Verkaufe einer besonderen Behandlung (Kochen, Pökeln, Ausschmelzen) unterworfen werden muß, diese Behandlungsarbeiten zu verrichten. Auch kann demselben der Verkauf der Haut übertragen werden.

§ 4. Die Verkaufszeit wird von [Ortsbehörde] durch Bekanntmachung im . . . . . Blatte [durch Ausruf, bzw. in ortsüblicher Weise] bekanntgegeben.

§ 5. Den Preis für das nichtbankwürdige Fleisch bestimmt:

- a) bei Schlachttieren, welche der Schlachtviehversicherung unterliegen, der Ortschätzungsausschuß;
- b) bei Schlachttieren, welche dieser Versicherung nicht unterliegen [bei A der Tierarzt, bei B der Gemeindevorstand nach Gehör des Fleischbeschauers und im Einvernehmen mit dem Besitzer, bei C die Gemeindebehörde desjenigen Ortes, in welchem das Tier geschlachtet worden ist, nach Gehör des Fleischbeschauers und im Einvernehmen mit dem Besitzer].

Im Falle fortschreitender Entwertung des Fleisches kann der Preis so oft als nötig, in den Fällen unter a durch den Vorsitzenden des Ortschätzungsausschusses, in den Fällen unter b [bei A durch den Tierarzt], [bei B und C durch den Gemeindevorstand] herabgesetzt werden.

Der Preis des nichtbankwürdigen Fleisches und des ausgeschmolzenen Fettes soll in der Regel  $\frac{4}{5}$  des Marktpreises für Fleisch oder Fett mittlerer Güte nicht übersteigen. Für Eingeweide, welche sich auf der Freibank verwerten lassen, ist bei Kindern nur ein Drittel, bei Schweinen und Kleinvieh nur die Hälfte des für das Fleisch des betreffenden Tieres festgesetzten Preises aufzustellen.

Fleisch, welches keinen Abnehmer gefunden hat oder in den Räumen des Freibanklokales verdorben ist, ist auf Kosten des Eigentümers unschädlich zu beseitigen.

§ 6. Der Freibankverkäufer erhält das Fleisch, soweit es im rohen Zustande zum Verkauf bestimmt ist, in völlig ausgekühltem Zustande zugewogen. Das Gewicht des im gekochten oder ge-

pökelten Zustande zu verkaufenden Fleisches wird nach der Abkochung bzw. Pökellung ebenfalls im ausgekühlten Zustande festgestellt. Bei abgemagerten Tieren können vor der Feststellung des Gewichts die Unterschenkel- und Vorarmknochen aus dem Fleische entfernt werden.

Zur Ausgleichung des bei dem Zerlegen und Verpfunden entstehenden Gewichtsverlustes erhält der Freibankverkäufer 5 % des Gewichts gutgerechnet. Für Eingeweide und ausgeschmolzenes Fett wird kein Verlust in Ansatz gebracht.

§ 7. Der Freibankverkäufer hat über die erfolgte Verwertung schriftlich abzurechnen und den Erlös zu A an die Stadtkasse, zu B und C an den Gemeindevorstand abzuliefern. Von letzter . . . . . wird der erzielte Erlös nach Abzug der Gebühren dem Eigentümer gegen Quittung ausgezahlt.

§ 8. An Gebühren<sup>1</sup> sind von dem Erlös in Abzug zu bringen:

- a) für die Bekanntmachung,
- b) für die Benutzung der Freibank,
- c) für die polizeiliche Überwachung des Verkaufs,
- d) für die Zerlegung und den Verkauf,
- e) für die Aufstellung der Abrechnung,
- f) für die Reinigung des Freibanklokales

zehn Prozent des Erlöses vom Fleische oder Fette. Hiervon entfallen (für a, b, c)  $\frac{1}{3}$  der Gemeinde, (für d, e, f)  $\frac{2}{3}$  dem Verkäufer zu. (Soweit letzterer eine feste Besoldung von seiten der Gemeinde bezieht, fließen die Gesamtgebühren der Gemeindekasse zu.)

Wenn das nichtbankwürdige Fleisch oder Fett vor dem Verkaufe einer besonderen Behandlung (Kochen, Pökeln, Ausschmelzen) unterworfen werden mußte, so ist eine besondere Gebühr, und zwar:

<sup>1</sup> Die Freibankverwertungskosten sind durch Bdg. vom 3. Juli 1924 (JWB. S. 107 — Vet. Vorschr. Bd. XIX S. 151 —) und durch die Bdg. vom 5. Februar 1926 (JWB. S. 19 — Vet. Vorschr. Bd. XXI S. 29 —) auf 15 % des Erlöses aus den genießbaren Teilen eines Schlachtstückes dann, wenn Fleisch und Fett ohne weiteres verkauft werden können, und auf 20 % des Erlöses aus den genießbaren Teilen dann, wenn bedingt taugliches Fleisch oder Fett vor dem Verkaufe durch Kochen, Dämpfen, Pökeln, Durchkühlen oder Ausschmelzen besonders zu behandeln ist, festgesetzt worden.

g) für das Durchkochen oder Pökeln von je 1 kg frischen Fleisches 3 Pf.,

h) für das Ausschmelzen von Fett von je 1 kg des ursprünglichen Fettgewebes 3 Pf.

in Abzug zu bringen und entfallen von denselben  $\frac{1}{3}$  auf die Gemeinde für die Benutzung der Geräte,  $\frac{2}{3}$  auf den Freibankverkäufer für Mühewaltung und Heizmaterial.

§ 9. Der Eigentümer des nichtbankwürdigen Fleisches ist verpflichtet, dasselbe unentgeltlich der Freibank zuzuführen, sofern sich die Freibank im Schlachtorte selbst befindet.

Muß das Fleisch der Freibank in einem anderen Orte zugeführt werden, so kann hierfür eine Gebühr nach ortsüblichen Sätzen in Ansatz gebracht und vom Erlöse in Abzug gebracht werden.

---

## II. Bestimmungen der Reichsregierung für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau.

---

### 1. Reichsgesetz, betr. die Schlachtvieh- und Fleischbeschau. Vom 3. Juni 1900. (RGBl. S. 547).

Wir Wilhelm, von Gottes Gnaden Deutscher Kaiser, König von Preußen usw. verordnen im Namen des Reichs, nach erfolgter Zustimmung des Bundesrates und des Reichstages, was folgt:

#### § 1.

Rindvieh<sup>1</sup>, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde und Hunde, deren Fleisch<sup>2</sup> zum Genuß für Menschen verwendet werden

---

<sup>1</sup> Zum Rindvieh gehören auch die Kälber (vgl. AB. A §§ 8, 25, 40, 44, AB. D §§ 6, 27 nebst Anlage a § 9). — Die Grenze zwischen Kalb und Jungrind läßt sich ableiten aus AB. D § 6, wonach Tiere über 75 kg Fleischgewicht nicht mehr als Kälber gelten sollen. Diesem Fleischgewicht würden ungefähr 125 kg Lebendgewicht entsprechen (vgl. Geb. D. § 4 unter a Ziff. 3 S. 37).

<sup>2</sup> Der Begriff Fleisch ergibt sich aus RFG. § 4 S. 60.

soll, unterliegen vor und nach der Schlachtung einer amtlichen Untersuchung. Durch Beschluß des Bundesrates<sup>1</sup> kann die Untersuchungspflicht auf anderes Schlachtvieh ausgedehnt werden.

Bei Not schlachtungen<sup>2</sup> darf die Untersuchung vor der Schlachtung unterbleiben.

Der Fall der Not schlachtung liegt dann vor, wenn zu befürchten steht, daß das Tier bis zur Ankunft des zuständigen Beschauers verenden oder das Fleisch durch Verschlimmerung des krankhaften Zustandes wesentlich an Wert verlieren werde oder wenn das Tier infolge eines Unglücksfalles sofort getötet werden muß.

<sup>1</sup> An die Stelle des Bundesrats ist inzwischen der Reichsrat getreten.

<sup>2</sup> Für die Zulässigkeit der Not schlachtung ohne Schlachtviehbeschau ist der Besitzer des Tieres, sein Stellvertreter und nach Befinden auch der die Schlachtung Vornehmende verantwortlich. Eine weitere Erläuterung des Begriffes Not schlachtung gibt AB. A § 2 (S. 81) und AB. C zweiter Abschnitt III Ziff. 38. Jedenfalls hat der Beschauer bei der Fleischbeschau sorgfältig zu prüfen, ob ein Grund zur Not schlachtung vorlag oder nicht.

Den Not schlachtungen gleich zu erachten sind Schlachtungen, welche bei gewissen Unglücksfällen, die den Tod des Tieres schon herbeiführten, vorgenommen werden müssen. Hierzu gehören insbesondere Blitzschlag, Schädel- oder Halswirbelbrüche, Verblutungen, Ersticken infolge Verstopfung der Luftwege durch Fremdkörper oder Erwürgen mit der Kette, Erschießen bei Tobsuchtsanfällen, Bösartigkeit und dergl. (vgl. AB. A §§ 29, 33 — S. 92 und 94 —, AB. C zweiter Abschnitt III Ziff. 38).

Hinsichtlich der Verpflichtungen der Beschauer, die sich aus der in Sachsen bestehenden Schlachtviehversicherungsgesetzgebung (siehe Anm. 1 S. 12) ergeben, sei auf diese besonders hingewiesen. Auch die Schlachtsteuergesetzgebung (Gesetz vom 24. Juli 1923 — GBl. S. 251 — nebst Ausführungsverordnung vom 1. August 1923 — GBl. S. 254 —) ist zu beachten.

## § 2.

Bei Schlachttieren, deren Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalte<sup>1</sup> des Besitzers verwendet werden soll, darf, sofern sie keine Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung zeigen, die Untersuchung vor der Schlachtung und, sofern sich solche Merkmale auch bei der Schlachtung nicht ergeben, auch die Untersuchung nach der Schlachtung unterbleiben.

Eine gewerbsmäßige Verwendung von Fleisch, bei welchem auf Grund des Abs. 1 die Untersuchung unterbleibt, ist verboten.

Als eigener Haushalt im Sinne des Abs. 1 ist der Haushalt der Kasernen, Krankenhäuser, Erziehungsanstalten, Speiseanstalten, Gefangenenanstalten, Armenhäuser und ähnlicher Anstalten sowie der Haushalt der Schlächter, Fleischhändler, Gast-, Schank- und Speisewirte nicht anzusehen.

## § 3.

Die Landesregierungen sind befugt, für Gegenden und Zeiten, in denen eine übertragbare Tierkrankheit herrscht, die Untersuchung aller der Seuche ausgesetzten Schlachttiere anzuordnen.

## § 4.

Fleisch<sup>2</sup> im Sinne dieses Gesetzes sind Teile von warmblütigen Tieren<sup>3</sup>, frisch oder zubereitet<sup>4</sup>, sofern sie sich zum

<sup>1</sup> Wegen des Beschlusses bei Hauschlachtungen in Sachsen vgl. Sächs. FG. § 1 S. 1.

<sup>2</sup> Die Begriffe: „Fleisch“, „frisch oder zubereitet“ sind in den AB. D §§ 1—3 erläutert (vgl. auch Begr. S. 15, 16; Techn. Erläut. S. 5; Komm.-Ber. S. 8, 9, 10).

<sup>3</sup> Da die warmblütigen Tiere ausdrücklich genannt sind, könnte das Gesetz auf Grund von RFG. § 24 wohl auf das Fleisch von Wildbret und Geflügel, nicht aber auf das von Fischen, Amphibien, Krusten-, Weich- und Schalthieren ausgedehnt werden.

Genüsse für Menschen eignen<sup>1</sup>. Als Teile gelten auch die aus warmblütigen Tieren hergestellten Fette<sup>2</sup> und Würste, andere Erzeugnisse nur insoweit, als der Bundesrat dies anordnet.

### § 5.

Zur Vornahme der Untersuchungen sind Beschaubezirke zu bilden; für jeden derselben ist mindestens ein Beschauer sowie ein Stellvertreter zu bestellen.

Die Bildung der Beschaubezirke und die Bestellung der Beschauer erfolgt durch die Landesbehörden. Für die in den Armeekonservenfabriken vorzunehmenden Untersuchungen können seitens der Militärverwaltung besondere Beschauer bestellt werden.

Zu Beschauern sind approbierte Tierärzte oder andere Personen<sup>3</sup>, welche genügende Kenntnisse nachgewiesen haben, zu bestellen.

### § 6.

Ergibt sich bei den Untersuchungen das Vorhandensein oder der Verdacht einer Krankheit, für welche die Anzeigepflicht<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Es ist nicht erforderlich, daß die geeigneten Teile zum Genüsse für Menschen tatsächlich bestimmt sind.

<sup>2</sup> Zu den Fetten gehören Butter und geschmolzene Butter (Butterschmalz) nicht. Wohl aber unterliegt die Margarine, soweit sie vom Auslande eingeführt wird, der Beschau (vgl. AB. D § 1 Abs. 3, § 3 Abs. 3).

<sup>3</sup> Nichttierärztliche Beschauer, vgl. AB. B S. 115; Trichinenschauer, vgl. AB. E S. 133.

<sup>4</sup> Die Anzeigepflicht erstreckt sich auf Tierseuchen, welche veterinärpolizeilich bekämpft werden.

Reichsgesetzlich besteht die Anzeigepflicht bei Rinderpest (Rinderpestgesetz vom 7. April 1869 § 4) und den im Viehseuchengesetz vom 26. Juni 1909 (RGBl. S. 519, Edelmann, Die Viehseuchengesetzgebung, Dresden 1912) §§ 9, 10 aufgeführten Seuchen: Milzbrand, Rauschbrand, Wild- und Rinderseuche; Tollwut; Rotz; Maul- und Klauenseuche; Lungenseuche des Rindviehs; Pocken- und Blauschlag der Schafe; Beschälseuche der Pferde, Bläschenauschlag der Pferde und des Rindviehs; Räude



besteht, so ist nach Maßgabe der hierüber geltenden Vorschriften<sup>1</sup> zu verfahren.

§ 7.

Ergibt die Untersuchung des lebenden Tieres<sup>2</sup> keinen Grund zur Beanstandung der Schlachtung, so hat der Beschauer sie unter Anordnung der etwa zu beobachtenden besonderen Vorsichtsmaßregeln<sup>3</sup> zu genehmigen.

der Einhufer und der Schafe; Schweineseuche, sofern sie mit erheblichen Störungen des Allgemeinbefindens der erkrankten Tiere verbunden ist, und Schweinepest; Rotlauf der Schweine einschließlich des Nesselfiebers (Badsteinblattern); Geflügelcholera und Hühnerpest; äußerlich erkennbare Tuberkulose des Rindviehs, sofern sie sich in der Lunge in vorgeschrittenem Zustande befindet oder Euter, Gebärmutter oder Darm ergriffen hat.

Die nach dem RSG. §§ 9, 10 dem Tierbesitzer ebenfalls obliegende Anzeigepflicht wird durch die der Beschauer nicht erledigt.

<sup>1</sup> Von seuchenpolizeilichen Vorschriften kommen außer der Anzeigepflicht bei der Beschau vornehmlich in Betracht:

- a) Verbot der Schlachtung bei Milzbrand, Rauschbrand, Rinderseuche, Tollwut, Rotz, Rinderpest, sowie beim Verdacht einer dieser Seuchen (AB. A § 9).
- b) Beschlagnahme der mit der Seuche behafteten Schlachtstücke bei den vorgenannten Seuchen und Beschlagnahme mindestens der Teile, an denen die Seuche zu erkennen ist, bei Maul- und Klauenseuche, Lungenseuche des Rindviehs, Pocken-seuche der Schafe, Beschälseuche der Pferde, Bläschenauschlag der Pferde und des Rindviehs, Räude der Pferde, Esel, Maultiere, Maulesel und Schafe, Schweineseuche, Schweinepest und Rotlauf der Schweine (vgl. AB. A §§ 15, 33 Abs. 1 Nr. 9, 10, §§ 35, 37, 38; AB. C II Ziff. I Nr. 5—8, 10, 12, 13).
- c) Desinfektion des Beschauers nach AB. A §§ 16, 32; AB. C Anh. 2.

<sup>2</sup> Über die Ausführung der Schlachtviehbeschau usw. s. AB. A §§ 6—16 S. 83—87.

<sup>3</sup> Auf die wichtigsten in Betracht kommenden Vorsichtsmaßregeln ist in AB. A § 11 Abs. 2—4 hingewiesen worden. Im übrigen ist es dem Ermessen des Beschauers anheimgegeben, anzuordnen, daß z. B. ein Tier in seiner Gegenwart geschlachtet werden muß, um eine Verbreitung

Die Schlachtung des zur Untersuchung gestellten Tieres darf nicht vor der Erteilung der Genehmigung und nur unter Einhaltung der angeordneten besonderen Vorsichtsmaßregeln stattfinden.

Erfolgt die Schlachtung<sup>1</sup> nicht spätestens zwei Tage<sup>2</sup> nach Erteilung der Genehmigung, so ist sie nur nach erneuter Untersuchung und Genehmigung zulässig<sup>3</sup>.

### § 8.

Ergibt die Untersuchung nach der Schlachtung,<sup>4</sup> daß kein Grund zur Beanstandung des Fleisches vorliegt, so hat der

---

von Ansteckungstoffen zu verhüten oder die Erkennung einer Krankheit am geschlachteten Tiere zu sichern (Komm.-Ver. S. 14). Siehe auch Sächs. UB. § 6 S. 11 wegen der Überweisungsscheine.

<sup>1</sup> Die Schlachtung, d. h. die Tötung des Schlachttieres durch Blutentziehung mit folgender Ausweidung, soll sich tunlichst an die Schlachtviehbeschau anschließen (UB. A § 6 Abs. 1 S. 83).

<sup>2</sup> Die Frist von 2 Tagen nach erfolgter Schlachtviehbeschau ist etwas reichlich bemessen, um so mehr als, genau genommen, die Frist auf höchstens 3 Tage ausgedehnt werden kann. Denn nach dem in der ZPO. § 199 und dem BGB. § 187 zum Ausdruck gebrachten Grundsatz, daß bei Fristen, für deren Anfang ein Ereignis oder ein in den Lauf eines Tages fallender Zeitpunkt maßgebend ist, ist der Tag nicht mitzurechnen, in welchen das Ereignis oder der Zeitpunkt fällt. Daß, wenn die Schlachtung nicht innerhalb der gedachten Frist erfolgt, eine anderweite Untersuchung des lebenden Tieres gefordert wird, rechtfertigt sich aus dem Umstande, daß in dem Gesundheitszustande des Tieres inzwischen wichtige, auch die Tauglichkeit des Fleisches beeinflussende Veränderungen (z. B. Blutvergiftungen) eingetreten sein können.

<sup>3</sup> Zuwiderhandlungen fallen unter die Strafvorschriften des RFG. § 27 Nr. 4 und § 28.

<sup>4</sup> Hinsichtlich der Fleischbeschau vgl. RFG. §§ 8—11 und UB. A §§ 17—39 S. 87—103, sowie Sächs. UB. §§ 6—17 S. 11—17.

Beschauer es als tauglich zum Genusse für Menschen zu erklären<sup>1</sup>.

Vor der Untersuchung dürfen Teile eines geschlachteten Tieres nicht beseitigt werden<sup>2</sup>.

### § 9.

Ergibt die Untersuchung, daß das Fleisch zum Genusse für Menschen untauglich ist, so hat der Beschauer es vorläufig zu beschlagnahmen,<sup>3</sup> den Besitzer hiervon zu benachrichtigen und der Polizeibehörde<sup>4</sup> sofort Anzeige zu erstatten<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Das RFG. unterscheidet taugliches, bedingt taugliches und untaugliches Fleisch. Zu dem tauglichen Fleisch im engeren Sinne gehört auch das minderwertige (AB. A § 40 S. 103) Fleisch, für dessen Vertrieb und Verwendung die Landesregierungen auf Grund von RFG. § 24 Vorschriften erlassen können.

Als tauglich ist das Fleisch zu betrachten, welches von normaler Beschaffenheit ist und in gesundheitlicher Beziehung zu Bedenken keinen Anlaß gibt (Begr. S. 18). Die Tauglichkeit kann unter Umständen eine teilweise sein, während andere Teile bedingt tauglich, untauglich oder minderwertig sind. — Die Beurteilung hat nach AB. A §§ 33—40 und Anhang 3 zu den AB. C zu erfolgen (vgl. auch Sächs. AB. §§ 6, 8—11).

<sup>2</sup> Zu dem Verbot der Beseitigung von Teilen vor der Untersuchung gehört auch ihre weitere Behandlung, abgesehen von den in AB. A § 17 erlaubten Handlungen.

Wegen Bestrafung von Zuwiderhandlungen s. RFG. § 27 Nr. 4 und § 28.

<sup>3</sup> Die Beschlagnahme beruht in einer entsprechenden Erklärung an den Besitzer (AB. A § 41) unter Anbringung des Erkennungszeichens für untaugliches Fleisch (AB. A § 43). Letzteres kann unter den Voraussetzungen der AB. A § 42 wegfallen (vgl. Sächs. AB. § 13 S. 15).

<sup>4</sup> Die Polizeibehörde hat die endgültige Entscheidung über das beanstandete Fleisch zu treffen. Ob und inwieweit sie oder der Besitzer des Schlachtstückes an das Gutachten des Beschauers gebunden ist, haben die Landesregierungen auf Grund von RFG. § 23 in Verbindung mit AB. A § 46 zu regeln. Vgl. auch Sächs. FG. § 3 S. 2.

Die weitere Behandlung des beanstandeten Fleisches durch die Polizeibehörde richtet sich nach AB. A §§ 41, 45 (S. 104 und 110). Vgl. auch AB. C Anhang 1 und Sächs. AB. §§ 9 und 12 S. 13 und 15.

Fleisch, dessen Untauglichkeit sich bei der Untersuchung ergeben hat, darf als Nahrungs- oder Genußmittel für Menschen nicht in Verkehr gebracht werden.

Die Verwendung des Fleisches zu anderen Zwecken<sup>6</sup> kann von der Polizeibehörde zugelassen werden, soweit gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Die Polizeibehörde bestimmt, welche Sicherungsmaßregeln<sup>7</sup> gegen eine Verwendung des Fleisches zum Genuße für Menschen zu treffen sind.

Das Fleisch darf nicht vor der polizeilichen Zulassung und nur unter Einhaltung der von der Polizeibehörde angeordneten Sicherungsmaßregeln in Verkehr gebracht werden.

Das Fleisch ist von der Polizeibehörde in unschädlicher Weise zu beseitigen, soweit seine Verwendung zu anderen Zwecken (Abs. 3) nicht zugelassen wird.

#### § 10.

Ergibt die Untersuchung, daß das Fleisch zum Genuße für Menschen nur bedingt tauglich<sup>8</sup> ist, so hat der Beschauer

<sup>6</sup> In Schlachthöfen, größeren Schlächtereien usw. können S a m m e l a n z e i g e n für mehrere oder in gewissen Zeitabschnitten beanstandete Tiere erstattet werden (Begr. S. 19; Sächs. AB. § 12 S. 15).

<sup>6</sup> Die Verwendung des Fleisches zu anderen Zwecken (Seifen-, Schmierfetttherstellung) ist nur innerhalb der Grenzen der AB. A § 45 S. 110 zulässig.

<sup>7</sup> Die Sicherungsmaßregeln, welche sich ebenfalls aus AB. A § 45 ergeben, sind den Polizeibehörden überlassen (vgl. Sächs. AB. §§ 9—12 S. 13 bis 15).

Der Besitzer hat nicht ein Recht zu verlangen, daß ihm Fleisch zur Ausführung der angeordneten Behandlung, z. B. Abkochen finnigen und trichinösen Schweinefleisches, ausgehändigt werde (Begr. S. 19).

<sup>8</sup> Als b e d i n g t t a u g l i c h hat das Fleisch zu gelten, das in seinem natürlichen Zustande zum Genuße für Menschen ohne Gesundheitsgefährdung nicht verwendbar ist, jedoch durch entsprechende Behandlung seiner gefährlichen Eigenschaften entkleidet werden kann. (Begr. S. 18). Über die Einzelfälle bedingter Tauglichkeit vgl. AB. A § 37 S. 99.

es vorläufig zu beschlagnahmen, den Besitzer hiervon zu benachrichtigen und der Polizeibehörde sofort Anzeige zu erstatten. Die Polizeibehörde bestimmt, unter welchen Sicherungsmaßregeln das Fleisch zum Genuß für Menschen brauchbar gemacht werden kann<sup>1</sup>.

Fleisch, das bei der Untersuchung als nur bedingt tauglich erkannt worden ist, darf als Nahrungs- und Genußmittel für Menschen nicht in Verkehr gebracht werden, bevor es unter den von der Polizeibehörde angeordneten Sicherungsmaßregeln zum Genuß für Menschen brauchbar gemacht worden ist.

In soweit eine solche Brauchbarmachung unterbleibt, finden die Vorschriften des § 9 Abs. 3—5 entsprechende Anwendung.

#### § 11.

Der Vertrieb<sup>2</sup> des zum Genuß für Menschen brauchbar gemachten Fleisches (§ 10 Abs. 1) darf nur unter einer diese Beschaffenheit erkennbar machenden Bezeichnung<sup>3</sup> erfolgen.

<sup>1</sup> Vgl. AB. A §§ 38, 39. Über den Vertrieb bedingt tauglichen Fleisches siehe RFG. § 11, Sächs. AB. § 11 S. 14.

<sup>2</sup> Zum Schutze der Konsumenten gegen Übervorteilung und des redlichen Geschäftsverkehrs soll der Vertrieb brauchbar gemachten Fleisches unter Deklaration erfolgen. Als Vertrieb ist jede Abgabe gegen Entgelt anzusehen.

Der Vertrieb bedingt tauglichen Fleisches regelt sich am einfachsten und besten dort, wo *Freibankeinrichtungen* bestehen, die auf Grund von RFG. § 24 landesrechtlich geschaffen werden können (vgl. Sächs. AB. § 11 S. 14).

<sup>3</sup> Als *Bezeichnung* genügt nicht die einfache in AB. A § 43 Abs. 3 vorgeschriebene *Kennzeichnung* des Fleisches mit einem quadratischen Stempel. Die obenerwähnte Deklaration beim Vertrieb schließt in sich, daß dem Käufer des Fleisches Gelegenheit gegeben ist, sich Kenntnis über die Art und Beschaffenheit des Fleisches sowie den Grund der bedingten Tauglichkeit zu verschaffen.

Fleischhändlern, Gast-, Schank- und Speisewirten ist der Vertrieb und die Verwendung solchen Fleisches nur mit Genehmigung<sup>1</sup> der Polizeibehörde gestattet; die Genehmigung ist jederzeit widerruflich. An die vorbezeichneten Gewerbetreibenden darf derartiges Fleisch nur abgegeben werden, soweit ihnen eine solche Genehmigung erteilt worden ist. In den Geschäftsräumen dieser Personen muß an einer in die Augen fallenden Stelle durch deutlichen Anschlag besonders erkennbar gemacht werden, daß Fleisch der im Abs. 1 bezeichneten Beschaffenheit zum Vertrieb oder zur Verwendung kommt.

Fleischhändler dürfen das Fleisch nicht in Räumen feilhalten oder verkaufen, in welchen taugliches Fleisch (§ 8) feilgehalten oder verkauft wird.

### § 12.

Die Einfuhr<sup>2</sup> von Fleisch in luftdicht verschlossenen Büchsen oder ähnlichen Gefäßen, von Würsten und sonstigen Gemengen aus zerkleinertem Fleische in das Zollinland ist verboten.

<sup>1</sup> Von dieser Genehmigung sollte möglichst wenig Gebrauch gemacht werden, da eine sichere Kontrolle über den Verbleib des Fleisches sehr schwer ist, obwohl nach Begr. S. 20 die Genehmigung nur solchen Gewerbetreibenden erteilt werden soll, die ausreichende Zuverlässigkeit bezüglich der Erfüllung der ihnen auferlegten Pflichten bieten (Sächs. AB. § 11 Abs. 3 S. 14).

<sup>2</sup> Die Einfuhr von Fleisch aus dem Auslande in das Zollinland wird durch RFG. §§ 12—17, § 18 Abs. 2, § 21 Abs. 1, § 22 Ziff. 3, § 25 in Verb. mit AB. D vom 22. Februar 1908 (Z. Bl. f. d. D. R. S. 59, Vet. Vorschr. Bd. III S. 20) und der Kaiserl. B. vom 30. Juni 1900 sowie den Bef. des Reichskanzlers vom 30. Mai 1902, vom 10. Juli 1902 und 12. Juli 1902 geregelt.

§§ 12 und 13 finden auch auf Renttiere und Wildschweine gemäß Bef. des Reichskanzlers vom 10. Juli 1902 Ziff. 3 Anwendung. Nach derselben Bef. Ziff. 4 ist die Einfuhr von Hundefleisch sowie von zubereitetem Pferdefleisch usw. verboten.

Im übrigen gelten für die Einfuhr von Fleisch in das Zollinland bis zum 31. Dezember 1903<sup>1</sup> folgende Bedingungen:

1. Frisches Fleisch<sup>2</sup> darf in das Zollinland nur in ganzen Tierkörpern, die bei Rindvieh, ausschließlich der Kälber<sup>3</sup> und bei Schweinen in Hälften zerlegt sein können, eingeführt werden.

Mit den Tierkörpern müssen Brust- und Bauchfell, Lunge, Herz, Nieren, bei Kühen auch das Euter in natürlichem Zusammenhange verbunden sein; der Bundesrat ist ermächtigt, diese Vorschrift auf weitere Organe auszudehnen<sup>4</sup>.

2. Zubereitetes Fleisch<sup>5</sup> darf nur eingeführt werden, wenn nach der Art seiner Gewinnung und Zubereitung<sup>6</sup> Gefahren für die menschliche Gesundheit

<sup>1</sup> Eine grundsätzliche Neuregelung ist bisher unterblieben. Dagegen sind während des Krieges und in der Nachkriegszeit mannigfache Erleichterungen bezüglich der Einfuhr ausländischen Fleisches zugestanden worden. Der gegenwärtige Rechtszustand hat in der Übersicht des Reichsministeriums des Innern über die aus dem Auslande zur Einfuhr zugelassenen Fleisch- und Fettwaren vom 1. April 1922 (II 4283 A — Vet. Vorschr. Bd. XVII S. 58 —) und in der Verordnung des Reichskanzlers vom 2. November 1923 (RGBl. S. 1078, Vet. Vorschr. Bd. XVIII S. 145) Berücksichtigung gefunden.

Im übrigen s. Anm. 2 S. 127.

<sup>2</sup> Über den Begriff frisches Fleisch vgl. Anm. 1 S. 15.

<sup>3</sup> Nach AB. D § 6 Abs. 1 sind Kälber mit einem Fleischgewichte von mehr als 75 kg als Rinder zu rechnen. Vgl. auch Anm. 1, S. 58.

<sup>4</sup> Vgl. wegen der Eingeweide zur Ergänzung die Bef. des Reichskanzlers vom 10. Juli 1902 Ziff. 2 und AB. D § 6.

<sup>5</sup> Über den Begriff „zubereitetes Fleisch“ siehe AB. D § 3 Abs. 1—3.

<sup>6</sup> Als ein Zubereitungsverfahren, welches allgemeine Gefahren beseitigt, ist an das Abkochen und Dämpfen bei hohen Hitze-graden gedacht worden (Begr. S. 23).

Die unzulässigen Zubereitungsverfahren sind in AB. D § 5 mit aufgeführt.

erfahrungsgemäß ausgeschlossen sind oder die Unschädlichkeit für die menschliche Gesundheit in zuverlässiger Weise bei der Einfuhr sich feststellen läßt. Diese Feststellung gilt als unausführbar insbesondere bei Sendungen von Pökelfleisch<sup>1</sup>, sofern das Gewicht einzelner Stücke weniger als vier Kilogramm beträgt; auf Schinken, Speck und Därme findet diese Vorschrift keine Anwendung<sup>2</sup>.

Fleisch, welches zwar einer Behandlung zum Zwecke seiner Haltbarmachung unterzogen worden ist, aber die Eigenschaften frischen Fleisches im wesentlichen behalten hat oder durch entsprechende Behandlung wieder gewinnen kann, ist als zubereitetes Fleisch nicht anzusehen; Fleisch solcher Art unterliegt den Bestimmungen in Ziff. 1<sup>3</sup>.

Für die Zeit nach dem 31. Dezember 1903 sind die Bedingungen für die Einfuhr von Fleisch gesetzlich von neuem zu regeln. Sollte eine Neuregelung bis zu dem bezeichneten Zeitpunkte nicht zustande kommen, so bleiben die im Abs. 2 festgesetzten Einfuhrbedingungen bis auf weiteres maßgebend.

### § 13.

Das in das Zollinland eingehende Fleisch unterliegt bei der Einfuhr einer amtlichen Untersuchung<sup>4</sup> unter Mitwirkung der Zollbehörden. Ausgenommen hiervon ist das

<sup>1</sup> Nach AB. D § 7 Abs. 2 ist geräuchertes Fleisch, welches einem Pökelfahren unterlegen hat, als Pökelfleisch zu behandeln.

<sup>2</sup> Die Begriffserläuterung für Schinken, Speck und Därme gibt AB. D § 3 Abs. 4.

<sup>3</sup> Wegen des oberflächlich zubereiteten Fleisches siehe AB. D § 2 Abs. 2.

<sup>4</sup> Die amtliche Untersuchung hat nach AB. D durch Tierärzte und Chemiker zu erfolgen. Die obligatorische Trichinenschau, die der Bundesrat auf Grund von RG. § 22 angeordnet hat, kann durch



nachweislich im Inlande bereits vorschriftsmäßig untersucht und das zur unmittelbaren Durchfuhr bestimmte Fleisch.

Die Einfuhr von Fleisch darf nur über bestimmte Zollämter erfolgen. Der Bundesrat bezeichnet diese Ämter sowie diejenigen Zoll- und Steuerstellen, bei welchen die Untersuchung<sup>1</sup> des Fleisches stattfinden kann.

#### § 14.

Auf Wildbret und Federvieh, ferner auf das zum Reiseverbrauche mitgeführte Fleisch finden die Bestimmungen der §§ 12 und 13 nur insoweit Anwendung, als der Bundesrat dies anordnet.

Für das im kleinen Grenzverkehre sowie im Meß- und Marktverkehre des Grenzbezirkes eingehende Fleisch können durch Anordnung der Landesregierungen Ausnahmen von den Bestimmungen der §§ 12 und 13 zugelassen werden<sup>2</sup>.

besondere Trichinenschauer (AB. D §§ 11, 16 nebst Anlage b (S. 127) hierzu sowie AB. E (S. 133) vorgenommen werden).

Die Grundsätze für die Untersuchung sind in AB. D §§ 11—16 gegeben.

Hinsichtlich der Beurteilung des Auslandsfleisches nach erfolgter Untersuchung vgl. RFG. § 16 und AB. D §§ 17—20.

<sup>1</sup> Bezüglich der an der Grenze gelegenen Zollämter, über welche die Fleischeinfuhr erfolgen darf, Einlaßstellen, siehe AB. F. Das im Laufe der Zeit oft abgeänderte Verzeichnis der Einlaß- und Untersuchungsstellen für das in das Zollinland eingehende Fleisch ist in der Bekanntmachung des Reichsministers des Innern vom 23. Dezember 1925 (RMBl. 1926 S. 3) neu aufgestellt worden.

<sup>2</sup> Die Landesregierungen können nach AB. D § 9 sowohl die in den §§ 12 und 13 RFG. verbotene Einfuhr bestimmter Arten von Fleisch zulassen, als auch von der Untersuchung ganz entbinden oder Erleichterungen schaffen (vgl. Sächs. AB. § 20 S. 19).

## § 15.

Der Bundesrat ist ermächtigt, weitergehende Einfuhrverbote und Einfuhrbeschränkungen, als in den §§ 12 und 13 vorgesehen sind, zu beschließen.

## § 16.

Die Vorschriften des § 8 Abs. 1 und der §§ 9—11 gelten auch für das in das Zollinland eingehende Fleisch<sup>1</sup>. An Stelle der unschädlichen Beseitigung des Fleisches oder an Stelle der polizeilicherseits anzuordnenden Sicherungsmaßregeln kann jedoch, insoweit gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen, die Wiederausfuhr des Fleisches unter entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen zugelassen werden.

## § 17.

Fleisch, welches zwar nicht für den menschlichen Genuß bestimmt ist, aber dazu verwendet werden kann, darf zur Einfuhr ohne Untersuchung zugelassen werden, nachdem es zum Genuße für Menschen unbrauchbar gemacht ist.

## § 18.

Bei Pferden muß die Untersuchung (§ 1) durch approbierte Tierärzte<sup>2</sup> vorgenommen werden.

<sup>1</sup> Entsprechend der Beurteilung und Behandlung des Inlandsfleisches sind für das vom Ausland eingehende Fleisch in den AB. D §§ 17—30 Vorschriften erlassen worden, die besonders hinsichtlich des bedingt tauglichen Fleisches von denen für das inländische Fleisch abweichen.

<sup>2</sup> Wegen der oft schwer zu erkennenden Rosskrankheit und deren veterinär- wie sanitätspolizeilichen Bedeutung ist die Schlachtvieh- und Fleischschau an Pferden den Tierärzten vorbehalten worden (vgl. überdies RFG. § 5 und AB. A §§ 3, 5, 8, 9, 26, 33, sowie Anlage a zu AB. D § 10).

Der Vertrieb von Pferdefleisch sowie die Einfuhr<sup>1</sup> solchen Fleisches in das Zollinland darf nur unter einer Bezeichnung erfolgen, welche in deutscher Sprache das Fleisch als Pferdefleisch erkennbar macht.

Fleischhändlern, Gast-, Schank- und Speisewirten ist der Vertrieb und die Verwendung von Pferdefleisch nur mit Genehmigung der Polizeibehörde gestattet; die Genehmigung ist jederzeit widerruflich. An die vorbezeichneten Gewerbetreibenden darf Pferdefleisch nur abgegeben werden, soweit ihnen eine solche Genehmigung erteilt worden ist. In den Geschäftsräumen dieser Personen muß an einer in die Augen fallenden Stelle durch deutlichen Anschlag besonders erkennbar gemacht werden, daß Pferdefleisch zum Vertrieb oder zur Verwendung kommt.

Fleischhändler dürfen Pferdefleisch nicht in Räumen feilhalten oder verkaufen, in welchen Fleisch von anderen Tieren feilgehalten oder verkauft wird.

Der Bundesrat ist ermächtigt<sup>2</sup>, anzuordnen, daß die vorstehenden Vorschriften auf Esel, Maulesel, Hunde und sonstige, seltener zur Schlachtung gelangende Tiere entsprechende Anwendung finden.

### § 19.

Der Beschauer hat das Ergebnis der Untersuchung an dem Fleische kenntlich zu machen. Das aus dem Ausland

<sup>1</sup> Die Einfuhr von zubereitetem Pferde-, Esel-, Maultier-, Mauleselfleisch, sowie von frischem und zubereitetem Hundefleisch ist durch AB. D § 5 Ziff. 2 und durch Bef. des Reichskanzlers vom 10. Juli 1902 Ziff. 4 verboten worden.

<sup>2</sup> Gemäß der gedachten Ermächtigung hat der Bundesrat durch Bef. des Reichskanzlers vom 10. Juli 1902 Ziff. 1 die amtliche tierärztliche Untersuchung auch auf Esel, Maultiere und Maulesel ausgedehnt.

eingeführte Fleisch ist außerdem als solches kenntlich zu machen.

Der Bundesrat bestimmt die Art der Kennzeichnung<sup>1</sup>.

### § 20.

Fleisch, welches innerhalb des Reichs der amtlichen Untersuchung nach Maßgabe der §§ 8 bis 16 unterlegen hat<sup>2</sup>,

<sup>1</sup> Strafbar nach RFG. § 26 Ziff. 3 ist, wer Kennzeichen der in § 19 vorgesehenen Art fälschlich anbringt oder verfälscht, oder wer wissentlich Fleisch, an welchem die Kennzeichen fälschlich angebracht, verfälscht oder beseitigt worden sind, feilhält oder verkauft. Einziehung des Fleisches kann nach § 28 angeordnet werden.

<sup>2</sup> Die einmal im Deutschen Reiche an inländischem oder ausländischem Fleische vorgenommene amtliche Untersuchung soll im allgemeinen genügen und überall bindend sein.

Dieser an und für sich durchaus richtige Grundsatz muß jedoch für Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern eine Beschränkung erfahren, soll nicht die hygienische Bedeutung dieser Anstalten beeinträchtigt und die Errichtung weiterer öffentlicher Schlachthäuser in Frage gestellt werden. Bekanntlich verursacht das Schlachten in öffentlichen Schlachthäusern größere Kosten als in Privatschlachtstätten. Infolgedessen können die außerhalb eines Ortes mit Schlachtzwang wohnenden Fleischer das Schlachtfleisch relativ billiger herstellen und auch wohlfeiler in die Gemeinde, welche einen Schlachthof besitzt, hineinliefern. Hierdurch wird nicht allein den ortseingesessenen Fleischern eine beachtliche Konkurrenz bereitet, sondern sie selbst werden unter Umständen veranlaßt, zur Ersparnis der Schlachthausgebühren außerhalb des Ortes, für den der Schlachtzwang besteht, zu schlachten und das billiger geschlachtete Fleisch einzuführen.

Dadurch aber kann die Rentabilität des Schlachthauses gefährdet und dessen Nutzen in Frage gestellt werden. Hierzu kommt noch der Umstand, daß die Überwachung der Schlachtungen außerhalb der öffentlichen Schlachthäuser viel schwieriger und die Ausführung der Beschau weit umständlicher und bis zu einem gewissen Grade auch nicht ganz so sicher ist als in den Schlachthöfen. Diesen Nachteilen suchten die Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern dadurch zu begegnen, daß sie den Beschauzwang für alles in die Stadt eingeführte Schlachtfleisch vorschrieben und durch Erhebung entsprechend hoher Schaugebühren den Unterschied an-

darf einer abermaligen amtlichen Untersuchung<sup>1</sup> nur zu dem Zwecke unterworfen werden, um festzustellen, ob das Fleisch inzwischen verdorben ist oder sonst eine gesundheitschädliche Veränderung seiner Beschaffenheit erlitten hat<sup>2</sup>.

Landesrechtliche Vorschriften<sup>3</sup>, nach denen für Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern der Vertrieb frischen Fleisches Beschränkungen, insbesondere dem Beschauzwang innerhalb der Gemeinde unterworfen werden kann, bleiben mit der Maßgabe unberührt, daß ihre Anwendbarkeit nicht von der Herkunft des Fleisches abhängig gemacht werden darf.

### § 21.

Bei der gewerbsmäßigen Zubereitung von Fleisch dürfen Stoffe oder Arten des Verfahrens, welche der Ware eine gesundheitschädliche Beschaffenheit zu verleihen vermögen, nicht angewendet werden. Es ist verboten, derartig zu-

nähernd beseitigten, den das billigere Schlachten außerhalb des Schlachthauses mit sich brachte.

Da bei dieser Frage wichtige hygienische und sanitäre Interessen neben den finanziellen auf dem Spiele stehen, so ist es vollkommen gerechtfertigt, den Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern eine Sonderstellung hinsichtlich der Beschau des schon einmal untersuchten eingeführten Fleisches einzuräumen. Hierzu gibt § 20 Abs. 2 den Landesregierungen Gelegenheit.

<sup>1</sup> Diese abermalige amtliche Untersuchung ist als Kontrollschau auszuführen, die keinem Zwange unterliegt und nach Belieben der Ortspolizei gelegentlich und kostenfrei vorgenommen wird. Die allgemeine Nahrungsmittelkontrolle wird durch die Vorschriften des § 20 ebenfalls nicht berührt (RFG. § 29).

<sup>2</sup> Bei mangelnder Kennzeichnung, Verdacht auf Verdorbensein und bei gesundheitschädlicher Beschaffenheit des Fleisches kann selbstverständlich jede erforderliche Untersuchung vorgenommen werden. Die Beurteilung der gefundenen Veränderungen hat sich nach den einschlägigen Bestimmungen des Gesetzes und der Ausführungsbestimmungen zu richten.

<sup>3</sup> Vgl. Sächf. AB. §§ 18 und 19 S. 18.

bereitetes Fleisch aus dem Ausland einzuführen, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in Verkehr zu bringen.

Der Bundesrat bestimmt die Stoffe und die Arten des Verfahrens, auf welche diese Vorschriften Anwendung finden<sup>1</sup>.

Der Bundesrat ordnet an, inwieweit die Vorschriften des Abs. 1 auch auf bestimmte Stoffe und Arten des Verfahrens Anwendung finden, welche eine gesundheitschädliche oder minderwertige Beschaffenheit der Ware zu verdecken geeignet sind.

### § 22.

Der Bundesrat ist ermächtigt,

1. Vorschriften über den Nachweis genügender Kenntnisse der Fleischbeschauer zu erlassen<sup>2</sup>,
2. Grundsätze<sup>3</sup> aufzustellen, nach welchen die Schlachtvieh- und Fleischschau auszuführen und die weitere Behandlung des Schlachtviehs und Fleisches im Falle der Beanstandung stattzufinden hat,

<sup>1</sup> Die verbotenen Stoffe und Arten des Verfahrens sind nach AB. D § 5 Nr. 3: Borsäure und deren Salze; Formaldehyd und solche Stoffe, die bei ihrer Verwendung Formaldehyd abgeben; Alkali und Erdalkali-Hydroxyde und -Carbonate; schweflige Säure und deren Salze sowie unterschweflig-saure Salze; Fluorwasserstoff und dessen Salze; Salizylsäure und deren Verbindungen; chlor-saure Salze; Farbstoffe jeder Art, jedoch unbeschadet ihrer Verwendung zur Gelbfärbung der Margarine, sofern diese Verwendung nicht anderen Vorschriften zuwiderläuft.

<sup>2</sup> Vgl. die Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer (AB. B — S. 115 — nebst Sächs. Pr. Vorschr. vom 27. Oktober 1923 S. 42 und die „Gemeinsame Belehrung für Beschauer, welche nicht als Tierarzt approbiert sind“ (AB. C) sowie die Prüfungsvorschriften für die Trichinenschauer (AB. E — S. 133 — nebst Sächs. Pr. Vorschr. vom 27. Oktober 1923 S. 42).

<sup>3</sup> Die vom Bundesrat in den AB. A S. 94 und D aufgestellten Grundsätze wahren die Einheitlichkeit in der sachverständigen Beurteilung bei der Beschau.

3. die zur Ausführung der Bestimmungen in dem § 12 erforderlichen Anordnungen zu treffen und die Gebühren<sup>1</sup> für die Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches festzusetzen.

### § 23.

Wem die Kosten der amtlichen Untersuchung (§ 1) zur Last fallen, regelt sich nach Landesrecht<sup>2</sup>. Im übrigen werden die zur Ausführung des Gesetzes erforderlichen Bestimmungen, insoweit nicht der Bundesrat für zuständig erklärt ist oder insoweit er von einer durch § 22 erteilten Ermächtigung keinen Gebrauch macht, von den Landesregierungen erlassen.

### § 24.

Landesrechtliche Vorschriften über die Trichinenschau<sup>3</sup> und über den Vertrieb und die Verwendung von Fleisch, welches zwar zum Genuß für Menschen tauglich, jedoch in seinem Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt ist<sup>4</sup>, ferner landesrechtliche Vorschriften, welche mit Bezug auf

1. die der Untersuchung zu unterwerfenden Tiere<sup>5</sup>,

<sup>1</sup> Zur Sicherung einer gleichmäßigen Erhebung der Gebühren für die Beschau des ausländischen Fleisches, deren Ausführung den Bundesstaaten in den Untersuchungsstellen (A. B. F.) überlassen ist, werden die Gebühren vom Reichsrat in der Geb. D. festgesetzt; zuletzt Verordnung des Reichsministers des Innern vom 15. Februar 1924 (Reichsministerialblatt S. 47, Vet. Vorschr. Bd. XIX S. 38).

Betreffs der Gebührenerhebung bei der Beschau im Inlande siehe RFG. § 23.

<sup>2</sup> Vgl. Sächs. FG. § 4 S. 2, Geb. D. S. 35.

<sup>3</sup> Vgl. Sächs. FG. § 2 S. 1, Sächs. AB. § 7 S. 12 und Sächs. Anw. B. Ziff. 7 S. 26.

<sup>4</sup> Vgl. Sächs. AB. § 11 S. 14.

<sup>5</sup> Die Erweiterung des Beschauzwanges kann sowohl die Hauschlachtungen (Sächs. FG. § 1 S. 1 und Sächs. AB. § 1 S. 4) als auch andere als die in § 1 bezeichneten Schlachttiere betreffen.

2. die Ausführung der Untersuchungen durch approbierte Tierärzte<sup>1</sup>,

3. den Vertrieb beanstandeten Fleisches<sup>2</sup> oder des Fleisches von Tieren der im § 18 bezeichneten Arten<sup>3</sup>

weitergehende Verpflichtungen als dieses Gesetz begründen, sind mit der Maßgabe zulässig, daß ihre Anwendbarkeit nicht von der Herkunft des Schlachtviehs oder des Fleisches abhängig gemacht werden darf<sup>4</sup>.

### § 25.

Inwieweit die Vorschriften dieses Gesetzes auf das in die Zollauschlüsse eingeführte Fleisch Anwendung zu finden haben, bestimmt der Bundesrat.

### § 26.

Mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe bis zu eintausendfünfhundert Mark oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1. wer wissentlich den Vorschriften des § 9 Abs. 2, 4, des § 10 Abs. 2, 3, des § 12 Abs. 1 oder des § 21 Abs. 1, 2 oder einem auf Grund des § 21 Abs. 3 ergangenen Verbote zuwiderhandelt;

<sup>1</sup> Durch landesrechtliche Vorschriften können die Befugnisse der nicht tierärztlichen Beschauer eingeschränkt und den Tierärzten auch noch andere Untersuchungen allein vorbehalten werden, als im RFG. vorgesehen sind. Vgl. Sächs. AB. § 6 S. 11.

<sup>2</sup> Bezüglich des Vertriebs minderwertigen Fleisches siehe Anm. 4 S. 76 und RFG. § 11 Anm. 1.

<sup>3</sup> Hinsichtlich des Vertriebs von Pferde- und Hundefleisch siehe Sächs. AB. § 15 S. 16.

<sup>4</sup> Verschärfungen gegen die Herkunft aus bestimmten deutschen Ländern oder vom Auslande sind unstatthaft (vgl. auch RFG. § 20).



2. wer wissentlich Fleisch, das den Vorschriften des § 12 Abs. 1 zuwider eingeführt oder auf Grund des § 17 zum Genuße für Menschen unbrauchbar gemacht worden ist, als Nahrungs- oder Genußmittel für Menschen in Verkehr bringt;
3. wer Kennzeichen der im § 19 vorgesehenen Art fälschlich anbringt oder verfälscht, oder wer wissentlich Fleisch, an welchem die Kennzeichen fälschlich angebracht, verfälscht oder beseitigt worden sind, feilhält oder verkauft.

## § 27.

Mit Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Mark oder mit Haft wird bestraft:

1. wer eine der im § 26 Nr. 1 und 2 bezeichneten Handlungen aus Fahrlässigkeit begeht;
2. wer eine Schlachtung vornimmt, bevor das Tier der in diesem Gesetze vorgeschriebenen oder einer auf Grund des § 1 Abs. 1 Satz 2, des § 3, des § 18 Abs. 5 oder des § 24 angeordneten Untersuchung unterworfen worden ist;
3. wer Fleisch in Verkehr bringt, bevor es der in diesem Gesetze vorgeschriebenen oder einer auf Grund des § 1 Abs. 1 Satz 2, des § 3, des § 14 Abs. 1, des § 18 Abs. 5 oder des § 24 angeordneten Untersuchung unterworfen worden ist;
4. wer den Vorschriften des § 2 Abs. 2, des § 7 Abs. 2, 3, des § 8 Abs. 2, des § 11, des § 12 Abs. 2, des § 13 Abs. 2 oder des § 18 Abs. 2 bis 4, imgleichen werden auf Grund des § 15 oder des § 18 Abs. 5 erlassenen Anordnungen oder den auf Grund des § 24 ergehenden landesrechtlichen Vorschriften über den Vertrieb und die Verwendung von Fleisch zuwiderhandelt.

## § 28.

In den Fällen des § 26 Nr. 1 und 2 und des § 27 Nr. 1 ist neben der Strafe auf die Einziehung des Fleisches zu erkennen. In den Fällen des § 26 Nr. 3 und des § 27 Nr. 2—4 kann neben der Strafe auf die Einziehung des Fleisches oder des Tieres erkannt werden. Für die Einziehung ist es ohne Bedeutung, ob der Gegenstand dem Verurteilten gehört oder nicht.

Ist die Verfolgung oder Verurteilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so kann auf die Einziehung selbständig erkannt werden.

## § 29.

Die Vorschriften des Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 14. Mai 1879 (RGBl. S. 145) bleiben unberührt. Die Vorschriften des § 16 des bezeichneten Gesetzes finden auch auf Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des gegenwärtigen Gesetzes Anwendung.

## § 30.

Diejenigen Vorschriften dieses Gesetzes, welche sich auf die Herstellung der zur Durchführung der Schlachtvieh- und Fleischschau erforderlichen Einrichtungen beziehen, treten mit dem Tage der Verkündung dieses Gesetzes in Kraft.

Im übrigen wird der Zeitpunkt, mit welchem das Gesetz ganz oder teilweise in Kraft tritt, durch Kaiserliche Verordnung mit Zustimmung des Bundesrats bestimmt.

---

**2. Verordnung<sup>1</sup> des Reichsministers des Innern über Abänderungen der Ausführungsbestimmungen A und C zum Schlachtvieh- und Fleischbeschau-Gesetze. Vom 10. August 1922. (ZBl. f. d. D. R. S. 477).**

Die Ausführungsbestimmungen A nebst Anlage 1 und Untieranlage sowie die Ausführungsbestimmungen C nebst Anhang Nr. 3 zu dem Gesetze<sup>2</sup>, betreffend die Schlachtvieh- und Fleischschau, vom 3. Juni 1900 (Zentralblatt für das Deutsche Reich 1908, Beilage zu Nr. 52) werden mit Zustimmung des Reichsrats abgeändert wie folgt:

- I. Ausführungsbestimmungen A,
- II. Ausführungsbestimmungen C<sup>3</sup>.

Die Verordnung tritt am 1. September 1922 in Kraft.

**A. Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung des Schlachtviehs und Fleisches bei Schlachtungen im Inlande.**

**I. Anmeldung zur Schlachtvieh- und Fleischschau.**

§ 1. Wer Rindvieh, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde, Esel, Maultiere, Maulesel oder Hunde schlachtet oder schlachten lassen will, hat dies nach näherer Anordnung der Landesregierung zum Zwecke der Schlachtvieh- und Fleischschau anzumelden,

<sup>1</sup> Durch B. des Wirtschaftsministeriums vom 28. August 1922 (Sächs. Staatszeitung Nr. 202) ist auf die Abänderung der AB. A und C zum Schlachtvieh- und Fleischbeschau-Gesetze aufmerksam gemacht worden. Zugleich sind die Anstellungsbehörden der für die Fleischschau verpflichteten Tierärzte und der nichttierärztlichen Fleischbeschauer veranlaßt worden, diesen Tierärzten und den Fleischbeschauern die Nummer 42 des genannten Zentralblatts nebst Beilage ungesäumt zuzufertigen und sie anzuweisen, vom 1. September 1922 ab nach den neuen Vorschriften zu verfahren.

<sup>2</sup> Siehe S. 58.

<sup>3</sup> Von den AB. C (Gemeinsafliche Belehrung für Beschauer, welche nicht als Tierarzt approbiert sind) sind hier nur Anlage 3 S. 122 und Anhang Nr. 3 S. 124 mit abgedruckt worden. Die AB. C haben Änderungen nur insoweit erfahren, als sie durch Abänderungen der AB. A veranlaßt worden sind.

wenn das Fleisch zum Genuße für Menschen verwendet werden soll und nicht einer der Ausnahmefälle des § 2 vorliegt.

Die Anmeldung zur Schlachtvieh- und Fleischschau hat bei dem Beschauer des Bezirkes zu erfolgen, in dem die Schlachtung stattfinden soll.

§ 2. Die Anmeldung zur Untersuchung v o r dem Schlachten (Schlachtviehschau) darf unterbleiben

1. bei Not schlachtungen (vgl. § 1 Abs. 3 des Gesetzes).

Der Fall der Not schlachtung liegt dann vor, wenn zu befürchten steht, daß das Tier bis zur Ankunft des zuständigen Beschauers verderben oder das Fleisch durch Verschlimmerung des krankhaften Zustandes wesentlich an Wert verlieren werde oder wenn das Tier infolge eines Unglücksfalls sofort getötet werden muß.

Die Anmeldung zur Untersuchung n a c h dem Schlachten (Fleischschau) hat sofort nach der Not schlachtung bei dem Beschauer des Bezirkes stattzufinden, in dem die Tötung des Schlachtiers erfolgt ist. Sie hat auch dann, und zwar sofort nach der Ausweidung zu erfolgen, wenn das Fleisch von Tieren, deren Tod durch Schädel- oder Halswirbelbruch, Erschießen in Notfällen, Blitzschlag, Verblutung oder Erstickung infolge eines Unglücksfalls oder durch ähnliche äußere Einwirkungen ohne vorherige Krankheit plötzlich eingetreten ist (vgl. § 33 Abs. 2), zum Genuße für Menschen verwendet werden soll.

Ist aus besonderen Gründen die Aus schlachtung eines Tieres, dessen Tötung notgedrungen erfolgen mußte, am gleichen Orte nicht möglich, so ist für die Untersuchung der tierärztliche Beschauer desjenigen Ortes zuständig, an dem die Aus schlachtung erfolgen kann. In diesem Falle ist aber dem tierärztlichen Beschauer ein Ausweis der Polizeibehörde des Tötungsortes vorzulegen, aus dem unter Angabe des Grundes der Not schlachtung die Umstände ersichtlich sind, die eine Aus schlachtung am Orte der Tötung nicht möglich gemacht haben<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Dies kommt besonders bei der N o t s c h l a c h t u n g von Pferden in Betracht. Auf die ordnungsmäßige Beibringung des Ausweises der Polizeibehörde des Tötungsortes haben die Tierärzte, welche die Fleischschau vornehmen, besonderen Wert zu legen und diese Ausweise sorgfältig aufzubewahren.

Bei Not schlachtungen ist allein der T i e r a r z t zuständig (AB. A § 30 Ziff. 1 Schlußsatz S. 30).

2. — unbeschadet landesrechtlicher Vorschriften<sup>1</sup> über die Anmeldepflicht bei Hauschlachtungen (§ 24 Nr. 1 des Gesetzes) — bei Schlachtieren, deren Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalte des Besitzers (vgl. § 2 Abs. 3 des Gesetzes) verwendet werden soll, sofern sie keine Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung (vgl. § 33) zeigen.

In diesem Falle ist eine Anmeldung zur Untersuchung nach dem Schlachten nur erforderlich, wenn sich bei der Schlachtung Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung (vgl. §§ 33, 34) zeigen.

## II. Beschaubezirke, Beschauer.

§ 3. (1) Die Bildung der Beschaubezirke und die Bestellung von Beschauern erfolgt nach § 5 des Gesetzes durch die Landesbehörden.

(2) Die Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau ist approbierten Tierärzten zu übertragen. Wo Tierärzte, die zur Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau bereit und geeignet sind, nicht zur Verfügung stehen, können auch solche Personen zu Beschauern bestellt werden, die nach Maßgabe der hierüber ergehenden besonderen Anweisung genügende Kenntnisse nachgewiesen haben. Sollen Nichttierärzte auch in anderen Fällen mit der Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau betraut werden, so bedarf es hierzu der Genehmigung der Landesregierung<sup>2</sup>. Soweit nichttierärztliche Beschauer bereits tätig sind, darf ihre Entlassung zugunsten von Tierärzten nur dann erfolgen, wenn das Allgemeininteresse es erfordert.

(3) Nichttierärztliche Beschauer dürfen jedoch vorbehaltlich weitergehender landesrechtlicher Einschränkungen (vgl. § 24 Nr. 2 des Gesetzes) die Schlachtvieh- und Fleischbeschau nur insoweit ausüben, als sie nicht im Gesetz (§ 18 Abs. 1) und in dieser Ausführungsbestimmung approbierten Tierärzten ausschließlich zugewiesen ist.

(4) Für Beschaubezirke, in denen nicht die gesamte Schlachtvieh- und Fleischbeschau approbierten Tierärzten übertragen ist,

<sup>1</sup> Vgl. Sächs. FG. § 1 Abs. 1 S. 1.

<sup>2</sup> In derartigen Fällen ist auf dem geordneten Dienstwege um Genehmigung beim Wirtschaftsministerium nachzusuchen. Dieses hat auch in Zweifelsfällen des letzten Satzes endgültig zu entscheiden.

müssen daher auch solche Tierärzte als Beschauer für die ihnen vorbehaltenen Zweige der Schlachtvieh- und Fleischbeschau bestellt werden.

(5) Der Beschauer darf die Schlachtvieh- und Fleischbeschau nur in dem Bezirk ausüben, für welchen er bestellt ist, jedoch können als Stellvertreter, welche in Behinderungsfällen der zuständigen Beschauer einzutreten haben, auch Beschauer benachbarter Bezirke bestellt werden.

§ 4. (1) Der Beschauer hat allen in ordnungsmäßiger Weise an ihn ergehenden Aufforderungen zur Ausübung seines Amtes alsbald Folge zu leisten und hierbei den Wünschen der Antragsteller in bezug auf Zeit und Ort der Untersuchung tunlichst zu entsprechen. Die bei ihm eingehenden Anträge hat er binnen einer Frist von 24 Stunden in dem Tagebuche (vgl. § 47 Anlage 1<sup>1</sup>) zu vermerken.

(2) Die Beschauzeit kann nach näherer Anordnung der Landesregierung auf bestimmte Tagesstunden beschränkt werden. Vor Festsetzung der Beschauzeiten sind die mit der Ausübung der Beschau beauftragten Tierärzte oder sonstigen Personen zu hören.

§ 5. Besitzt der Beschauer nicht die Approbation als Tierarzt, so hat er die Vornahme der Schlachtvieh- und Fleischbeschau abzulehnen und die bei ihm eingehenden Anträge ohne weiteres an den zum Beschauer bestellten Tierarzt zu verweisen:

1. bei Pferden, Eseln, Maultieren, Mauleseln;
2. wenn aus den Angaben des Antragstellers hervorgeht, daß das Schlachtvieh mit einer Krankheit behaftet ist, deren Beurteilung dem tierärztlichen Beschauer vorbehalten ist (vgl. § 11).

### III. Schlachtviehbeschau.

#### Allgemeine Bestimmungen.

§ 6. (1) Die Schlachtviehbeschau hat möglichst kurz vor der Schlachtung zu geschehen (vgl. auch § 11 Abs. 3). Sie ist zu wiederholen, wenn die Schlachtung nicht spätestens zwei Tage nach Erteilung der Genehmigung erfolgt (vgl. § 7 des Gesetzes<sup>2</sup>).

(2) Durch die Untersuchung des lebenden Tieres ist festzustellen:

<sup>1</sup> Siehe S. 108—109 und 112—113.

<sup>2</sup> Siehe S. 62.

- a) ob es Erscheinungen einer Krankheit zeigt, welche von Einfluß auf die Genußtauglichkeit des Fleisches ist;
- b) ob es mit einer Seuche behaftet ist, die nach den seuchenpolizeilichen Bestimmungen der Anzeigepflicht<sup>1</sup> unterliegt, oder ob es Erscheinungen zeigt, welche den Ausbruch einer solchen Seuche befürchten lassen.

Anweisung für die Untersuchung.

§ 7. (1) Bei der Schlachtviehbeschau sind die Tiergattung und das Geschlecht, bei kranken und krankheitsverdächtigen Tieren auch das Alter, die Farbe und sonstige Kennzeichen festzustellen. Es ist zu prüfen, ob die Tiere einen gesunden Eindruck machen; liegende Tiere sind aufzutreiben, lahme vorzuführen. Das Augenmerk ist besonders zu richten auf:

1. den Ernährungszustand;
2. die Körperhaltung, den Stand und Gang, den Blick und die Aufmerksamkeit auf die Umgebung;
3. die Körperoberfläche (Haut, Haar, äußere Körperwärme, besondere Veränderungen);
4. die Verdauungsorgane (Rippen, Nasenspiegel, Nahrungsaufnahme, Wiederkäuen, Hinterleib — Füllung, Pansenbewegungen —, Beschaffenheit des Kotes);
5. die Scham, die Scheide und das Euter;
6. die Atmungsorgane (Nasenöffnungen, Atmung).

(2) Zeigen sich bei Rindvieh, ausgenommen Kälber, oder bei Pferden oder anderen Einhufern Störungen des Allgemeinbefindens, so ist die innere Körperwärme mit einem amtlich geprüften ärztlichen Thermometer zu messen.

(3) Bei den einzelnen Schlachtiergattungen sind mit besonderer Sorgfalt diejenigen Körperteile zu untersuchen, an welchen diesen Tiergattungen eigentümliche, in gesundheits- und seuchenpolizeilicher Hinsicht wichtige Erkrankungen vorkommen.

§ 8. Bei den einzelnen Tiergattungen ist namentlich zu achten, und zwar

bei Rindern auf Milzbrand, Rauschbrand, Rinderseuche, Maul- und Klauenseuche sowie auf fieberhafte Allgemeinerkrankungen, die sich an Erkrankungen des Euters und der Geburtswege, des Darmes, der Gelenke und der Klauen anschließen,

<sup>1</sup> Vgl. Anm. 4 S. 61.

bei Kälbern auf Diphtherie, Ruhr und Nabel-  
erkrankungen mit anschließenden Gelenksanschwellungen  
oder fieberhaften Allgemeinleiden,  
bei Pferden auf Rogz, Räude und fieberhafte All-  
gemeinerkrankungen infolge örtlicher Erkrankungen, ins-  
besondere der Gelenke, Sehnencheiden und Hufe,  
bei Schweinen auf Milzbrand, Maul- und Klauen-  
seuche, Rotlauf, Schweineseuche und Schweinepest,  
bei Schafen und Ziegen auf Räude, Milzbrand,  
Drehkrankheit, Wassersucht,  
bei Hunden auf Tollwut.

#### Verfahren nach der Untersuchung<sup>1</sup>.

§ 9. Die Schlachtung ist zu verbieten, wenn bei dem Tiere  
Milzbrand, Rauschbrand, Rinderseuche, Tollwut, Rogz, Rinder-  
pest oder der Verdacht einer dieser Seuchen festgestellt ist.

§ 10. In allen anderen Fällen hat der Beschauer, falls er  
approbierter Tierarzt ist, die Schlachtung zu gestatten (vgl. jedoch  
§ 11 Abs. 4, § 15).

§ 11. (1) Ist der Beschauer nicht approbierter Tierarzt, so  
hat er die Erlaubnis zur Schlachtung nur dann zu erteilen, wenn  
das Schlachtthier Erscheinungen einer Krankheit überhaupt nicht  
oder lediglich von solchen Krankheiten aufweist, welche nur un-  
erheblich sind und das Allgemeinbefinden nicht wesentlich stören,  
ferner bei Knochenbrüchen und sonstigen schweren Verletzungen,  
bei Vorfall der Gebärmutter, sofern derselbe im unmittelbaren  
Anschluß an die Geburt eingetreten ist, Geburtshindernissen,  
Aufblähen nach Aufnahme von Grünfutter oder bei drohender  
Erstickung, in diesen Fällen jedoch nur dann, wenn nach dem Ein-  
treten des Schadens höchstens 12 Stunden verstrichen sind, und  
nur unter der Bedingung, daß die Schlachtung sofort vor-  
genommen wird.

(2) In allen anderen Fällen hat er die Schlachtung vor-  
läufig zu verbieten (vgl. jedoch Abs. 3) und den Besitzer an den  
tierärztlichen Beschauer zu verweisen. Letzterem hat er das Er-  
gebnis der Schlachtviehbeschau mitzuteilen. Die Verweisung<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Vgl. Sächs. Anw. B. Ziff. 4 und 5 S. 25 und 26.

<sup>2</sup> Vgl. Sächs. AB. § 6 S. 11.



an den tierärztlichen Beschauer hat insbesondere dann zu geschehen, wenn bei der Schlachtviehbeschau festgestellt werden:

1. Krankheiten infolge der Geburt mit Störungen des Allgemeinbefindens;
2. krankhafte, namentlich blutige oder mit Fieber verbundene Durchfälle;
3. mit Störung des Allgemeinbefindens einhergehende Euterentzündungen;
4. Nabelerkrankungen junger Tiere, sofern sich Gelenksanschwellungen oder fieberhafte Allgemeinleiden anschließen;
5. an Wunden und Geschwüre sich anschließende Allgemeinerkrankungen.

(3) Ist in den Fällen des Abs. 2 zu befürchten, daß sich der Zustand des Schlachttiers bis zum Erscheinen des tierärztlichen Beschauers erheblich verschlechtern wird, so hat der Beschauer die Genehmigung zur sofortigen Schlachtung zu erteilen, im übrigen dafür zu sorgen, daß die Ergebnisse der Schlachtviehbeschau bei der nachfolgenden Fleischbeschau geprüft werden.

(4) Der gemäß Abs. 2 zugezogene tierärztliche Beschauer hat nach Aufnahme des Befundes bei dem erkrankten Tiere die Schlachtung, sofern nicht die Voraussetzungen des § 9 vorliegen, zu gestatten, jedoch nur unter der Bedingung, daß sie alsbald nach der Schlachtviehbeschau ausgeführt wird.

§ 12. Verzichtet der Besitzer in den Fällen des § 11 Abs. 2 auf die Verwendung des Schlachttiers als Nahrungsmittel für Menschen, so hat die weitere Beschau zu unterbleiben. Der Verbleib des Tieres ist polizeilich zu überwachen<sup>1</sup>.

§ 13. Das Ergebnis der Untersuchung und die auf Grund derselben zu treffenden Maßnahmen sind den Besitzern der Schlachttiere mitzuteilen. In öffentlichen Schlachthöfen, in denen die Vornahme der Schlachtvieh- und Fleischbeschau durch geeignete Maßnahmen gesichert ist, darf diese ausdrückliche Mitteilung unterbleiben, sofern ein Grund zur Beanstandung sich nicht ergeben hat.

§ 14. (1) Die Beschauer sind nach § 9 des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 (Reichsgesetzblatt S. 519) verpflichtet,

<sup>1</sup> Siehe Sächs. AB. § 6 S. 11.

sobald sie eine Seuche, die der Anzeigepflicht<sup>1</sup> unterliegt, oder Erscheinungen ermitteln, die den Ausbruch einer solchen Seuche befürchten lassen, sofort der Polizeibehörde davon Anzeige zu erstatten.

(2) Zugleich soll der Beschauer den Besitzer der kranken oder verdächtigen Tiere auf seine im § 9 a. c. D. vorgeschriebene Verpflichtung, die Tiere von Orten fern zu halten, an denen die Gefahr der Ansteckung fremder Tiere besteht, aufmerksam machen.

§ 15. Ist das Schlachtthier mit einer der nachstehenden Seuchen:

Maul- und Klauenseuche, Lungenseuche des Rindviehs, Pocken- und Rinderpest der Schafe, Beschälseuche der Pferde, Bläschenauschlag der Pferde und des Rindviehs, Räude der Pferde, Esel, Maultiere, Maulesel und Schafe, Schweineseuche, Schweinepest und Rotlauf der Schweine

oder mit Erscheinungen behaftet, welche den Verdacht des Ausbruchs einer dieser Seuchen begründen, so ist die Schlachtung unter Beachtung der Vorschriften im § 11 der gegenwärtigen Ausführungsbestimmungen zu gestatten. Sofern jedoch eine Feststellung der Seuchen im Sinne der §§ 11 ff. des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 (Reichsgesetzblatt S. 519) durch den beamteten Tierarzt stattzufinden hat, ist anzuordnen, daß die vom Beschauer zu bezeichnenden, für die Feststellung der Seuche erforderlichen Teile zur Verfügung des beamteten Tierarztes unter sicherem Verschluss in einem geeigneten Raume aufbewahrt werden.

§ 16. Ist der Beschauer mit Tieren in Berührung gekommen, welche mit einer übertragbaren Krankheit behaftet waren, so hat er Hände und Arme sowie beim Vorhandensein von Maul- und Klauenseuche Kleidung und Schuhwerk vor dem Verlassen des Seuchengehöfts gründlich zu reinigen und darf in diesem Falle, bevor er Kleidung und Schuhwerk gewechselt hat, andere Ställe nicht betreten.

#### IV. Fleischbeschau.

##### Allgemeine Bestimmungen.

§ 17. (1) Die Fleischbeschau hat möglichst im Anschluß an die Schlachtung zu erfolgen und ist — abgesehen von öffentlichen Schlachthöfen — tunlichst von demselben Beschauer (§ 3 Abs. 5) auszuführen, welcher die Schlachtviehbeschau vorgenommen hatte.

<sup>1</sup> Vgl. Anm. 4 S. 61.

(2) Vor der Besichtigung durch den Beschauer ist eine Zerlegung des geschlachteten Tieres nicht gestattet; doch darf das Tier dergestalt enthäutet werden, daß die Haut noch an einer Stelle mit dem Tierkörper zusammenhängt. Ferner darf das Tier in der Längsrichtung zerteilt sein. Über zwei Jahre alte Kinder sind in jedem Falle enthäutet und in der Längsrichtung zerteilt zur Untersuchung zu stellen; bei den unter zwei Jahre alten Kindern, bei Kälbern, Schafen und Ziegen kann die Enthäutung und Längsteilung nach Maßgabe des Befundes von dem Beschauer gefordert werden. Bauch-, Becken- und Brusteingeweide, bei Schweinen, Schafen und Ziegen auch die Zunge, dürfen im natürlichen Zusammenhange mit den Halsorganen und den Organen der Brusthöhle herausgenommen werden. Kopf und Untersfüße dürfen bei Rindvieh, ausgenommen Kälber, sowie bei Schafen, Ziegen und Pferden aus ihren Verbindungen mit dem Tierkörper gelöst werden. Weitere Bestimmungen können für Schlachthöfe von der Landesregierung getroffen werden.

(3) Werden gleichzeitig mehrere Tiere derselben Art geschlachtet, so sind die herausgenommenen Eingeweide und bei Kindern und Pferden die Köpfe in der Nähe der Tierkörper derart zu verwahren, daß ihre Zugehörigkeit zu den einzelnen Körpern außer Zweifel steht.

(4) Vor beendeter Untersuchung dürfen Teile eines geschlachteten Tieres weder entfernt noch einer weiteren Behandlung unterzogen werden. Schweine dürfen gebrüht werden.

§ 18. Hat vor der Besichtigung durch den Beschauer eine nach § 17 Abs. 2 unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tieres stattgefunden oder sind vor der Beschau bereits einzelne für die Beurteilung der Genußtauglichkeit des Fleisches wichtige Körperteile entfernt oder einer nach § 17 Abs. 4 unzulässigen Behandlung unterzogen worden, so darf die Fleischschau nur von dem tierärztlichen Beschauer vorgenommen werden. Das Fleisch darf in diesen Fällen nur dann für genußtauglich oder bedingt tauglich erklärt werden, wenn die Fleischschau in Verbindung mit den Ergebnissen der Schlachtviehschau und den sonst eingezogenen Erkundigungen ein sicheres Urteil ermöglicht.

§ 19. Bei der Untersuchung geschlachteter Tiere soll der Beschauer mindestens zwei geeignete Messer zur Hand haben,

welche in sauberem Zustand zu erhalten sind. Durch Krankheitsstoffe verunreinigte Messer dürfen ohne vorherige Reinigung und Desinfektion<sup>1</sup> zum Anschneiden gesunder Körperteile nicht benutzt werden.

§ 20. Sofern besondere Hilfeleistungen bei der Fleischuntersuchung erforderlich sind und der Besitzer oder dessen Vertreter eine geeignete Hilfskraft auf Ansuchen des Beschauers nicht stellt, ist der Beschauer berechtigt, die weitere Untersuchung abzulehnen, bis dem Ansuchen entsprochen wird.

#### Anweisung für die Untersuchung.

§ 21. (1) Der Beschauer soll die zur Untersuchung in das Fleisch oder die Organe anzulegenden Schnitte nicht in größerer Anzahl oder größerem Umfange ausführen, als zur Erreichung des Zweckes nötig und in den §§ 22 bis 29 vorgeschrieben ist.

(2) Beim Anschneiden kranker Teile ist eine Verunreinigung des Fleisches, des Fußbodens, der Hände usw. mit Krankheitsstoffen tunlichst zu vermeiden.

(3) Sobald der nicht als Tierarzt approbierte Beschauer erkennt, daß er zur Entscheidung nicht zuständig ist (§§ 30 und 31), hat er die Untersuchung zu unterbrechen; die Zuziehung des tierärztlichen Beschauers erfolgt nach näherer Anordnung der Landesregierung.

§ 22. (1) Die Untersuchung der einzelnen Teile des Tierkörpers hat nach den in §§ 23 bis 29 angegebenen Grundsätzen zu erfolgen und soll in der Regel in der dort angegebenen Reihenfolge geschehen.

(2) Die in Betracht kommenden Körperteile sind zu besichtigen, die Lungen, die Leber, die Milz, die Gebärmutter, das Euter und die Zunge auch zu durchtasten. Das Blut ist auf seine Farbe, färbende Kraft, Gerinnungsfähigkeit und auf die Beimengung fremder Bestandteile zu prüfen. Bei denjenigen Teilen, bei denen die Besichtigung oder Durchtastung zur Ermittlung von Krankheitszuständen nicht ausreicht, sind die tieferen Schichten durch Einschnitte und Zerlegungen gemäß den nachfolgenden Vorschriften freizulegen und zu untersuchen. Die zu untersuchenden Lymphdrüsen sind der Länge nach zu durchschneiden,

<sup>1</sup> Vgl. AB. C Anhang Ziff. 3 (ZBl. f. d. D. R. 1922 S. 515). Die Desinfektion erfolgt durch Kochen der gesäuberten Messer und deren Scheiden in zweiprozentiger Sodälösung.

erforderlichenfalls herauszuschneiden und in dünne Scheiben zu zerlegen. Liegen krankhafte Veränderungen vor, deren Erkennung eine weitergehende Untersuchung erforderlich macht, so ist eine solche entsprechend der Lage des Falles vorzunehmen (vgl. auch § 29); nötigenfalls sind verdächtige oder erkrankte Teile anzuschneiden, Knochen zu spalten. Fernerhin sind erforderlichenfalls Koch- und Bratproben<sup>1</sup> anzustellen.

§ 23. Bei der Beschau sind im allgemeinen zu berücksichtigen:

1. das Blut;
2. der Kopf und die oberen Hals- und Kehlgangslymphdrüsen (Lösung der Zunge so weit, daß die Maul- und Rachen-schleimhaut in ihrem ganzen Umfange zu sehen ist);
3. die Lungen sowie die Lymphdrüsen an der Lungenwurzel und im Mittelfell (Anlegung eines Querschnitts im unteren Drittel der Lungen);
4. der Herzbeutel und das Herz (Anlegung eines Längsschnitts, durch den beide Kammern geöffnet werden und die Scheidewand der Kammern durchschnitten wird);
5. das Zwerchfell;
6. die Leber und die Lymphdrüsen an der Leberpforte;
7. der Magen und der Darmkanal, das Gefröse, die Gefrösdrüsen und das Netz;
8. die Milz;
9. die Nieren mit ihren Lymphdrüsen sowie die Harnblase;
10. die Gebärmutter mit Scheide und Scham (besonders sorgfältig bei Tieren, welche kurz vor der Schlachtung geboren haben oder Scheidenausfluß oder krankhafte Veränderungen der Gebärmutteroberfläche zeigen);
11. das Euter und dessen Lymphdrüsen;
12. das Muskelfleisch, einschließlich des zugehörigen Fett- und Bindegewebes, der Knochen, der Gelenke, des Brust- und Bauchfells. In Verdachtsfällen sind die Lymphdrüsen<sup>2</sup> am Brusteingange (einschließlich der unteren Halslymphdrüsen), die Bug-, Achsel-, Lenden-, Darmbein-, Kniefallen-, Kniekehlen-, Gefäßbein- und Schamdrüsen, erforderlichenfalls nachdem sie herausgeschnitten und in dünne Scheiben zerlegt sind, zu untersuchen.

<sup>1</sup> Die Bratprobe ist als Untersuchungsverfahren neu hinzugekommen.

<sup>2</sup> Vgl. die sächs. Richtlinien über die Fleischbeschau bei Tuberkulose der Fleisch-Lymphdrüsen S. 49—53.

§ 24. Bei **K i n d e r n** sind außerdem die Zunge, das Herz, die äußeren und inneren Raummuskeln, letztere unter Anlegung ergiebiger, parallel mit dem Unterkiefer verlaufender Schnitte, sowie die bei der Schlachtung zutage tretenden Fleischteile auf Finnen zu untersuchen. Besteht der Verdacht, daß Leberegel vorhanden sind, so ist an der Leber je ein Schnitt senkrecht zu der Magenfläche, quer durch die Hauptgallengänge sowie neben dem Spigelschen Lappen bis auf die Gallengänge anzulegen; den Landesregierungen bleibt vorbehalten, anzuordnen, daß diese Leberuntersuchung regelmäßig<sup>1</sup> stattfindet. Die Nieren sind aus ihrer Fettkapsel zu lösen. Bei **Rühen** ist die Gebärmutter durch einen Querschnitt zu öffnen.

§ 25. Bei **K ä l b e r n** sind auch der Nabel und die Gelenke zu besichtigen und im Verdachtsfall anzuschneiden. Die Untersuchung auf Finnen erfolgt wie bei Kindern, sie fällt aber für Kälber unter sechs Wochen weg. Die Untersuchung des Kopfes mit seinen Drüsen, soweit sie nicht zur Finnenuntersuchung notwendig ist, sowie die Untersuchung der Nieren darf bei Kälbern jeden Alters unterbleiben, sofern nicht der Verdacht einer Erkrankung vorliegt<sup>2</sup>.

§ 26. Bei **P f e r d e n** ist auch die Schleimhaut der Luftröhre, des Kehlkopfs, der Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen zu untersuchen, nachdem der Kopf in der Längsrichtung neben der Mittellinie durchgesägt oder durchgehauen und die Nasenscheidewand herausgenommen ist.

§ 27. **S c h w e i n e**, ausgenommen Spanferkel, sind vor der Untersuchung durch Spalten der Wirbelsäule und des Kopfes in Hälften zu zerlegen, die Linsen (Flohmen, Lunte, Schmer, Wammenfett) sind zu lösen. Die zutage tretenden Fleischteile, insbesondere an den Hinterschenkeln, am Bauche, am Zwerchfell, an den Zwischenrippenmuskeln, am Nacken, am Herzen,

<sup>1</sup> Vgl. Sächs. Anw. B. Ziff. 6 S. 26.

<sup>2</sup> Obgleich bei Kälbern unter 6 Wochen die Finnenuntersuchung im Wegfall kommen kann, darf das Anschneiden des Herzens doch nicht unterbleiben (Feststellung der Blutbeschaffenheit, Herzklappenveränderungen, Blutungen).

Selbstverständlich sind auch die Eingeweide **L y m p h d r ü s e n** stets, die Fleischlymphdrüsen in Verdachtsfällen anzuschneiden.

an der Zunge und am Kehlkopfe sind auf Finnen zu untersuchen. Wenn auf andere Weise ausreichend sichergestellt ist, daß Finnen nicht vorhanden sind, so darf auf Antrag des Besitzers von der Spaltung der Wirbelsäule und des Kopfes abgesehen werden.

§ 28. Bei Schafen und Ziegen ist die Leber<sup>1</sup> stets zu untersuchen, und zwar in der im § 24 bezeichneten Weise. Das Anschneiden des Herzens sowie der Lymphdrüsen am Kopfe und an den Lungen ist nur im Falle des Verdachts einer Erkrankung erforderlich.

§ 29. Liegt eine Notchlachtung oder einer der anderen im § 2 Nr. 1 bezeichneten Fälle vor, so ist die Untersuchung aller Organe einschließlich der Lymphdrüsen besonders sorgfältig vorzunehmen. Namentlich ist festzustellen, ob eine ordnungsmäßige Schlachtung oder etwa eine Tötung im Verenden begriffener Tiere oder eine scheinbare Schlachtung bereits verendeter Tiere vorliegt, sowie ob in den Fällen des § 2 Nr. 1 die Ausweidung unmittelbar nach dem Tode der Tiere erfolgt ist (vgl. § 33 Abs. 2). Beim Vorliegen des Verdachts auf Blutvergiftung (vgl. § 33 Abs. 1 Nr. 7) sowie in allen anderen Fällen von Erkrankungen der Schlachttiere oder Mängeln des Fleisches, in denen das Vorhandensein von Erregern der Fleischvergiftung im Fleische vermutet werden kann, ist, soweit möglich, die bakteriologische Fleischuntersuchung<sup>2</sup> vorzunehmen.

#### Verfahren nach der Untersuchung.

§ 30. Beschauer, welche nicht im Besitze der Approbation als Tierarzt sind, dürfen die selbständige Beurteilung<sup>3</sup> des Fleisches nur in folgenden Fällen und nur dann übernehmen, wenn vor der Untersuchung eine nach § 17 Abs. 2 unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tieres nicht stattgefunden hat, auch wichtige Teile weder entfernt noch einer nach § 17 Abs. 4 unzulässigen Behandlung unterzogen worden sind:

<sup>1</sup> Vgl. Sächs. Anw. B. Ziff. 6 S. 26.

<sup>2</sup> Vgl. Sächs. AB. § 8 S. 12, Sächs. Anw. B. Ziff. 2 S. 25, Sächs. B. S. 28 und Geb. D. § 8 S. 40.

<sup>3</sup> Weitere Einschränkungen der Zuständigkeit der nichttierärztlichen Beschauer siehe Sächs. AB. § 6 S. 26.

1. wenn bei der Untersuchung alle Teile des Schlachttiers gesund befunden werden oder nur folgende Mängel am Fleische festgestellt sind:

- a) tierische Schmarotzer, ausgenommen jedoch die gesundheitschädlichen Finnen (beim Rinde *Cysticercus inermis*, beim Schweine, Schafe, Hunde und bei der Ziege *Cysticercus cellulosae*);
- b) bindegewebige Verwachsungen von Organen ohne Eiterung und ohne übelriechende wässerige Ergüsse sowie vollständig abgekapselte Eiterherde;
- c) Entzündungen der Haut ohne ausgebreitete Bildung von Eiter oder Jauche;
- d) örtlich begrenzte Geschwülste;
- e) örtliche Strahlenpilzkrankheit;
- f) Tuberkulose eines Organs oder Tuberkulose zweier Organe, falls vollständige Abmagerung nicht vorliegt, im Falle der Erkrankung zweier Organe jedoch nur dann, wenn die Krankheitsherde<sup>1</sup> verkalkt oder bindegewebig abgekapselt sind, die Verbreitung der Tuberkulose nicht auf dem Wege des großen Blutkreislaufs erfolgt und nicht ausgedehnt ist, namentlich die Knochen nicht ergriffen und die veränderten Teile (vgl. § 35 Nr. 4) leicht und sicher entfernbar sind;
- g) Messelfieber (Backsteinblattern), Herzklappenrotlauf, ferner Bläschenauschlag an den Geschlechtsteilen;
- h) Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln;
- i) Mißbildungen, wenn eine Störung des Allgemeinbefindens oder eine Veränderung der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden ist;
- k) auf mechanischem Wege entstandene Blutergüsse, Farbstoffablagerungen, Verhärtungen und Verkalkungen in einzelnen Organen und Körperteilen;
- l) Vorhandensein von Mageninhalt oder sonstigen Verunreinigungen in den Lungen oder im Blute;

<sup>1</sup> Da Verkalkung oder bindegewebige Abkapselung der tuberkulösen Prozesse in zwei Organen verhältnismäßig selten sind, ist die Zuständigkeit des nichttierärztlichen Fleischschauers bei Tuberkulose in der Regel auf Fälle beschränkt, die nur e i n tuberkulöses Organ betreffen.



- m) Beschmutzung und Verunreinigung des Fleisches durch Insekten, Verschimmeln usw. sowie Veränderung desselben durch Aufblasen;
- n) schleichende, ohne Störung des Allgemeinbefindens verlaufende Schweineseuche, sofern die Tiere gut genährt (gemästet) sind, außer Husten keinerlei Krankheitsercheinungen zeigten und nur die vorderen Lungenabschnitte mit Entzündungsherden (grauroten oder grauen verdichteten Herden) behaftet befunden werden, während die übrigen Teile der Lungen, das Brustfell und der Herzbeutel von Veränderungen frei sind, oder sofern nur Überbleibsel der Schweineseuche (Verwachsungen, Vernarbungen, eingekapselte verkäste Herde und dergleichen) vorhanden sind;

in allen diesen Fällen jedoch nur dann, wenn der Beschauer das Tier im lebenden Zustand untersucht hat;

2. in den im § 33 Abs. 2 bezeichneten Fällen der Genußuntauglichkeit des Fleisches sowie in allen anderen Fällen, in welchen der Besitzer oder dessen Vertreter mit der unschädlichen Beseitigung des von dem Beschauer für genußuntauglich erachteten Fleisches einverstanden ist.

§ 31. In allen im § 30 nicht aufgeführten Fällen bleibt die Entscheidung dem zuständigen tierärztlichen Beschauer vorbehalten.

§ 32. Stellt der Beschauer eine Seuche fest, für welche die Anzeigepflicht besteht, so finden die Bestimmungen der §§ 14 und 16 sinngemäße Anwendung.

#### Grundsätze für die Beurteilung der Genußuntauglichkeit des Fleisches.

§ 33. (1) Als untauglich zum Genuße für Menschen ist der ganze Tierkörper (Fleisch, mit Knochen, Fett, Eingeweiden und den zum Genuße für Menschen geeigneten Teilen der Haut sowie das Blut) anzusehen, wenn einer der nachstehend aufgeführten Mängel<sup>1</sup> festgestellt worden ist:

<sup>1</sup> Hierzu gehören weiter auch die akuten Formen der ansteckenden Blutarmut der Einhufer, sofern das Fleisch nicht nach § 37 Riff. III AB. A zu beurteilen ist (siehe auch Anm. 3 S. 99).

1. Milzbrand, ausgenommen örtlicher Milzbrand bei Schweinen (vgl. § 35 Nr. 20 und § 37 III Nr. 6);

2. Rauschbrand;

3. Kinderseuche;

4. Tollwut;

5. Roß;

6. Kinderpest;

7. Blutvergiftungen, wenn erhebliche sinnfällige Veränderungen des Muskelfleisches bestehen oder beim Fehlen von solchen die bakteriologische Fleischuntersuchung<sup>1</sup> nicht die Unschädlichkeit oder sonstige Unbedenklichkeit des Fleisches ergibt.

Das gleiche gilt für alle übrigen Mängel, bei denen sich das Fleisch infolge des Nachweises von Erregern der Fleischvergiftung oder aus anderen Gründen bei der bakteriologischen Fleischuntersuchung als untauglich zum Genuß für Menschen erweist (vgl. jedoch § 37 III Nr. 7).

Der Verdacht auf Blutvergiftung liegt namentlich vor bei Not-  
schlachtungen infolge von Entzündungen des Darmes, des Euters, der Gebärmutter, der Gelenke, der Sehnencheiden, der Klauen und der Hufe, des Nabels, der Lungen, des Brust- und Bauchfells und von Allgemeinerkrankungen im Anschluß an eitrige oder brandige Wunden;

8. Tuberkulose, wenn das Tier infolge der Erkrankung vollständig<sup>2</sup> abgemagert ist;

9. Rotlauf der Schweine, wenn eine erhebliche sinnfällige Veränderung nicht nur des Fettgewebes, sondern auch des Muskelfleisches besteht;

10. Schweineseuche und Schweinepest, wenn eine erhebliche sinnfällige Veränderung des Muskelfleisches eingetreten ist;

11. Starrkrampf, wenn die Ausblutung mangelhaft ist und sinnfällige Veränderungen des Muskelfleisches bestehen;

12. Gelbsucht, wenn sämtliche Körperteile auch nach Ablauf von mindestens 24 Stunden nach der Schlachtung noch stark gelb oder gelbgrün gefärbt oder wenn die Tiere abgemagert sind, oder wenn das Fleisch nach 24 Stunden bei der Koch- oder Bratprobe einen widerlichen Geruch oder Geschmack zeigt;

<sup>1</sup> Siehe S. 28.

<sup>2</sup> Auf die vollständige Abmagerung (vgl. auch Ziff. 17) ist im Gegensatz zu der früher geforderten hochgradigen Abmagerung besonderer Wert zu legen. Vgl. auch Beurteilungsschema S. 124—126.

13. hochgradige allgemeine Wassersucht, sofern diese noch nach mindestens 24 stündigem Hängenlassen des Tierkörpers festzustellen ist;

14. Geschwülste, wenn solche an zahlreichen Stellen des Muskelfleisches, der Knochen oder Fleischlymphdrüsen vorhanden sind;

15. Finnen (*Cysticercus cellulosae*) oder Trichinen bei Hunden;

16. hochgradiger Harn- oder Geschlechtsgeruch, widerlicher Geruch oder Geschmack des Fleisches nach Arzneimitteln, Desinfektionsmitteln u. dgl., hochgradig fischiger oder traniger Geruch, auch bei der frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmenden Koch- oder Bratprobe und nach dem Erkalten;

17. vollständige Abmagerung des Tieres infolge einer Krankheit;

18. vorgeschrittene Fäulnis- und ähnliche Zersetzungs Vorgänge.

(2) Den im Abs. 1 aufgeführten Mängeln ist gleichzuachten, wenn das Tier in den im § 2 Nr. 1 bezeichneten plötzlichen Todesfällen nicht unmittelbar nach dem Tode ausgeweidet ist, ferner wenn es, abgesehen von diesen Fällen, eines natürlichen Todes gestorben oder im Berenden getötet oder wenn es totgeboren oder ungeboren ist.

§ 34. Als untauglich zum Genuße für Menschen ist der ganze Tierkörper (vgl. § 33), ausgenommen Fett (vgl. § 37 I), anzusehen, wenn einer der nachstehend aufgeführten Mängel festgestellt ist:

1. (fortgefallen bei der Umarbeitung der B.B.A vom 10. August 1922);

2. gesundheitschädliche Finnen (bei Kindern *Cysticercus inermis*, bei Schweinen, Schafen und Ziegen *Cysticercus cellulosae*), wenn das Fleisch wässerig oder verfärbt ist oder wenn die Schmarotzer, lebend oder abgestorben, auf einer größeren Anzahl der ergiebig und tunlichst in Handtellergröße durch die Lieblingsstize der Finnen (§§ 24, 27) und andere Muskelteile angelegten Schnitte verhältnismäßig häufig zutage treten. Dies ist in der Regel anzunehmen, wenn in der Mehrzahl der angelegten Muskelschnittflächen mehr als je eine Finne gefunden wird (starkfinnige Tiere).

Leber, Milz, Nieren, Magen, Darm, Gehirn, Rückenmark und Euter sind als genußtauglich ohne Einschränkung zu behandeln, sofern sie bei sorgfältiger Untersuchung finnenfrei befunden sind;

3. Miescher'sche Schläuche, wenn das Fleisch dadurch wässerig geworden oder auffallend verfärbt ist;

4. Trichinen bei Schweinen, sofern sinnfällige Veränderungen des Muskelfleisches bestehen.

§ 35. Als untauglich zum Genuße für Menschen sind nur die veränderten Fleischtheile anzusehen, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt ist:

1. Tierische Schmarozer in den Eingeweiden (Leberegel, Bandwürmer, nicht gesundheitschädliche Finnen, Hülsenwürmer, Gehirnblasenwürmer, Rundwürmer, Miescher'sche Schläuche und dgl.) — abgesehen von den Fällen des § 34 —;

wenn die Zahl oder Verteilung der Schmarozer deren gründliche Entfernung nicht gestattet, sind die ganzen Organe zu vernichten, andernfalls sind die Schmarozer auszuschneiden u. die Organe freizugeben;

2. Geschwülste, wenn dieselben örtlich begrenzt sind;

3. Lungenseuche;

4. Tuberkulose, abgesehen von den Fällen des § 33 Abs. 1 Nr. 8.

Ein Organ ist auch dann als tuberkulös anzusehen, wenn nur die zugehörigen Lymphdrüsen tuberkulöse Veränderungen aufweisen, ohne Rücksicht auf die Art und das Alter dieser Veränderungen. Bei Tuberkulose der Gefäßlymphdrüsen ist der zugehörige Darmabschnitt (Dünndarm oder Dickdarm) und das zwischen Darm und Lymphdrüsen liegende Fettgewebe als tuberkulös anzusehen; dies findet jedoch nicht Anwendung auf den Darm des Schweines, sofern die Lymphdrüsen ältere, trocken-käsig oder verkalkte tuberkulöse Herde enthalten;

5. Strahlenpilzkrankheit und Traubenpilzkrankheit (Botryomykose);

6. Starrkrampf, sofern nicht § 33 Abs. 1 Nr. 11 Anwendung findet;

7. Maul- und Klauenseuche ohne Begleitkrankheit. Unschädlich zu beseitigen sind nur die erkrankten Stellen. Kopf, Zunge, Herz, Schlund, Magen, Darm, die Unterfüße bis zum Fesselgelenke samt Haut und Klauen sind freizugeben, wenn sie unter amtlicher Aufsicht in kochendem Wasser gebrüht worden sind;

8. Entzündungen, soweit sie nicht schon genannt sind, ferner abgekapselte Eiter- oder Jaucheherde, wenn das Allgemeinbefinden des Tieres kurz vor der Schlachtung nicht gestört war, insbesondere wenn Anzeichen von Blutvergiftung nicht vorhanden sind;

9. Verletzungen (Wunden, Quetschungen, Knochenbrüche, Verbrennungen u. dgl.), wenn sie von einem fieberhaften Allgemeinbefinden nicht begleitet gewesen sind;

10. Nesselfieber (Backsteinblattern) und Herzklappenrotlauf;

11. Rotlauf der Schweine, sofern nicht § 33 Abs. 1 Nr. 9 Anwendung findet (vgl. jedoch § 37 III Nr. 2). Die Abfälle<sup>1</sup> sind stets zu vernichten. Blut darf nur in gekochtem Zustand dem Verkehr übergeben werden;

12. Schweineseuche und Schweinepest, sofern nicht § 33 Abs. 1 Nr. 10 Anwendung findet (vgl. jedoch § 37 III Nr. 3);

13. Mißbildungen, wenn eine Störung des Allgemeinbefindens oder Veränderung der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden ist;

14. Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln;

15. Blutige oder wässerige Durchtränkung, Kalk- oder Farbstoffablagerung in einzelnen Organen und Körperteilen;

16. oberflächliche Fäulnis, Schimmelbildung u. dgl. an einzelnen Körperteilen;

17. Verunreinigung des Fleisches mit Eiter, Jauche und Entzündungsprodukten. In gleicher Weise sind zu beurteilen diejenigen Teile, die bei Vergiftungen oder Behandlung mit starkwirkenden Arzneimitteln das Gift in schädlichen Mengen enthalten können (Magen, Darm, Injektionsstellen, Leber, Nieren, Euter und dergleichen), ferner die mit Fleischvergiftungserregern behafteten Organe in den Fällen des § 37 III Nr. 7;

18. Vorhandensein von Mageninhalt oder Brühwasser oder sonstigen Verunreinigungen in den Lungen oder im Blute;

19. Veränderung des Fleisches durch Aufblasen sowie derartige Beschmutzung des Fleisches, daß eine gründliche Reinigung der beschmutzten Teile nicht ausführbar ist;

20. abgeheilte örtlicher (Lymphdrüsen-) Milzbrand bei Schweinen (vgl. jedoch § 37 III Nr. 6).

<sup>1</sup> Unter Abfällen sind Magen- und Darminhalt, Abschabsei der Haut, Klauenschuhe, Borsten, nicht aufgefangenes Blut usw. zu verstehen.

Als abgeheilt ist der örtliche Milzbrand zu bezeichnen, wenn in den veränderten Teilen (Lymphdrüsen) Milzbrandbazillen bei der bakteriologischen Untersuchung nicht gefunden worden und diese Teile vollständig bindegewebig abgekapselt sind.

§ 36. Augen, Ohrenausschnitte, Asterausschnitte, Geschlechtsteile, bei Schweinen einschließlich des Nabelbeutels, sowie Hundedärme sind stets als untauglich zum Genuß für Menschen anzusehen.<sup>1</sup>

§ 37. Als bedingt tauglich sind anzusehen:

I. das Fett in den Fällen des § 34, jedoch mit Ausnahme des bei sorgfältiger Untersuchung finnenfrei befundenen Fettes der finnigen Rinder (§ 34 Nr. 2), das als genußtauglich zu behandeln ist (vgl. auch III Nr. 4 Abs. 2);

II. einzelne Fleischviertel oder Teile von solchen, in denen sich eine oder mehrere tuberkulös veränderte Lymphdrüsen befinden, soweit nicht die Bestimmungen unter III Nr. 1 Platz zu greifen haben, und die Fälle nicht unter § 40 Nr. 1 b fallen. Die zu beanstandenden Teile sind nach dem Wurzelgebiete der einzelnen Lymphdrüsen abzugrenzen<sup>2</sup>;

III. der ganze Tierkörper (vgl. § 33) mit Ausnahme der nach § 35 etwa als untauglich zu erachtenden Teile, wenn einer der nachstehenden Mängel<sup>3</sup> festgestellt worden ist:

1. Tuberkulose mit den Erscheinungen einer frischen Blutinfektion, wenn eine vollständige Abmagerung des Tieres nicht vorliegt.

Eine frische tuberkulöse Blutinfektion ist als vorhanden anzusehen, wenn die durch Verbreitung auf dem Wege des großen Blutkreislaufs entstandenen Tuberkel durchscheinend und in der Regel nicht über hirsekorngroß sind, oder wenn Schwellung der Milz und der Lymphdrüsen besteht.

Beim Vorliegen nicht völlig abgekapselter Erweichungs-herde oder einer strahligen Verkäsung der tuberkulösen Herde

<sup>1</sup> Vgl. jedoch Sächs. AB. § 9 S. 13.

<sup>2</sup> Vgl. die sächs. Richtlinien für die Fleischschau bei Tuberkulose der Fleischlymphdrüsen S. 49—53.

<sup>3</sup> Hierzu gehören auch die akuten Formen der ansteckenden Blutarmut der Einhufer, sofern das Fleisch nicht nach § 33 AB. A zu behandeln ist (Bdg. vom 24. Juli 1926 — ZBl. S. 79, Vet. Vorschr. S. 105).

(tuberkulöse Infiltration) ist besonders sorgfältig auf eine frische Blutinfection zu untersuchen;

2. Rotlauf der Schweine, falls nicht die Bestimmung im § 33 Abs. 1 Nr. 9 Anwendung zu finden hat;

3. Schweineseuche und Schweinepest, falls nicht die Bestimmung im § 33 Abs. 1 Nr. 10 Anwendung zu finden hat, und insoweit es sich nicht nur um eine schleichend, ohne Störung des Allgemeinbefindens verlaufende Erkrankung an Schweineseuche oder nicht nur um Überbleibsel dieser Seuche (Verwachsungen, Vernarbungen, eingekapselte verkäste Herde u. dgl.) oder nicht nur um Überbleibsel der Schweinepest (Verkäsung der Gefäß-Lymphdrüsen, Verwachsung von Darmschlingen, Narbenbildung in der Darmschleimhaut) handelt;

4. gesundheitschädliche Finnen (bei Kindern *Cysticercus inermis*, bei Schweinen, Schafen und Ziegen *Cysticercus cellulosae*), falls nicht die Bestimmungen in § 34 Nr. 2 Anwendung zu finden haben. Schwachfinnige Kinder sind jedoch als genußtauglich ohne Einschränkung zu erklären, wenn das Fleisch 21 Tage hindurch gepökelt oder in Kühl- oder Gefrierräumen aufbewahrt worden ist (§ 39 Nr. 4 und 5) und die vorher festgestellten Finnen unschädlich beseitigt worden sind.

Leber, Milz, Nieren, Magen, Darm, Gehirn, Rückenmark, Euter und bei schwachfinnigen Kindern auch das Fett sind als genußtauglich ohne Einschränkung freizugeben, sofern sie bei sorgfältiger Untersuchung finnenfrei befunden worden sind;

5. Trichinen bei Schweinen, falls nicht die Bestimmung in § 34 Nr. 4 Anwendung findet;

6. Nicht abgeheilte örtliche (Lymphdrüsen-)Milzbrand bei Schweinen mit der Maßgabe, daß die veränderten Teile stets als genußuntauglich zu behandeln sind.

Diese Form des Milzbrandes ist als vorliegend zu betrachten, wenn die entzündlichen Veränderungen auf eine oder einzelne Milzbrandbazillen enthaltende Lymphdrüsen des Verdauungsapparats sowie deren nächste Nachbarschaft beschränkt sind und Milzbrandbazillen bei der bakteriologischen Untersuchung der Milz, der Nieren, des Muskelfleisches und zweier intramuskulärer Lymphdrüsen nicht nachgewiesen werden;

7. Fleischvergiftungserreger bei Kälbern, wenn sie bei der bakteriologischen Fleischuntersuchung nur in den Organen fest-

gestellt worden sind, das Fleisch aber frei von solchen ist (bei Allgemeininfektion vgl. § 33 Abs. 1 Nr. 7);

8. Verunreinigung des Fleisches mit Milzbrand- oder Roßfeimen; diese ist in der Regel bei solchen Tieren anzunehmen, die gemeinsam mit milzbrand- oder roßkranken Tieren unter Benutzung derselben Geräte geschlachtet worden sind.

§ 38. (1) Das als bedingt tauglich erkannte Fleisch ist zum Genuß für Menschen brauchbar gemacht, wenn es der nachstehend vorgeschriebenen Behandlung (vgl. auch § 39) unterworfen worden ist:

I. das Fett durch Ausschmelzen:  
in den Fällen zu § 34;

II. das Fleisch und das Fett

a) durch Kochen oder Dämpfen:

1. bei Tuberkulose in den Fällen zu § 37 II und III Nr. 1;
2. bei Trichinen der Schweine im Falle des § 37 III Nr. 5;
3. bei nicht abgeheiltem örtlichen Milzbrand bei Schweinen im Falle des § 37 III Nr. 6;
4. bei Vorhandensein von Erregern der Fleischvergiftung im Falle des § 37 III Nr. 7;
5. bei Verunreinigung mit Milzbrand- oder Roßfeimen im Falle des § 37 III Nr. 8;

b) durch Kochen, Dämpfen oder Pökeln:

1. bei Rotlauf der Schweine in den Fällen zu § 37 III Nr. 2; die zum Pökeln rotlaufkranker Schweine benutzte Pökellake ist unschädlich zu beseitigen;
2. bei Schweinefeuche und Schweinepest in den Fällen zu § 37 III Nr. 3; die zum Pökeln schweinefeuche- oder schweinepestkranker Schweine benutzte Pökellake ist unschädlich zu beseitigen;
3. bei Finnen der Schweine, Schafe und Ziegen in den Fällen zu § 37 III Nr. 4;

c) durch Kochen, Dämpfen, Pökeln, Durchfühlen oder Aufbewahrung in einem Gefrierraum:

bei Finnen des Rindviehs in den Fällen zu § 37 III Nr. 4 mit der dort angegebenen Einschränkung bei schwachfinnigen Tieren.



(2) An Stelle des Kochens, Pökeln<sup>s</sup> usw. kann für Fett das Ausmelzen treten.

§ 39. Die Behandlung des Fleisches behufs Brauchbarmachung zum Genuße für Menschen (§ 38) hat nach folgenden Vorschriften zu geschehen:

1. Das Ausmelzen des Fettes ist nur dann als genügend anzusehen, wenn es entweder in offenen Kesseln vollkommen verflüssigt oder in Dampfapparaten vor dem Ablassen nachweislich auf mindestens 100° C erwärmt worden ist.

2. Das Kochen des mit tierischen Schmarozern durchsetzten Fleisches in Wasser ist nur dann als genügend anzusehen, wenn es unter der Einwirkung der Hitze in den innersten Schichten grau (Rindfleisch) oder grauweiß (Schweinefleisch) verfärbt und wenn der von frischen Schnittflächen abfließende Saft eine rötliche Farbe nicht mehr besitzt. Trichinöses Fleisch von Schweinen (§ 37 III Nr. 5, § 38 Abs. 1 II a Nr. 2) ist in Stücken von nicht über 10 Zentimeter Dicke mindestens 2 $\frac{1}{2}$  Stunden in kochendem Wasser zu halten. Das Fleisch von Tieren, welche mit pflanzlichen Schmarozern (Infektionskeimen) behaftet sind, ist in Stücken von nicht über 15 Zentimeter Dicke mindestens 2 $\frac{1}{2}$  Stunden in kochendem Wasser zu halten.

3. Das Dämpfen des Fleisches (in Dampfkochapparaten) ist als ausreichend nur dann anzusehen, wenn das Fleisch, auch in den innersten Schichten, nachweislich 10 Minuten lang einer Hitze von 80° C ausgesetzt gewesen ist, oder wenn das in nicht über 15 Zentimeter dicke Stücke zerlegte Fleisch bei  $\frac{1}{2}$  Atmosphäre Überdruck mindestens zwei Stunden lang gedämpft und auch in den innersten Schichten grau (Rindfleisch) oder grauweiß (Schweinefleisch) verfärbt ist und wenn der von frischen Schnittflächen abfließende Saft eine rötliche Farbe nicht mehr besitzt.

4. Behufs Pökellung ist das Fleisch in Stücke von nicht über 2 $\frac{1}{2}$  Kilogramm Schwere zu zerlegen. Diese Stücke sind in Kochsalz zu verpacken oder in eine Lake von mindestens 25 Gewichtsteilen Kochsalz auf 100 Gewichtsteile Wasser zu legen. Diese Pökellung hat mindestens drei Wochen zu dauern.

Wenn die Pökellake mittels Latespritzen eingespritzt wird, genügt ein 14tägiges Aufbewahren des so behandelten Fleisches unter polizeilicher Kontrolle.

5. Die Durchkühlung des Fleisches zum Zweck der Abtötung der Rinderfinnen hat 21 Tage in Kühl- oder Gefrierräumen zu erfolgen, welche eine tadellose Frischerhaltung des Fleisches ermöglichen (vgl. Anlage 3<sup>1</sup>).

### Weitere Behandlung und Kennzeichnung des Fleisches.

§ 40. Der Beschauer hat Fleisch, welches einen Anlaß zur Beanstandung auf Grund der Bestimmungen in den §§ 33 bis 37 nicht gibt, als tauglich zum Genuß für Menschen zu erklären. Jedoch ist das taugliche Fleisch als in seinem Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt (minderwertig<sup>2</sup>) zu erklären, unbeschadet der den landesrechtlichen Vorschriften<sup>3</sup> im § 24 des Gesetzes vorbehaltenen Regelung des Vertriebs und der Verwendung solchen Fleisches, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt ist:

#### 1. Tuberkulose:

a) wenn die Krankheit nicht auf ein Organ beschränkt ist und an den veränderten Teilen eine große Ausdehnung erlangt oder die Knochen ergriffen hat, jedoch eine der im § 33 Abs. 1 Nr. 8, § 37 II und III Nr. 1 bezeichneten Formen der Tuberkulose nicht vorliegt (Minderwertigkeit des ganzen Tierkörpers);

b) wenn die Krankheit die Fleischlymphdrüsen<sup>4</sup> ergriffen hat, diese aber lediglich trocken käsige oder verkalkte Herde aufweisen und die zugehörigen Knochen frei von tuberkulösen Veränderungen sind (Minderwertigkeit des Fleischviertels oder der durch das Wurzelgebiet der erkrankten Lymphdrüse abgegrenzten Teile);

2. (fortgefallen bei der Umarbeitung der B. B. A vom 10. August 1922);

3. fischiger oder traniger Geruch oder Geschmack (vgl. jedoch § 33 Abs. 1 Nr. 16), ferner sonstige mäßige Abweichung in bezug auf Geruch und Geschmack sowie solche Abweichungen in bezug auf Farbe, Zusammensetzung und Haltbarkeit, namentlich oberflächliche Zerfetzung, mäßiger unangenehmer Harngeruch, Ge-

<sup>1</sup> Siehe S. 122 und 123.

<sup>2</sup> Es besteht selbstverständlich kein Hinderungsgrund, den Begriff Minderwertigkeit in geeigneten Fällen auch auf Pferdefleisch zu erstrecken.

<sup>3</sup> Vgl. Sächs. AB. § 11 S. 14.

<sup>4</sup> Vgl. die sächs. Richtlinien für die Fleischschau bei Tuberkulose der Fleischlymphdrüsen S. 49—53.

schlechtsgeruch, Geruch nach Arznei- oder Desinfektionsmitteln u. dgl., mäßige Wässerigkeit, mäßige Gelbfärbung infolge von Gelbsucht, mäßige Durchsetzung mit Blutungen, Riescherschen Schläuchen (vgl. jedoch § 34 Nr. 3, § 35 Nr. 1) oder Kalkablagerungen. Bei allen Abweichungen in bezug auf Farbe, Geruch, Geschmack und Zusammensetzung ist die Beurteilung des Fleisches frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmen und erforderlichenfalls die Koch- und Bratprobe auszuführen.

Sofern nur einzelne Fleischviertel, Eingeweide oder kleinere Fleischteile Abweichungen der genannten Art aufweisen, sind nur diese als minderwertig zu bezeichnen;

4. vollständige Abmagerung, wenn nicht der Fall des § 33 Abs. 1 Nr. 17 vorliegt;

5. Unreife oder nicht genügende Entwicklung der Kälber;

6. unvollkommenes Ausbluten, insbesondere bei notgeschlachteten Tieren und in den im § 2 Nr. 1 bezeichneten plötzlichen Todesfällen, sofern nicht Veränderungen vorliegen, welche eine Behandlung des Fleisches nach Maßgabe der Bestimmungen in den §§ 33 und 34 erforderlich machen.

§ 41. (1) Beanstandetes Fleisch ist vom Beschauer vorläufig zu beschlagnahmen. Der Beschauer hat hiervon dem Besitzer oder dessen Vertreter sowie der Polizeibehörde unter Angabe des Beanstandungsgrundes sofort Mitteilung zu machen.

(2) Die Polizeibehörde hat über die weitere Behandlung des beanstandeten Fleisches gemäß §§ 38, 39 und 45 Entscheidung zu treffen und hiervon sofort den Besitzer oder dessen Vertreter zu benachrichtigen.

§ 42. (1) Der Beschauer hat das untersuchte Fleisch alsbald zu kennzeichnen. Nur wenn der Besitzer beanstandeten Fleisches oder sein Vertreter sofort erklärt, daß er sich bei der Entscheidung nicht beruhigen werde, ist das Fleisch vorläufig mit einem Erkennungszeichen, das leicht wieder entfernt werden kann, zu versehen. Die Landesbehörden können gestatten, daß in öffentlichen Schlachthöfen von der Anbringung des Erkennungszeichens an einzelnen Organen oder Fleischteilen abgesehen wird, wenn dieselben sofort unter amtlichen Verschuß gebracht werden.

(2) Vorläufig mit einem Erkennungszeichen versehenes Fleisch ist zu kennzeichnen, sobald das Ergebnis der Untersuchung endgültig feststeht.

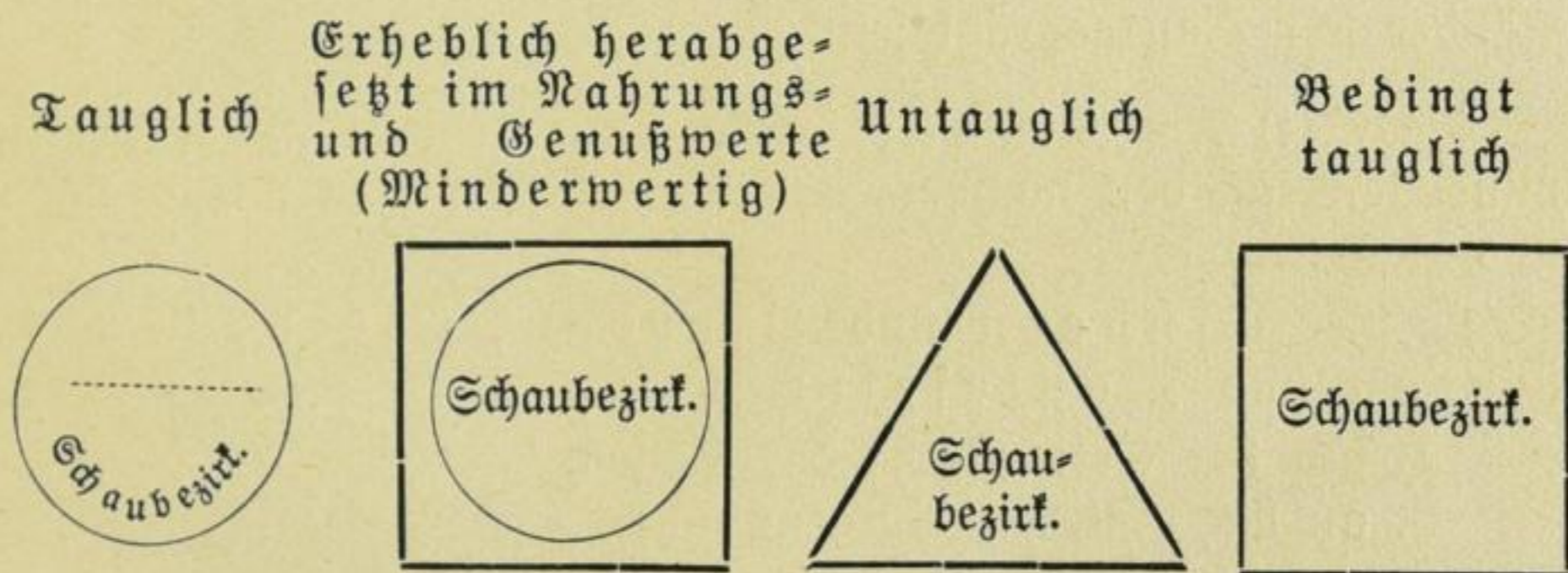
(3) In den Fällen der §§ 35, 36 darf die Kennzeichnung<sup>1</sup> der einzelnen Stücke unterbleiben, wenn die unschädliche Beseitigung anderweit sichergestellt ist.

(4) Die am Fleische nach §§ 43, 44 angebrachten Kennzeichen sind zu berichtigen, wenn die Entscheidung des ersten Beschauers infolge eingelegter Beschwerde (§ 46) oder von Aufsichts wegen abgeändert worden ist.

§ 43. (1) Die Kennzeichnung des Fleisches erfolgt mittels Farbstempels mit nicht gesundheitsschädlicher, haltbarer blauer Farbe oder mittels Brandstempels.

(2) Jeder Stempel trägt als Aufschrift den Namen oder das Zeichen des Schaubezirkes. Tierärzten ist es gestattet, einen Stempel mit ihrem Namen zu verwenden, wenn sie außerhalb ihres gewöhnlichen Schaubezirkes abzustempeln haben.

(3) Die Stempel, ausgenommen die für Fleisch von Einhufern und Hunden bestimmten, sind für das bei der Untersuchung tauglich befundene Fleisch von kreisrunder Form bei mindestens 3,5 Zentimeter Durchmesser; für das im Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzte (minderwertige) Fleisch von gleicher Form, jedoch umschlossen von einem gleichseitigen Viereck; für das bei der Untersuchung als zum Genuß untauglich befundene und unschädlich zu beseitigende Fleisch von dreieckiger Form bei mindestens 5 Zentimeter Seitenlänge; für das zum Genuße bedingt taugliche Fleisch von viereckiger Form mit mindestens 4 Zentimeter Seitenlänge.

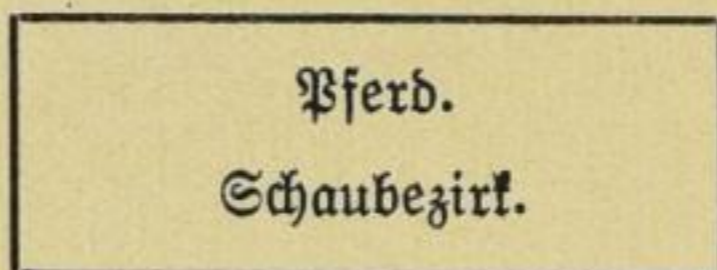


(4) Das tauglich befundene Fleisch von Pferden und anderen Einhufern ist mit einem rechteckigen Stempel von mindestens

<sup>1</sup> Vgl. Sächs. Anw. V. Ziff. 8 S. 27.

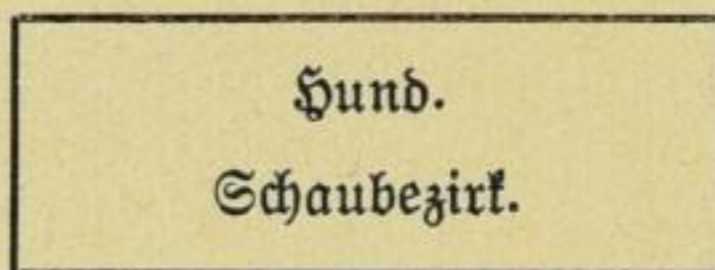
5 und 2 Zentimeter Seitenlänge zu versehen. Derselbe trägt außer dem Namen des Schaubezirkes die Aufschrift „Pferd“. Für minderwertiges, bedingt taugliches und für genußuntaugliches Fleisch von Pferden und anderen Einhufern sind den Vorschriften in Abs. 3 entsprechende Stempel zu verwenden, die jedoch außer dem Namen des Schaubezirkes die Aufschrift „Pferd“ tragen.

#### Taugliches Fleisch von Einhufern.



(5) Für das tauglich befundene Hundefleisch ist ein rechteckiger Stempel von mindestens 5 und 2 Zentimeter Seitenlänge zu verwenden, welcher außer dem Namen des Schaubezirkes die Aufschrift „Hund“ trägt.

#### Hundefleisch.



(6) An jedem Stempel müssen die Schriftzeichen und die Ränder scharf ausgeprägt sein.

§ 44. (1) Die Stempelabdrücke sind an jeder Körperhälfte mindestens an den nachverzeichneten Körperstellen anzubringen, und zwar:

I. Bei Rindern und Pferden, Eseln, Maultieren und Mauleseln:

1. auf der Seitenfläche des Halses,
2. an der hinteren Vorarmfläche,
3. auf der Schulter,
4. auf dem Rücken in der Nierengegend,
5. auf der inneren und
6. auf der äußeren Fläche des Hintersehenkels,
7. an der Zunge und am Kopfe.

II. Bei Kälbern, erforderlichenfalls nach Lostrennung der Haut an den betreffenden Stellen:

1. auf der Schulter oder an der hinteren Vorarmfläche,
2. neben dem Nierenfett oder auf dem Rücken,
3. auf der Brust,
4. auf der Keule, am Becken oder am Unterschenkel.

III. Bei Schweinen:

1. am Kopfe,
2. auf der Seitenfläche des Halses,
3. auf der Schulter,
4. auf dem Rücken,
5. auf dem Bauche,
6. auf der Außenfläche des Hinterschenkels.

IV. Bei Schafen, Ziegen und Hunden, erforderlichenfalls nach Lostrennung der Haut an den betreffenden Stellen:

1. auf dem Halse,
2. auf der Schulter,
3. auf dem Rücken,
4. an der inneren Fläche des Hinterschenkels.

Statt der vorstehend unter Nr. I bis IV vorgeschriebenen Kennzeichnung genügt

bei nicht enthäuteten Jungrindern, Kälbern und Lämmern die Stempelung in der Nähe des Schaufelknorpels und neben dem Nierenfett oder an den Innenflächen der Hinterschenkel, ferner bei Schweinen, Schafen und Ziegen von 12,5 oder weniger Kilogramm Schlachtgewicht die Anbringung je eines Stempelabdrucks zwischen den Schultern und dem Kreuze.

(2) Außerdem ist der Beschauer verpflichtet, auf Wunsch des Besitzers die Stempelabdrücke noch an weiteren Stellen des Tierkörpers anzubringen.

(3) In den Fällen der §§ 37 II und 40 Nr. 1 b und 3 Abs. 2 sind die einzelnen bedingt tauglich oder minderwertig befundenen Fleischteile und Eingeweide entsprechend zu stempeln.

Land: .....  
 Provinz: .....  
 Kreis: .....  
 Schaubezirk: .....

**Tagebuch für**

Laufende Nr.	Bezeichnung des Schlachttiers nach Art und Geschlecht <sup>1)</sup>  (Bei Beanstandung Angabe weiterer Erkennungsmerkmale)	Name und Wohnort des Besitzers	Zeit der			Ergebnis der Untersuchung vor dem Schlachten  (ob a) dem tierärztlichen Beschauner überwiesen*); b) übernommen von?); c) Schlachtung gestattet; d) Schlachtung verboten)
			Anmeldung	Untersuchung		
				vor dem Schlachten	vor	
1	2	3	Tag	Tag	Tag	7

<sup>1)</sup> Für diesen Eintrag sind die Bezeichnungen Pferd, Bulle, Ochse, Kuh, Jungkuh, beiderlei Geschlechts. Bei Schweinen und Kleinvieh kann, sofern eine Beanstandung nicht Betracht, welches von einem Beschauner geführt wird, der nicht als Tierarzt approbiert ist, die weitere Beschau überwiesen worden ist. — <sup>2)</sup> Kommt nur für das Tagebuch in Betracht, und Wohnort desjenigen nicht als Tierarzt approbierten Beschauners einzutragen, welcher wegen den Beanstandungsgründen sind auch diejenigen aufzuführen, welche Anlaß zur Überweisung Eintrag der Ergebnisse der von ihm selbst vorgenommenen Untersuchungen zu beschränken, an einen tierärztlichen Beschauner statt, so hat ersterer in Spalte 7 oder 9 lediglich die Tat-

**Anlage 1.**

Jahr 19.....

Geführt von

.....  
 (Name des Beschauners.)

Angefangen am .....  
 Geschlossen am .....

**Beschauner.**

Untersuchung vor der Schlachtung ist unterblieben wegen (Angabe des Grundes: Rot-schlachtung, Tod infolge von Verunglückung, Blig-schlag, Erschießen in Notfällen usw.)	Ergebnis der Untersuchung nach dem Schlachten (ob a) dem tierärztlichen Beschauner überwiesen*); b) übernommen von?); c) tauglich ohne Einschränkung; d) tauglich, aber im Nahrungs- und Genusswert erheblich herabgesetzt (minderwertig); e) ganz oder teilweise beanstandet (untauglich oder bedingt tauglich))	Grund der Beanstandung*) oder Minderwertigkeitserklärung  (Sp. 9 unter d)	Weitere Behandlung des beanstandeten Fleisches (ob a) vernichtet; b) nach § 45 Abs. 1 ob. B der Ausführungsbestimmungen verwertet; c) gekocht, gedämpft oder (fett) ausgeschmolzen; d) gepöfelt; e) geföhlt oder in einem Gefrier-raum aufbewahrt — § 39 Nr. 5 der Ausführungsbestimmungen —)	Bemerkungen  (s. B. zurückgezogen, Beschwerde erhoben, Entscheidung auf die Beschwerde und dergleichen)
8	9	10	11	12

Kalb, Schwein, Schaf, Ziege, Hund anzuwenden. Die Bezeichnung „Jungkuh“ gilt für Tiere vorliegt, die Angabe des Geschlechts unterblieben. — <sup>2)</sup> Kommt nur für das Tagebuch in Es ist der Name und Wohnort desjenigen tierärztlichen Beschauners einzutragen, an welchen welches von einem Beschauner geführt wird, der als Tierarzt approbiert ist. Es ist der Name Unzuständigkeit die weitere Beschau an dem tierärztlichen Beschauner abgegeben hat. — <sup>4)</sup> Unter der Beschau an den tierärztlichen Beschauner gewesen sind. Jeder Beschauner hat sich auf den findet die Überweisung der Beschau seitens eines nicht als Tierarzt approbierten Beschauners Sache der Überweisung und in Spalte 10 den Grund hierfür einzutragen.

### Unschädliche Beseitigung des beanstandeten Fleisches.

§ 45. (1) Die unschädliche Beseitigung des Fleisches hat zu erfolgen entweder durch höhere Hitzegrade (Kochen oder Dämpfen bis zum Zerfall der Weichteile, trockene Destillation, Verbrennen) oder auf chemischem Wege bis zur Auflösung der Weichteile. Die hierdurch gewonnenen Erzeugnisse können technisch verwendet werden.

(2) Wo ein derartiges Verfahren untunlich ist, erfolgt die Beseitigung durch Bergraben tunlichst an Stellen, welche von Tieren nicht betreten werden. Vor dem Bergraben ist das Fleisch mit tiefen Einschnitten zu versehen und mit Kalk oder feinem trockenen Sande zu bestreuen oder mit Teer, rohen Steinkohlenteerölen (Karbolsäure, Kresol) oder Alpha-Naphthylamin in fünfprozentiger Lösung zu übergießen. Die Gruben sind so tief anzulegen, daß die Oberfläche des Fleisches von einer mindestens 1 Meter starken Erdschicht bedeckt ist. Der Reichskanzler ist ermächtigt, weitere als die vorstehend bezeichneten Mittel zur unschädlichen Beseitigung zuzulassen.

(3) Auch kann nach näherer Anordnung der Landesregierung im Einzelfalle die unschädliche Beseitigung auf andere Weise zugelassen werden, jedoch nur mit der Maßgabe, daß die unschädliche Beseitigung polizeilich überwacht wird. Mit tierischen Schmarozern durchsetzte Fleischteile sind jedoch stets nach Vorschrift der Abs. 1 und 2, trichinöses Fleisch in den Fällen des § 33 Nr. 15 und § 34 Nr. 4 nur nach Maßgabe des Abs. 1 unschädlich zu machen.

### Rechtsmittel.

§ 46. Gegen die Entscheidungen der Beschauer und der Polizeibehörde kann von dem Besitzer Beschwerde eingelegt werden. Die näheren Bestimmungen sind von den Landesregierungen<sup>1</sup> mit der Maßgabe zu erlassen, daß im Falle der Beanstandung durch einen tierärztlich nicht vorgebildeten Beschauer das Gutachten eines approbierten Tierarztes eingeholt werden muß und im Falle der Beanstandung durch einen approbierten Tierarzt mindestens noch ein weiterer geeigneter Sachverständiger anzuhören ist.

<sup>1</sup> Vgl. Sächs. FG. § 3 S. 2.



## B e s c h a u b ü c h e r.

§ 47. (1) Jeder Beschauer hat ein Tagebuch<sup>1</sup> nach Anlage 1 zu führen, in welches sämtliche zur Schau angemeldeten Tiere, die Ergebnisse der Schau und die hierauf getroffenen Anordnungen einzutragen sind.

(2) Außerdem hat er alljährlich eine statistische Zusammenstellung der Jahresergebnisse der Schau nach einem vom Bundesrate festzustellenden Formulare bei der von der Landesregierung zu bestimmenden Stelle einzureichen.

(3) An Stelle des Tagebuchformulars nach Anlage 1 dürfen in Landesteilen, in denen für die Beschauer schon jetzt andere Formulare vorgeschrieben sind, diese in Gebrauch befindlichen Formulare auf Anordnung der Landesregierung noch bis zum 31. Dezember 1909 zur Verwendung gelangen, sofern sie derart eingerichtet sind, daß darin die erforderlichen Angaben nach Anlage 1 enthalten sind.

(4) Die Landesregierungen können anordnen, daß an Orten, wo mehrere Beschauer angestellt sind (z. B. in Schlachthöfen), die Bücher gemeinsam<sup>1</sup> geführt werden.

(5) Der Reichskanzler ist ermächtigt, anzuordnen, daß die statistischen Zusammenstellungen oder Auszüge daraus von den Landesregierungen an eine von ihm zu bezeichnende Stelle eingereicht werden.

(6) Auf Verlangen hat der Beschauer eine besondere Bescheinigung über die erfolgte Untersuchung nach Anlage 2<sup>2</sup> auszustellen.

(7) Die Bücher der Beschauer dürfen nicht eher als drei Jahre nach der letzten Eintragung vernichtet werden.

## B e a u f s i c h t i g u n g d e r F l e i s c h s c h a u.

§ 48. Die gesamte Tätigkeit der Beschauer ist nach Maßgabe der von den Landesregierungen<sup>3</sup> zu erlassenden Vorschriften dergestalt einer fachmännischen Kontrolle zu unterwerfen, daß in jedem Fleischbeschaubezirke mindestens alle zwei Jahre eine Revision stattfindet.

<sup>1</sup> Vgl. Sächs. AB. § 16 S. 16.

<sup>2</sup> Siehe S. 114.

<sup>3</sup> Vgl. Sächs. AB. § 21 S. 19.

(Muster eines ausgefüllten Formulars für einen

Land: Anhalt.

Provinz: —

Kreis: Cöthen.

Schaubezirk: Klein-Paschleben I.

Tagebuch für

Laufende Nr.	Bezeichnung des Schlachtiers nach Art und Geschlecht <sup>1)</sup> (Bei Beanstandung Angabe weiterer Erkennungsmerkmale)	Name und Wohnort des Besitzers	Zeit der Untersuchung			Ergebnis der Untersuchung vor dem Schlachten (ob a) dem tierärztlichen Beschauper überwiesen*); b) übernommen von?); c) Schlachtung gestattet; d) Schlachtung verboten)
			Anmeldung	Untersuchung		
				vor dem Schlachten	nach dem Schlachten	
Tag	Tag	Tag				
1	2	3	4	5	6	7
1.	Kuh.	J. Franke, Kl. Paschleben.	2. I.	2. I.	3. I.	Schlachtung gestattet.
2.	Schwein (männl., kastriert, schwarz gefleckt).	K. Schlüter, Kl. Paschleben.	2. I.	2. I.	3. I.	Desgl.
3.	Kalb (weiblich).	F. Huber, Kl. Paschleben.	4. I.	4. I.	4. I.	Desgl.
4.	Kuh (schwarz mit kleinem Stern, 8 J. a., Hornbrand 19).	E. Schreiber, Kl. Paschleben.	4. I.	4. I.	—	Dem Tierarzt Lehmann in Frentz überwiesen.
5.	Ochse (rot, 6 J. a., rechte Hüfte Schnittzeich. II).	J. Lutz, Burgwedel.	7. I.	—	7. I.	—
6.	6 Schafe (2 weibliche, 4 Hammel).	M. Müller, Gr. Paschleben.	7. I.	7. I.	7. I.	Schlachtung gestattet.

<sup>1)</sup> Für diesen Eintrag sind die Bezeichnungen Pferd, Bulle, Lämme, Kuh, Jungkuh, weiblicher Geschlecht. Bei Schweinen und Kleinvieh kann, sofern eine Beanstandung nicht vorliegt, welches von einem Beschauper geführt wird, der nicht als Tierarzt approbiert ist, die weitere Beschau überwiesen werden. — <sup>2)</sup> Kommt nur für das Tagebuch in Betracht, und Wohnort desjenigen nicht als Tierarzt approbierten Beschaupers einzutragen, welcher wegen den Beanstandungsgründen (sind auch diejenigen aufzuführen, welche Anlaß zur Überweisung Eintrag der Ergebnisse der von ihm selbst vorgenommenen Untersuchungen zu beschränken, an einen tierärztlichen Beschauper statt, so hat ersterer in Spalte 7 oder 9 lediglich die Tat-

nicht als Tierarzt approbierten Beschauper.)

Unteranlage.

Jahr 1903.

Geführt von

Max Schultze zu Klein-Paschleben.

(Name des Beschaupers.)

Angefangen am 1. Januar 1903.

Beendet am .....

Beschauper.

Untersuchung vor der Schlachtung ist unterblieben wegen (Angabe des Grundes: Not- schlachtung, Tod infolge von Ver- unglückung, Blü- schlag, Erschießen in Notfällen usw.)	Ergebnis der Untersuchung nach dem Schlachten (ob a) dem tierärztlichen Beschauper über- wiesen*); b) übernommen von?); c) tauglich ohne Ein- schränkung; d) tauglich, aber im Nahrungs- und Genußwert erheb- lich herabgesetzt [untauglich]; e) ganz oder teil- weise beanstandet [untauglich oder bedingt tauglich])	Grund der Beanstan- dung <sup>1)</sup> oder Winder- wertigkeits- erklärung (Sp. 9 unter d)	Weitere Behand- lung des bean- standeten Fleisches (ob a) vernichtet; b) nach § 45 Abs. 1 ob. 3 der Ausführungs- bestimmungen verwerft; c) gelocht, geküchelt oder (Fett) aus- geschmolzen; d) gepöfelt; e) gekühlt oder in einem Gefrier- raum aufbewahrt — § 39 Nr. 5 der Ausführungsbe- stimmungen —)	Bemerkungen  (z. B. zurückgezogen, Beschwerde er- hoben, Ent- scheidung auf die Beschwerde und dergleichen)
8	9	10	11	12
—	Tauglich ohne Einschränkung.	—	—	—
—	Dem Tierarzt Lehmann in Frentz über- wiesen.	Trichinen- verdacht.	—	—
—	Tauglich ohne Einschränkung.	—	—	—
—	—	Euterentzündg. mit Störung des Allgemeinbefind.	—	—
Notschlachtung.	Dem Tierarzt Lehmann in Frentz über- wiesen.	Rauschbrand- verdacht.	—	—
—	5 Schafe tauglich ohne Einschränkung, 1 Schaf (weiß mit schwarz. Kopf) teil- weise als untauglich beanstandet.	Leberegel.	Leber (etwa 500 g) vernichtet.	—

Kalb, Schwein, Schaf, Ziege, Hund anzuwenden. Die Bezeichnung „Jungkuh“ gilt für Tiere vorliegt, die Angabe des Geschlechts unterbleiben. — <sup>1)</sup> Kommt nur für das Tagebuch in Es ist der Name und Wohnort desjenigen tierärztlichen Beschaupers einzutragen, an welchen welches von einem Beschauper geführt wird, der als Tierarzt approbiert ist. Es ist der Name Unzulänglichkeit die weitere Beschau an den tierärztlichen Beschauper abgegeben hat. — <sup>2)</sup> Unter der Beschau an den tierärztlichen Beschauper gewiesen sind. Jeder Beschauper hat sich auf den findet die Überweisung der Beschau seitens eines nicht als Tierarzt approbierten Beschaupers (siehe der Überweisung und in Spalte 10 den Grund hierfür einzutragen.



Anlage 2.

## B e s c h e i n i g u n g.

Herr ..... in .....  
 schlachtete heute ein<sup>1</sup> .....

Die Beschau im l e b e n d e n Zustand ist am .....  
 Uhr ..... vorgenommen und ergab, daß das Tier ..... war.  
<sup>2</sup> .....

Die Beschau im g e s c h l a c h t e t e n Zustand ist am .....  
 ..... Uhr ..... vorgenommen und ergab,  
 daß das Fleisch des Tieres als ..... zu erachten war.

Zu beanstanden war: ..... Bemerkungen<sup>3</sup>: .....  
 Nummer des Tagebuchs: .....

....., den ..... 19..

Beschauer. Tierarzt. Schauamt.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Bezeichnung des Schlachttiers nach Art und Geschlecht.

<sup>2</sup> Ist die Schlachtvieh- und Fleischschau von zwei verschiedenen Beschauern ausgeführt, so hat an dieser Stelle derjenige Beschauer, welcher das Tier im lebenden Zustand untersucht hat, Ort und Zeit der Untersuchung sowie seinen Namen mit Amtsbezeichnung und die Nummer seines Tagebuches einzutragen.

<sup>3</sup> Bei Notschlachtungen ist ein besonderer Vermerk einzutragen.

<sup>4</sup> Nichtzutreffendes ist durchzustreichen.

**B. Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer.**

## § 1.

Zur Ausübung der Fleischbeschau dürfen außer approbierten Tierärzten nur solche Personen amtlich verwendet werden, welche durch das Bestehen der vorgeschriebenen Prüfung<sup>1</sup> genügende Kenntnisse nachgewiesen haben.

Die Vorschriften über die Prüfung und Anstellung von Personen zur amtlichen Ausübung der Trichinenschau<sup>2</sup> werden hierdurch nicht berührt.

## § 2.

Die Prüfung ist vor der von der Landesregierung<sup>1</sup> zu bezeichnenden Prüfungskommission für Fleischbeschauer abzulegen.

Die Prüfungskommission ist in der Weise zu bilden, daß ihr mindestens zwei Tierärzte, darunter jedenfalls ein in amtlicher Stellung befindlicher, womöglich höherer beamteter Tierarzt, angehören.

## § 3.

Zur Prüfung dürfen nur zugelassen werden Bewerber männlichen Geschlechts, die

1. das 23. Lebensjahr vollendet und das 50. Lebensjahr noch nicht überschritten haben;
2. körperlich tauglich, insbesondere im Vollbesitz ihrer Sinne sind;
3. mindestens vier Wochen lang einen regelmäßigen theoretischen und praktischen Unterricht in der Schlachtvieh- und Fleischbeschau in einem öffentlichen Schlachthofe unter Leitung eines die Fleischbeschau dort amtlich ausübenden Tierarztes genossen haben.

Die Landesregierung bezeichnet die Schlachthöfe, bei denen die Ausbildung erfolgen darf, sowie die Leiter des Unterrichts.

Ausnahmsweise dürfen Bewerber zugelassen werden, die das 23. Lebensjahr noch nicht vollendet oder das 50. Lebensjahr bereits überschritten haben.

Die Zulassung zur Prüfung ist zu versagen, wenn Tatsachen vorliegen, welche die Unzuverlässigkeit des Nachsuchenden in bezug auf die Ausübung des Berufs als Fleischbeschauer dartun.

<sup>1</sup> Vgl. Sächs. Pr. Vorschr. S. 40.

<sup>2</sup> Siehe S. 133.

Über die Zulassung zur Prüfung entscheidet der Vorsitzende der Prüfungskommission. Gegen die Versagung kann von dem Zurückgewiesenen Beschwerde eingelegt werden. Die näheren Bestimmungen hierüber sind von den Landesregierungen zu erlassen.

## § 4.

Dem Gesuch um Zulassung zur Prüfung sind außer einem Altersnachweise (§ 3 Abs. 1 Nr. 1), einem ärztlichen Zeugnis über die erforderliche Körperbeschaffenheit (§ 3 Abs. 1 Nr. 2) und einer Bescheinigung über die vorgeschriebene Ausbildung (§ 3 Abs. 1 Nr. 3) ein kurzer selbstgeschriebener Lebenslauf und ein amtliches Führungszeugnis beizufügen.

## § 5.

Durch die Prüfung ist festzustellen, ob der Prüfling diejenigen Kenntnisse und Fertigkeiten besitzt, welche für Personen, die nicht die Approbation als Tierarzt besitzen, zur Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischschau nach Maßgabe des Gesetzes sowie der zugehörigen Ausführungsbestimmungen erforderlich sind.

Die Prüfung zerfällt in einen theoretischen und in einen praktischen Teil.

## § 6.

Im theoretischen Teile der Prüfung soll der Prüfling die erforderlichen Kenntnisse auf nachstehenden Gebieten nachweisen:

1. Hauptkennzeichen der Gesundheit an lebenden Tieren;
2. Benennung und regelrechte Beschaffenheit der einzelnen Organe und sonstigen Körperteile der geschlachteten Tiere;
3. Grundzüge der Lehre vom Blutkreislauf und vom Lymphstrom in Beziehung auf die Verbreitung von Krankheitserregern im Tierkörper;
4. hauptsächlichliche Schlachtmethoden und gewerbsmäßige Ausführung der Schlachtungen;
5. Wesen und Merkmale der für die Fleischschau vornehmlich in Betracht kommenden Tierkrankheiten und fehlerhaften Zustände des Fleisches;
6. wesentliche Bestimmungen über die Schlachtvieh- und Fleischschau im Inlande;

7. wichtigste Bestimmungen über die Bekämpfung der Viehseuchen, namentlich in bezug auf die Anzeigepflicht, Maßnahmen vor polizeilichem Einschreiten und Schlachtverbote;
8. Führung der Dienstbücher und Erstattung kurzer schriftlicher Berichte.

## § 7.

Im praktischen Teile der Prüfung hat der Prüfling innerhalb einer angemessenen Zeit folgende Arbeiten auszuführen:

1. Aufnahme der Erkennungsmerkmale sowie Untersuchung und Beurteilung eines lebenden Schlachttiers mit Rücksicht auf die Genußtauglichkeit des Fleisches gemäß den Ausführungsbestimmungen zu dem Gesetze;
2. vollständige Untersuchung und Beurteilung eines geschlachteten Kindes, eines Schweines und eines anderen Stückes Kleinvieh (Kalb, Schaf oder Ziege) nach Vorschrift der einschlägigen Bestimmungen;
3. Bestimmung der Tierart, von welcher ein vorgelegtes Organ her stammt;
4. Bestimmung und Erläuterung mehrerer veränderter Körperteile von Schlachttieren mit Rücksicht auf die Fleischschau.

## § 8.

Das Schlussergebnis der Prüfung wird in gemeinsamer Beratung der Mitglieder der Prüfungskommission festgestellt.

Die Prüfung gilt als bestanden, wenn die Mehrheit der Mitglieder, darunter der Vorsitzende, dies erklärt. Gehören der Kommission nur zwei Mitglieder an, so ist Stimmeneinheit erforderlich.

Wer die Prüfung besteht, erhält einen von dem Vorsitzenden der Prüfungskommission nach anliegendem Muster<sup>1</sup> auszufertigenden Befähigungsausweis.

Im Falle Nichtbestehens der Prüfung hat der Vorsitzende einen entsprechenden Vermerk in die Bescheinigung über die genossene Ausbildung (§ 3 Abs. 1 Nr. 3) einzutragen.

Die Wiederholung der Prüfung ohne Wiederholung der Ausbildung (§ 3 Abs. 1 Nr. 3) darf nur vor derjenigen Prüfungskommission erfolgen, welche die erste Prüfung abgenommen hat,

<sup>1</sup> Siehe S. 120.

und zwar frühestens vier Wochen nach der vorangegangenen Prüfung und höchstens zweimal. Hat der Prüfling so mangelhafte Kenntnisse und Fertigkeiten gezeigt, daß eine Wiederholung der Ausbildung vor erneuter Zulassung zur Prüfung erforderlich erscheint, so ist ihm dies bei Mitteilung des Ausfalls der Prüfung zu eröffnen.

## § 9.

Die Fleischbeschauer haben sich, sofern sie weiter amtlich tätig zu sein wünschen, alle drei Jahre einer Nachprüfung vor einem hiermit beauftragten beamteten Tierarzte zu unterziehen. Hierbei ist unter sinngemäßer Anwendung der Bestimmungen der §§ 6 und 7 festzustellen, ob der Prüfling in theoretischer und praktischer Hinsicht die behufs zuverlässiger Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischschau erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten noch besitzt. Der Ausfall der Nachprüfung ist auf dem Befähigungsausweise von dem prüfenden Tierarzte zu vermerken.

Der Befähigungsausweis erlischt:

1. wenn der Fleischbeschauer die Nachprüfung nicht bestanden hat; dies gilt auch dann, wenn er sich etwa der Prüfung schon vor Ablauf von drei Jahren unterzogen hat;
2. wenn sich der Fleischbeschauer nicht vor Ablauf von drei Jahren zur Nachprüfung gemeldet hat;
3. wenn der Inhaber des Befähigungsausweises zwei Jahre hindurch weder als Fleischbeschauer amtlich tätig gewesen ist, noch während dieser Zeit einen Beruf ausgeübt hat, welcher ihn dauernd mit den für die Ausübung der Fleischschau in Betracht kommenden Verhältnissen in nahe Beziehungen brachte.

Der Befähigungsnachweis kann wiedergewonnen werden

im Falle unter 1 durch Bestehen der wiederholten Nachprüfung innerhalb sechs Monaten;

im Falle unter 2 durch Bestehen der Nachprüfung, falls sich der Prüfling vor Ablauf von fünf Jahren seit dem Bestehen der ersten Prüfung meldet; erfolgt die Meldung später, so kann der Befähigungsausweis nur durch Ablegung der Prüfung vor der Prüfungskommission im vollen Umfange der §§ 5 bis 7 wieder erworben werden;

im Falle unter 3 nur durch Wiederholung der Prüfung vor der Prüfungskommission im vollen Umfange der §§ 5 bis 7.

## § 10.

Personen, welche zur Zeit des Inkrafttretens des Gesetzes die Befähigung zur Ausübung der Fleischschau auf Grund eines staatlich anerkannten Befähigungsausweises bereits besitzen, sind von der Ablegung der Prüfung befreit, sofern die Erwerbung dieses Befähigungsausweises unter Voraussetzungen und Bedingungen erfolgte, welche hinsichtlich des geforderten Maßes der Kenntnisse und Fertigkeiten den vorstehenden Prüfungsvorschriften im wesentlichen entsprechen. Der Bundesrat bestimmt, welche bisher geltenden landesrechtlichen Vorschriften über die Erteilung von Befähigungsausweisen als diesen Anforderungen entsprechend anzusehen sind.

Personen, welche einen Befähigungsausweis zwar nicht nach Maßgabe des Abs. 1, aber doch auf Grund einer staatlich geordneten Prüfung erworben haben oder zur Zeit des Inkrafttretens des Gesetzes bereits ein Jahr lang bei einer öffentlichen Fleischschau als Fleischbeschauer amtlich tätig gewesen sind, dürfen bei tadelloser Dienstführung auf Empfehlung ihrer Anstellungsbehörden ohne Beibringung des Nachweises über die vorgeschriebene Ausbildung (§ 3 Abs. 1 Nr. 3) zur weiteren Ausübung der Fleischschau zugelassen werden, wenn sie sich innerhalb sechs Monaten nach dem Inkrafttreten des Gesetzes an zuständiger Stelle melden und innerhalb eines Jahres nach dem Inkrafttreten des Gesetzes eine Prüfung vor einem von der Landesregierung zu bezeichnenden beamteten Tierarzte bestehen. Diese Prüfung, zu welcher auch Personen zugelassen werden dürfen, die das fünfzigste Lebensjahr überschritten haben, hat sich nur auf den praktischen Teil der im § 9 vorgeschriebenen Nachprüfung zu erstrecken.

Die in Abs. 1 und 2 genannten Fleischbeschauer haben sich der Nachprüfung nach Maßgabe der Bestimmungen im § 9 zum ersten Male spätestens drei Jahre nach dem Inkrafttreten des Gesetzes zu unterziehen.

## § 11.

Personen, welche, ohne als Tierarzt approbiert zu sein, sich gewerbsmäßig mit der Ausübung der Tierheilkunde beschäftigen, oder welche das Fleischer- oder Abdeckereigewerbe, den Fleisch- oder Viehhandel betreiben oder Agenten eines Viehversicherungsunternehmens sind, dürfen als Fleischbeschauer nicht angestellt werden.

---



Unteranlage.Befähigungsausweis.

Herrn..... geboren am .....  
 in..... Kreis (Bezirk usw.).....  
 wohnhaft zu ..... wird hiermit bescheinigt,  
 daß er von der unterzeichneten Prüfungskommission am  
 ..... 19.... in der theoretischen und praktischen  
 Fleischschau auf Grund der Prüfungsvorschriften vom  
 ..... geprüft worden ist und diese Prüfung  
 bestanden hat.

Ort und Datum.

Die..... Prüfungskommission für Fleischbeschauer.

Dienststempel.

Vorsitzender.

§ 9 der Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer lautet:  
 Die Fleischbeschauer haben sich, sofern sie weiter amtlich  
 tätig zu sein wünschen, alle drei Jahre einer Nachprüfung vor  
 einem hiermit beauftragten beamteten Tierarzte zu unterziehen.  
 Hierbei ist unter sinngemäßer Anwendung der Bestimmungen der  
 §§ 6 und 7 festzustellen, ob der Prüfling in theoretischer und  
 praktischer Hinsicht die behufs zuverlässiger Ausübung der Schlacht-  
 vieh- und Fleischschau erforderlichen Kenntnisse und Fertig-  
 keiten noch besitzt. Der Ausfall der Nachprüfung ist auf dem  
 Befähigungsausweise von dem prüfenden Tierarzte zu vermerken.

Der Befähigungsausweis erlischt:

1. wenn der Fleischbeschauer die Nachprüfung nicht bestanden hat; dies gilt auch dann, wenn er sich etwa der Nachprüfung schon vor Ablauf von drei Jahren unterzogen hat;
2. wenn sich der Fleischbeschauer nicht vor Ablauf von drei Jahren zur Nachprüfung gemeldet hat;
3. wenn der Inhaber des Befähigungsausweises zwei Jahre hindurch weder als Fleischbeschauer amtlich tätig gewesen ist, noch während dieser Zeit einen Beruf ausgeübt hat, welcher ihn dauernd mit den für die Ausübung der Fleischschau in Betracht kommenden Verhältnissen in nahe Beziehungen brachte.

Der Befähigungsausweis kann wiedergewonnen werden im Falle unter 1 durch Bestehen der wiederholten Nachprüfung innerhalb sechs Monaten;  
 im Falle unter 2 durch Bestehen der Nachprüfung, falls sich der Prüfling vor Ablauf von fünf Jahren seit dem Bestehen der ersten Prüfung meldet; erfolgt die Meldung später, so kann der Befähigungsausweis nur durch Ablegung der Prüfung vor der Prüfungskommission im vollen Umfange der §§ 5—7 wieder erworben werden;  
 im Falle unter 3 nur durch Wiederholung der Prüfung vor der Prüfungskommission im vollen Umfange der §§ 5—7.

Herr..... hat am.....  
 vor mir die Nachprüfung gemäß § 9 der Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer bestanden.

Ort und Datum.  
 Dienststempel.

Unterschrift  
 mit Amtsbezeichnung.

Herr..... hat am.....  
 vor mir die Nachprüfung gemäß § 9 der Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer bestanden.

Ort und Datum.  
 Dienststempel.

Unterschrift  
 mit Amtsbezeichnung.

Herr..... hat am.....  
 vor mir die Nachprüfung gemäß § 9 der Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer bestanden.

Ort und Datum.  
 Dienststempel.

Unterschrift  
 mit Amtsbezeichnung.

**C. Gemeinfaßliche Belehrung für Beschauer, welche nicht als Tierarzt approbiert sind.<sup>1</sup>**

**Anlage 3.**

**a) Anweisung für die einundzwanzigtägige Aufbewahrung des Fleisches schwachsinziger Rinder in Kühlräumen.**

1. Das Verbringen des Fleisches in einen Kühlraum darf erst erfolgen, nachdem das Fleisch auf Lufttemperatur abgekühlt und die Oberfläche gut lufttrocken ist.

2. Die Aufbewahrung im Kühlraum hat unter Verschuß, getrennt von anderem Fleische zu geschehen.

3. Auf den einzelnen Fleischstücken ist der Tag der Einbringung in das Kühlhaus deutlich und haltbar zu vermerken.

4. Die einzelnen Teile oder Viertel der Tiere sind so aufzuhängen, daß sie allseitig der Luft zugänglich sind. Die Bauchdecken sind so aufzuspreizen, daß sie nicht auf anderen Fleischteilen aufliegen.

5. In den Kühlräumen ist die Temperatur gleichmäßig auf  $\pm 0$  bis  $+ 4^{\circ}$  Celsius zu halten. Der relative Feuchtigkeitsgehalt der Luft darf

bei $+ 4^{\circ}$ C	höchstens	75	vom	Hundert,	
" $+ 3^{\circ}$ C	"	78	"	"	
" $+ 2^{\circ}$ C	"	81	"	"	
" $+ 1^{\circ}$ C	"	85	"	"	und
" $\pm 0^{\circ}$ C	"	88	"	"	betragen.

6. Zur Kontrolle des Feuchtigkeitsgehalts ist in dem Kühlraum ein selbstschreibender Feuchtigkeitsmesser (Hygrometer) aufzustellen. Die Apparate sind von Zeit zu Zeit durch Sachverständige auf ihre Zuverlässigkeit nachzuprüfen.

7. Fleisch, das einer einundzwanzigtägigen Durchkühlung gemäß § 39 Nr. 5 der Ausführungsbestimmung A unterlegen hat, darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn durch eine tierärztliche Untersuchung festgestellt worden ist, daß das Fleisch gut erhalten und unverdorben ist.

<sup>1</sup> Von der Belehrung sind nur Anlage 3 und Anhang 3, die für die Fleischbeschauer bei Schlachtungen im Inlande in Betracht kommen, mit abgedruckt.

**b) Anweisung für die einundzwanzigtägige Aufbewahrung  
des Fleisches schwachsinziger Rinder in Gefrierräumen.**

1. Vor dem Einbringen in den Gefrierraum muß das Fleisch mindestens bis auf Lufttemperatur abgekühlt werden. Wo Vorkühlräume vorhanden sind, ist eine weitere Vorkühlung auf etwa  $+ 5^{\circ}$  Celsius zweckmäßig.

2. Beim Einfrieren sind die einzelnen Fleischstücke so aufzuhängen, daß sie allseitig der Luft zugänglich sind.

3. Die Aufbewahrung im Gefrierraum hat unter Verschuß, getrennt von anderem Fleische zu geschehen.

4. Auf den einzelnen Fleischstücken ist der Tag der Einbringung in den Gefrierraum deutlich und haltbar zu vermerken.

5. Die mittlere Temperatur im Gefrierraum soll mindestens  $-6$  bis  $-8^{\circ}$  Celsius betragen.

6. Das gefrorene Fleisch soll vor dem Auftauen nicht zerleinert, sondern im ganzen und nur schonend aufgetaut werden. Etwa vorhandene Schimmelpilzkolonien auf der Oberfläche des Fleisches sind vor dem Auftauen durch Abtragen mit dem Messer möglichst zu entfernen. Das Auftauen erfolgt am zweckmäßigsten bei einer Temperatur von  $+ 5$  bis  $+ 6^{\circ}$  Celsius und einem relativen Feuchtigkeitsgehalte von 75 vom Hundert.

7. Fleisch, das einer einundzwanzigtägigen Aufbewahrung im Gefrierraum gemäß § 39 Nr. 5<sup>1</sup> der Ausführungsbestimmungen A unterlegen hat, darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn durch eine tierärztliche Untersuchung festgestellt worden ist, daß das Fleisch gut erhalten und unverdorben ist.

---

<sup>1</sup> Siehe S. 39.

Anhang 3.

Übersichtliche Darstellung<sup>1</sup> der Formen der Tuberkulose bei Schlacht-  
tieren und die gesundheitspolizeiliche Behandlung des Fleisches tuber-  
kulöser Tiere<sup>2</sup>.

Formen der Tuberkulose	Behandlung des Fleisches
I. Tuberkulose mit vollständiger Abmagerung	Das gesamte Fleisch ist untauglich (§ 33 Abs. 1 Nr. 8).
II. Tuberkulose ohne vollständige Abmagerung	
A. mit den Erscheinungen einer frischen Blutinfektion	Die nichtveränderten Teile sind bedingt tauglich (§ 35 Nr. 4, § 37 III Nr. 1, § 38 IIa Nr. 1).
B. ohne Erscheinungen einer frischen Blutinfektion	
1. die Krankheit hat an den veränderten Teilen eine große Ausdehnung erlangt oder die Knochen ergriffen	
a) die Fleischlymphdrüsen sind nicht erkrankt	Die nichtveränderten Teile sind zwar genußtauglich, aber minderwertig (§ 40 Nr. 1 a).
b) in den Fleischlymphdrüsen befinden sich tuberkulöse Herde, die	
a) lediglich trockenkäsig oder verkalkt sind	
a') ohne Erkrankung der zugehörigen Knochen	Die nichtveränderten Teile des Fleischviertels oder des Teiles, in dem sich die veränderte Drüse befindet, sind ebenso wie der übrige Tierkörper zwar genußtauglich, aber minderwertig (§ 40 Nr. 1).

<sup>1</sup> Siehe auch Bemerkung S. 126.

<sup>2</sup> Vgl. auch die Sächs. Richtlinien S. 49—53.

Formen der Tuberkulose	Behandlung des Fleisches
<p>β') mit Erkrankung der zugehörigen Knochen</p>	<p>Die nichtveränderten Teile der Fleischviertel, in denen sich eine oder mehrere tuberkulös veränderte Lymphdrüsen befinden, oder die für das Wurzelgebiet der erkrankten Lymphdrüsen in Betracht kommenden nicht veränderten Fleischviertelsteile sind bedingt tauglich (§ 37 II), die übrigen nichtveränderten Teile des Tierkörpers sind zwar genußtauglich, aber minderwertig (§ 35 Nr. 4, § 40 Nr. 1).</p>
<p>β) nicht lediglich trockenkäsig oder verkalkt sind — mit oder ohne Erkrankung der zugehörigen Knochen</p> <p>2. die Krankheit ist nicht ausgedehnt und die Knochen sind nicht erkrankt</p>	<p>Behandlung des Fleisches wie vorstehend unter β'.</p>
<p>a) ohne Erkrankung der Fleischlymphdrüsen</p> <p>b) mit Erkrankung einzelner Fleischlymphdrüsen</p>	<p>Die nichtveränderten Teile sind genußtauglich ohne Einschränkung (§ 35 Nr. 4, § 30 I f).</p> <p>Von dem im übrigen genußtauglichen Tierkörper sind die nichtveränderten Teile der Fleischviertel, in denen sich eine oder mehrere tuberkulös veränderte Lymphdrüsen befinden, oder die für das Wurzelgebiet der erkrankten</p>

Formen der Tuberkulose	Behandlung des Fleisches
<p>a) wenn deren Herde lediglich trockenkäsig oder verkalft sind</p> <p>β) wenn deren Herde nicht lediglich trockenkäsig oder verkalft sind</p>	<p>Lymphdrüsen in Betracht kommenden nicht veränderten Fleischviertelsteile</p> <p>a) zwar genußtauglich, aber minderwertig (§ 40 Nr. 1b).</p> <p>β) bedingt tauglich (§ 37 II).</p>

Bemerkung. Die veränderten Teile sind genußuntauglich. Ein Organ ist auch dann als tuberkulös anzusehen, wenn nur die zugehörigen Lymphdrüsen tuberkulöse Veränderungen aufweisen, ohne Rücksicht auf die Art und das Alter dieser Veränderungen. Bei Tuberkulose der Gefäß-Lymphdrüsen ist der zugehörige Darmabschnitt (Dünn- oder Dickdarm) und das zwischen Darm und Lymphdrüsen liegende Fettgewebe als tuberkulös anzusehen; dies findet jedoch nicht Anwendung auf den Darm des Schweines, sofern die Lymphdrüsen ältere trockenkäsig oder verkalkte tuberkulöse Herde enthalten. In diesem Falle ist der Darm oder der Abschnitt des Darmes (Dünn- oder Dickdarm), dessen Lymphdrüsen vorgenannte Veränderungen aufweisen, nach Entfernung der veränderten Teile in den freien Verkehr zu geben.

**D. Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung des in das Zollinland eingehenden Fleisches.<sup>1</sup>**

Anlage b.

**Anweisung<sup>2</sup> für die Untersuchung des Fleisches auf Trichinen und Finnen**

§ 1.

Die Untersuchung des Fleisches auf Trichinen hat mit einem Mikroskop stattzufinden, welches eine 30—40fache und außerdem eine etwa 100fache Vergrößerung ermöglicht und die Objekte klar und deutlich erkennen läßt. Zulässig ist auch die Anwendung eines Trichinoskops, das bei 70—80facher Vergrößerung ein Gesichtsfeld von mindestens 110—115 cm Durchmesser gibt und gleichfalls die Objekte klar und deutlich erkennen läßt.

Als Objektträger sind Kompressorien aus zwei durch Schrauben gegeneinander drückbaren Gläsern zu verwenden, von welchen das eine in gleiche Felder geteilt ist.

<sup>1</sup> Für die Fleischschau bei Schlachtungen im Inlande kommt nur die hier abgedruckte Anlage b der AB. D in Betracht. Der übrige Inhalt der AB. D betrifft ausschließlich die Aufgaben der Einlaß- und Untersuchungsstellen für das in das Zollinland eingehende Fleisch (siehe Vet.-Vorschr. Bd. III S. 20).

<sup>2</sup> Veröffentlicht durch die folgende Bekanntmachung des Reichsministers des Innern, betr. den Wortlaut der Anlage b der AB. D zu dem Reichsgesetze, betr. die Schlachtvieh- und Fleischschau vom 3. Juni 1900 (RGBl. S. 547); vom 7. Februar 1924 (Reichsministerialblatt S. 43):

Nachstehend wird der Wortlaut der Anweisung für die Untersuchung des Fleisches auf Trichinen und Finnen (Anlage b der AB. D zu dem Reichsgesetze, betr. die Schlachtvieh- und Fleischschau vom 3. Juni 1900 — RGBl. S. 547 —) in der Fassung der Bef. des Reichskanzlers, betr. Abänderungen der AB. A, C, D nebst Anlage b und E zum Schlachtvieh- und Fleischbeschaugeetze vom 24. Juni 1914 (Bl. f. d. D. R. S. 354), und der B. zur Abänderung der AB. D Anlage b zum Schlachtvieh- und Fleischbeschaugeetze vom 3. Dezember 1923 (Reichsministerialblatt S. 2005) veröffentlicht.



Außer dem Mikroskop und zwei Kompressorien muß der Trichinenschauer zur Hand haben: 1 kleine krumme Schere, 2 Präpariernadeln, 1 Pinzette, 1 Messer zum Probenausschneiden, eine Anzahl numerierter kleiner Blechbüchsen zur Aufnahme der Proben, 1 Tropfpipette, je 1 Gläschen mit Essigsäure und Kalilauge.

## § 2.

Auf die mikroskopische Untersuchung der Proben eines Schweines oder eines halben zubereiteten Schweines einschließlich der Herstellung der Präparate, jedoch ausschließlich der für die Probenentnahme aufgewendeten Zeit, sind mindestens 10 Minuten, auf die mikroskopische Untersuchung eines einzelnen Stückes Speck mindestens  $4\frac{1}{2}$  Minuten, auf die Untersuchung sonstiger einzelner Fleischstücke mindestens 9 Minuten zu verwenden.

Bei der Benutzung von Ersatzproben aus dem Rippen- teile des Zwerchfells oder aus den Bauchmuskeln bei ganzen Schweinen oder halben zubereiteten Schweinen (§ 4 Abs. 2, § 5 Abs. 2) sind auf die mikroskopische Untersuchung, einschließlich der Herstellung der Präparate, mindestens 20 Minuten zu verwenden.

Erfolgt die Untersuchung mit dem Trichinoskop, so sind auf die Untersuchung der Proben eines Schweines oder eines halben zubereiteten Schweines, einschließlich der Herstellung der Präparate, jedoch ausschließlich der für die Probenentnahme aufgewendeten Zeit, mindestens 6 Minuten, bei Benutzung von Ersatzproben aus dem Rippen- teile des Zwerchfells oder aus den Bauchmuskeln mindestens 12 Minuten, auf die Untersuchung eines einzelnen Stückes Speck mindestens  $2\frac{1}{2}$  Minuten, auf die Untersuchung sonstiger einzelner Fleisch- stücke mindestens 5 Minuten zu verwenden.

## § 3.

Die zur Untersuchung bestimmten Fleischproben hat der Trichinenschauer persönlich zu entnehmen, und zwar bei frischem Fleische vor dem Zerlegen des Schweinekörpers; es kann jedoch die Probenentnahme durch besonders hierzu verpflichtete Probenentnehmer erfolgen. Wenn aus mehreren Schweinen oder halben zubereiteten Schweinen oder Fleischstücken zugleich Proben entnommen werden, sind zu ihrer Aufbewahrung und Unterscheidung Blechbüchsen mit eingestanzten Nummern zu verwenden. Die einzelnen Schweine oder halben zubereiteten Schweine oder Fleischstücke, von denen die Proben entnommen werden, sind übereinstimmend mit den zugehörigen Proben zu numerieren.

## § 4.

Die Proben sind bei ganzen Schweinen oder halben zubereiteten Schweinen je in der Mindestgröße einer Haselnuß aus den beiden Zwerchfellpfeilern (Nierenzapfen) am Übergang in den sehnigen Teil zu entnehmen.

In Fällen, in denen die Zwerchfellpfeiler etwa abhanden gekommen sind, sind zwei gleichgroße Proben aus dem Rippenteile des Zwerchfells (Rronfleisch) oder aus den Bauchmuskeln zu entnehmen. In Fällen, in denen nur ein Zwerchfellpfeiler vorhanden ist, ist aus diesem eine doppelthaselnußgroße Probe zu entnehmen.

Von zubereitetem Fleische (Pöckelfleisch, Schinken und Speckseiten) sind von jedem einzelnen Stücke 3 fettarme Proben je in der Mindestgröße einer Bohne von verschiedenen Stellen und womöglich aus der Nähe von Knochen oder Sehnen zu entnehmen.

## § 5.

Von jeder der vorstehend bezeichneten Proben hat der Beschauer bei Speck 2, mithin im ganzen 6, bei einzelnen

Fleischstücken 4, mithin im ganzen 12, bei ganzen Schweinen oder halben zubereiteten Schweinen beim Vorhandensein beider Zwerchfellpfeiler 7, mithin im ganzen 14, beim Vorhandensein nur eines Zwerchfellpfeilers 14 haferkorngroße Stückchen aus verschiedenen Stellen möglichst am Übergang in sehnige Teile auszuschneiden und zwischen den Gläsern des Kompressoriums so zu quetschen, daß durch die Präparate gewöhnliche Druckschrift deutlich gelesen werden kann. Ist das Fleisch der zu untersuchenden Stücke trocken und alt, so sind die Präparate vor dem Quetschen 10—20 Minuten mittels Kalilauge zu erweichen, welche etwa mit der doppelten Menge Wasser verdünnt ist.

Müssen bei ganzen Schweinen oder halben zubereiteten Schweinen der Rippentheil des Zwerchfells oder die Bauchmuskeln zur Probenentnahme verwendet werden (§ 4 Abs. 2), so sind aus jeder Probe 14, mithin im ganzen 28 haferkorngroße Stückchen auszuschneiden.

#### § 6.

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

Bei zweifelhaftem Befund ist die Untersuchung an einer weiteren Zahl von Fleischproben und Präparaten, nötigenfalls mit Hilfe stärkerer Vergrößerungen, bis zur völligen Aufklärung fortzusetzen.

Die Untersuchung mit dem Trichinoskop hat in der Weise zu geschehen, daß jedes Präparat bei 70—80 facher Vergrößerung langsam und sorgfältig durchmustert wird.

Ergeben sich bei der Untersuchung mit dem Trichinoskop verdächtige Stellen, deren Natur mit Hilfe des Trichinoskops nicht sicher festzustellen ist, so sind sie mit dem Mikroskop nachzuprüfen.

§ 7.

Entdeckt der Trichinenschauer in den untersuchten Fleischproben Trichinen oder Gebilde, deren Natur ihm zweifelhaft oder unbekannt ist, so sind die betreffenden Präparate und Proben mit genauer Bezeichnung des Ortes, Datums und der Fundstelle zu versehen und dem zuständigen Tierarzt zur Prüfung zu übergeben. Von ganzen Schweinen sind in diesem Falle Proben auch aus den Zungen- und Kehlkopfmuskeln zu entnehmen und zu untersuchen. Ist nach Lage der Sache, namentlich bei gemeinschaftlicher Untersuchung oder Aufbewahrung mehrerer Schweine, eine Verwechslung der Geschlinge der verdächtigen Schweine mit denen unverdächtiger Schweine möglich, so sind die bezeichneten Proben von sämtlichen hiernach in Betracht kommenden Schweinen zu entnehmen und zu untersuchen. Auch diese Proben sind mit Befundbericht dem zuständigen Tierarzt zu übergeben.

Dieser hat den Befund unverzüglich, nötigenfalls unter Entnahme noch weiterer Proben, nachzuprüfen.

§ 8.

Falls der Tierarzt die Untersuchung auf Finnen nicht bereits vorgenommen hat, sind von dem Trichinenschauer unmittelbar vor der Entnahme der Fleischproben beim einzelnen Fleischstück die Oberflächen, beim ganzen Tierkörper die nach der Schlachtung und Zerlegung in Längshälften sowie nach Lösung der Liefen (Bauchfett) zutage tretenden Fleischteile, insbesondere an den Hinterschenkeln, am Bauche, am Zwerchfell, an den Zwischenrippenmuskeln, am Nacken, sowie das Herz, die Zunge und die Kehlkopfmuskeln auf das Vorhandensein von Finnen zu untersuchen. Das Ergebnis dieser Untersuchung ist dem Tierarzt mitzuteilen.

## § 9.

Im allgemeinen dürfen von einem Trichinenschauer an einem Tage mit dem Mikroskop nicht mehr als 36 Schweine oder ebensoviele halbe zubereitete Schweine oder 72 Speck- oder 45 sonstige Fleischstücke untersucht werden. Ausnahmsweise dürfen jedoch an einem Tage bis 45 Schweine oder ebensoviele halbe zubereitete Schweine oder 90 Speck- oder 52 sonstige Fleischstücke untersucht werden.

Mit dem Trichinoskop dürfen von einem Trichinenschauer im allgemeinen an einem Tage nicht mehr als 60 Schweine oder ebensoviele halbe zubereitete Schweine oder 144 Speck- oder 72 sonstige Fleischstücke, ausnahmsweise jedoch bis 75 Schweine oder ebensoviele halbe zubereitete Schweine oder 180 Speck- oder 90 sonstige Fleischstücke untersucht werden.

## § 10.

Von den Trichinenschauern sind Schaubücher nach beifolgendem Muster<sup>1</sup> zu führen, in welche die Untersuchungen auf Trichinen und deren Ergebnisse einzutragen und durch die Unterschrift des Beschauers zu beglaubigen sind. Für die mit dem Trichinoskop ausgeführten Untersuchungen sind besondere Schaubücher zu führen.

Wo ein Bedürfnis besteht, kann eine weitere Trennung der Schaubücher für frisches und für zubereitetes Fleisch erfolgen.

Die Schaubücher sind für jedes Kalenderjahr neu anzulegen; die abgeschlossenen sind zehn Jahre lang aufzubewahren.

<sup>1</sup> Nicht mit abgedruckt; siehe übrigens Muster B, S. 23.

**E. Prüfungsvorschriften für die Trichinenschauer.<sup>1</sup>**

## § 1.

Zur Untersuchung des ausländischen Fleisches auf Trichinen und zur Unterstützung der tierärztlichen Sachverständigen bei der Finnenschau dürfen nur solche Personen amtlich verwendet werden, welche die vorgeschriebene Prüfung bestanden haben.

## § 2.

Die Prüfung ist vor einer von der Landesregierung zu bestimmenden tierärztlichen Amtsstelle (Zentralstelle, beamteter Tierarzt usw.) abzulegen<sup>2</sup>.

## § 3.

Dem Gesuch um Zulassung<sup>3</sup> sind beizufügen:

1. ein kurzer Lebenslauf;
2. der Nachweis, daß der Bewerber das 21. Lebensjahr vollendet hat;
3. ein amtliches Führungszeugnis;
4. der Nachweis, daß der Bewerber mindestens vierzehn Tage lang einen regelmäßigen theoretischen und praktischen Unterricht in der Trichinen- und Finnenschau auf einem öffentlichen Schlachthof<sup>4</sup> unter Leitung eines die Fleischbeschau dort amtlich ausübenden Tierarztes mit Erfolg genossen hat.

Die Ausbildung bei einer von der Landesregierung hierzu ermächtigten, mit den erforderlichen Einrichtungen versehenen Zoll- oder Steuerstelle, bei welcher die Untersuchung von Fleisch durch einen amtlich die Fleischbeschau ausübenden Tierarzt stattfindet, oder auf einem mit einer Hochschule in Verbindung stehenden tierärztlichen Institute kann der Ausbildung auf einem Schlachthofe gleichgeachtet werden.

<sup>1</sup> Vgl. Sächs. Pr.Vorschr. § 1 S. 42.

<sup>2</sup> Vgl. Sächs. Pr.Vorschr. § 2 S. 42.

<sup>3</sup> Vgl. Sächs. Pr.Vorschr. § 3 S. 43.

<sup>4</sup> Vgl. Sächs. Pr.Vorschr. § 7 S. 45 und Geb.D. § 11 S. 41.

Die Zulassung zur Prüfung ist zu versagen<sup>1</sup>, wenn Tatsachen vorliegen, welche die Unzuverlässigkeit des Nachsuchenden in bezug auf die Ausübung des Berufs als Trichinenschauer dartun.

## § 4.

Durch die Prüfung ist festzustellen, ob der Prüfling alle für eine zuverlässige Ausübung der Trichinenschau und eine zuverlässige Mitwirkung bei der Finnenschau erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten besitzt.

Die Prüfung zerfällt in einen theoretischen und in einen praktischen Teil.

## § 5.

Im theoretischen Teile der Prüfung soll der Prüfling die erforderlichen Kenntnisse nachweisen:

1. über die Naturgeschichte der Trichinen und Finnen, und zwar insbesondere
  - a) die Eigentümlichkeiten des Baues der Trichine und der beim Schweine und Rinde vorkommenden Finnen;
  - b) die Entwicklung und Übertragung der Trichinen und Finnen auf Menschen und Tiere;
2. über die Veränderungen, welche diese Parasiten in der Muskulatur hervorrufen und erleiden;
3. über die Gebilde, welche mit Trichinen und Finnen verwechselt werden können;
4. über die Grundzüge der Lehre vom Baue des Körpers des Schweines sowie der Lehre vom feineren Baue der Muskulatur;
5. über die Einrichtung und den Gebrauch des Trichinenmikroskops<sup>2</sup> sowie über die Anwendung der für die Trichinenschau erforderlichen Geräte und Zusatzflüssigkeiten;
6. über die auf die Trichinenschau bezüglichen gesetzlichen Vorschriften und Verordnungen<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Vgl. Sächs. Pr. Vorschr. § 4 S. 43.

<sup>2</sup> Vgl. AB. D Anlage b § 1 S. 127.

<sup>3</sup> Vgl. Sächs. AB. § 3 S. 5.

## § 6.

Im praktischen Teile der Prüfung hat der Prüfling folgende Arbeiten innerhalb einer angemessenen Zeit auszuführen:

- a) bei einem Schweine Entnahme der vorgeschriebenen Proben, Anfertigung der vorgeschriebenen Präparate und Untersuchung derselben auf Trichinen;
- b) Untersuchung frischen und geräucherten trichinösen Fleisches und Bestimmung der darin enthaltenen Trichinen;
- c) Erklärung eines mikroskopischen Präparats mit den bei der Trichinenschau hauptsächlich in Betracht kommenden Verunreinigungen, trichinenähnlichen Gebilden sowie mit den wichtigsten Geweben in der Muskulatur;
- d) Untersuchung eines Schweines auf Finnen sowie Erkennung der in einem Fleischteil enthaltenen Finnen.

## § 7.

Besteht der Prüfling die Prüfung, so erhält er ein Zeugnis über seine Befähigung zur Trichinenschau nach anliegendem Muster<sup>1</sup>.

## § 8.

Falls die Prüfung nicht bestanden ist, darf sie frühestens nach Ablauf von vierzehn Tagen und höchstens zweimal wiederholt werden. Bei Mitteilung des Ausfalls der Prüfung ist dem Prüflinge zu eröffnen, ob auch die praktische Ausbildung zu wiederholen ist.

## § 9.

Die Trichinenschauer haben sich, sofern sie als öffentliche Trichinenschauer weiterhin tätig zu sein wünschen, alle drei Jahre einer Nachprüfung vor einem hiermit beauftragten beamteten Tierarzte<sup>2</sup> zu unterziehen. Hierbei ist unter sinngemäßer Anwendung der Bestimmungen in den §§ 4 bis 6 festzustellen, ob der Prüfling in theoretischer und praktischer Hinsicht die behufs zuverlässiger Ausübung der Trichinen- und Finnenschau erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten besitzt.

Die Nachprüfung ist bereits nach zwei Jahren erforderlich und hat im vollen Umfange der §§ 4—6 stattzufinden, wenn der

<sup>1</sup> Siehe S. 137.

<sup>2</sup> Vgl. Sächs. Pr.Vorschr. § 10 S. 46.



Inhaber des Befähigungsnachweises inzwischen als Trichinenschauer amtlich nicht tätig gewesen ist.

Der Ausfall der Nachprüfung ist auf dem Befähigungsausweise von dem prüfenden Tierarzte zu vermerken.

#### § 10.

Die Gebühren<sup>1</sup> für die Prüfung sowie für jede Wiederholung derselben betragen sechs Mark.

Die Gebühren für jede Nachprüfung<sup>2</sup> betragen vier Mark, im Falle des § 9 Abs. 2 sechs Mark.

Die Gebühren sind vor der Zulassung zur Prüfung oder Nachprüfung einzuzahlen.

#### § 11.

Approbierte Ärzte und Tierärzte sind zur Ausübung der Trichinenschau ohne besondere Prüfung zuzulassen.

Personen, welche zur Zeit des Erlasses dieser Vorschriften bereits ein Jahr lang an einem öffentlichen Schlachthofe, bei welchem die Fleischschau unter tierärztlicher Leitung steht, oder bei einer öffentlichen Fleischschau für eingeführtes Fleisch als Trichinenschauer amtlich tätig gewesen sind, können bei tadelloser Dienstführung den Ausweis als Trichinenschauer ohne Prüfung erhalten, wenn sie vor Ablauf eines Jahres nach Veröffentlichung dieser Vorschriften bei der zuständigen Behörde einen entsprechenden Antrag stellen. Von den Nachprüfungen sind sie dadurch nicht entbunden.

#### § 12.

Personen, welche das Fleischergewerbe, den Fleisch- oder Viehhandel betreiben, dürfen als Trichinenschauer nicht angestellt werden.

<sup>1</sup> Vgl. jedoch Sächs. Geb.O. § 10 S. 41.

<sup>2</sup> In Sachsen sind die Nachprüfungen durch die Bezirkstierärzte gebührenfrei (vgl. Sächs. Pr.Vorschr. § 10 S. 46).

Unteranlage.**B e f ä h i g u n g s a u s w e i s.**

Herrn..... geboren am .....  
 in..... Kreis (Bezirk usw.) .....  
 wohnhaft zu..... wird hiermit bescheinigt,  
 daß er von dem Unterzeichneten am..... 19 ....  
 in der theoretischen und praktischen Trichinen- und Finnschau  
 auf Grund der Prüfungsvorschriften vom .....  
 geprüft worden ist und diese Prüfung bestanden hat.

Ort und Datum.  
 Dienststempel.

Unterschrift  
 mit Amtsbezeichnung.

§ 9 der Prüfungsvorschriften für die Trichinenschauer lautet:

Die Trichinenschauer haben sich, sofern sie als öffentliche Trichinenschauer weiterhin tätig zu sein wünschen, alle drei Jahre einer Nachprüfung vor einem hiermit beauftragten beamteten Tierarzte zu unterziehen. Hierbei ist unter sinngemäßer Anwendung der Bestimmungen in den §§ 4 bis 6 festzustellen, ob der Prüfling in theoretischer und praktischer Hinsicht die behufs zuverlässiger Ausübung der Trichinen- und Finnschau erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten besitzt.

Die Nachprüfung ist bereits nach zwei Jahren erforderlich und hat im vollen Umfange der §§ 4—6 stattzufinden, wenn der Inhaber des Befähigungsausweises inzwischen als Trichinenschauer amtlich nicht tätig gewesen ist.

Der Ausfall der Nachprüfung ist auf dem Befähigungsausweise von dem prüfenden Tierarzte zu vermerken.

Herr..... hat am.....  
 vor mir die Nachprüfung gemäß § 9  $\left\{ \begin{array}{l} \text{Abf. 1} \\ \text{Abf. 2} \end{array} \right\}$  der Prüfungsvorschriften  
 vom..... bestanden.

Ort und Datum.  
 Dienststempel.

Unterschrift  
 mit Amtsbezeichnung.

---

Herr..... hat am.....  
 vor mir die Nachprüfung gemäß § 9  $\left\{ \begin{array}{l} \text{Abf. 1} \\ \text{Abf. 2} \end{array} \right\}$  der Prüfungsvorschriften  
 vom..... bestanden.

Ort und Datum.  
 Dienststempel.

Unterschrift  
 mit Amtsbezeichnung.

---

Herr..... hat am.....  
 vor mir die Nachprüfung gemäß § 9  $\left\{ \begin{array}{l} \text{Abf. 1} \\ \text{Abf. 2} \end{array} \right\}$  der Prüfungsvorschriften  
 vom..... bestanden.

Ort und Datum.  
 Dienststempel.

Unterschrift  
 mit Amtsbezeichnung.

---

## Sachverzeichnis.

(Die Zahlen weisen auf die Seitenzahlen.)

### A

- Abdeckereien, Verbot des Schlachtens in 16.  
 Abmagerung 96, 104.  
 Abstempelung des Fleisches 104—107.  
 — durch Trichinenschauer 26.  
 Abweichungen in der Zusammensetzung des Fleisches 102.  
 Alkalihydroxyde und -karbonate 75.  
 Allgemeinerkrankungen, fieberhafte 84, 85, 86.  
 Alpha-Naphthylamin zur Denaturierung untauglichen Fleisches 110.  
 Anderweite Beschau 2.  
 — , Gebühren 41.  
 Anmeldung zur Schlachtvieh- und Fleischbeschau 80.  
 Anweisung für die Aufbewahrung schwach sinnigen Rindfleisches in Kühlräumen 122.  
 — — in Gefrierräumen 123.  
 — für die bakteriologische Fleischuntersuchung 33.  
 — für die Untersuchung des Fleisches auf Trichinen und Finnen 127.  
 Anweisungsverordnung, sächsische 24.  
 Anzeigepflicht der Beschauer 86.  
 — , seuchengesetzliche 61.  
 Arzneigeruch des Fleisches 104.  
 Arzneimittel, Geruch des Fleisches nach 96.  
 Aufbewahrung schwach sinnigen Rindfleisches in Kühlräumen 122.  
 — in Gefrierräumen 123.  
 Aufblähen nach Grünfütter 85.  
 Aufblasen des Fleisches 94, 98.  
 Augen, Untauglichkeit 99.  
 Ausblutung, unvollkommene 104.  
 Ausführungsbestimmungen des Reiches A 80.  
 — B 115.  
 — C 122, 124.  
 — D 127.

- Ausführungsbestimmungen des Reiches E 133.  
 Ausführungsverordnung, sächsische 4.  
 Auslandsfleisch, Vorschriften in Sachsen 19.  
 Ausschächtung außerhalb des Tötungsortes 81.  
 Ausschmelzen des Fettes 101, 102.  
 Ausweiden der Schlachttiere 96.

### B

- Bausteinblättern 93, 98.  
 — der Schweine 62.  
 Bakteriologische Fleischuntersuchung 12, 13, 28, 92.  
 — , Gebühren 40.  
 Bandwürmer 97.  
 Beanstandetes Fleisch, unschädliche Beseitigung 27.  
 — , Vertrieb 77.  
 Beaufsichtigung der Fleischbeschau 111.  
 Bedingttauglichkeit des Fleisches 14, 99, 101.  
 Bedürfnisfrage bei Bestellung von Tierärzten als Beschauer 18, 24.  
 Befähigungsausweis für Fleischbeschauer 117.  
 — für Trichinenschauer 135.  
 Befundschein 17, 24, 111, 114.  
 Begleitbericht zur bakteriologischen Fleischuntersuchung 32.  
 Belehrung, gemeinschaftliche, für nichttierärztliche Beschauer 122.  
 Beschaubezirke 5, 61, 82.  
 Beschaubücher 111.  
 Beschauer 61, 82.  
 — , Ordnungswidrigkeiten 20.  
 Beschaugebühren 2.  
 Beschautagebücher 16.  
 Beschauzeit 11, 83.  
 Beschauzwang, Erweiterung 76.

- Beschälseuche der Pferde 61, 87.  
 Beschlagnahme des Fleisches 104.  
 Bescheinigungen der Beschauer 111.  
 Beschwerde gegen die Entscheidungen  
 der Beschauer 41, 110.  
 Beseitigung, unschädliche 110.  
 — , Überwachung durch die Be-  
 schauer 27, 38.  
 Bestellung der Fleischbeschauer 5.  
 Bestellung von Beschautierärzten 24.  
 Bezirkstierärzte als Fleischbeschauer  
 10.  
 — , Überwachung der Beschau 19.  
 Bläschenauschlag an den Geschlechts-  
 teilen 93.  
 — der Pferde und des Rindviehs  
 61, 87.  
 Blutarmut, ansteckende, der Pferde  
 99.  
 Blutergüsse 93, 98.  
 Blutungen im Fleisch 104.  
 Blut, Untersuchung 90.  
 Blutvergiftungen 95.  
 Blutvergiftung, Verdachte 12, 13, 30,  
 92.  
 Bor säure 75.  
 Botryomykose 97.  
 Bratprobe 90, 95, 96.  
 Brauchbarmachung bedingt tauglichen  
 Fleisches 102.  
 Büchsenfleisch, Einfuhrverbot 67.  
 Bundesratsbestimmungen A 80.  
 — B 115.  
 — C 122, 124.  
 — D 127.  
 — E 133.
- C**
- Chemische Zerstörung untauglichen  
 Fleisches 110.  
 Chlor saure Salze 56.  
 Cysticercus cellulosae 93, 96, 100.  
 — inermis 93, 96, 100.
- D**
- Dämpfen des Fleisches 101, 102.  
 — — zur unschädlichen Beseitigung  
 110.  
 Därme der Hunde, Untauglichkeit 99.
- Därme, Einfuhr vom Ausland 69.  
 Dampfkochapparate 102.  
 Darmerkrankungen 84.  
 Darmkanal, Untersuchung 90.  
 Desinfektion des Beschauers in Seu-  
 chenfällen 87.  
 Desinfektionsmittel, Geruch des Flei-  
 sches nach 96, 104.  
 Destillation, trockene, zur unschäd-  
 lichen Beseitigung des Fleisches  
 110.  
 Diphtherie der Kälber 85.  
 Drehkrankheit der Schafe 85.  
 Durchfälle, fieberhafte 86.  
 Durchfühlen des Fleisches 101, 103.
- E**
- Einfuhr von Fleisch aus dem Ausland  
 67, 70.  
 Eingeführtes Fleisch, Beschau-  
 gebühren 39.  
 — , Vorschriften in Sachsen 18.  
 Einspruchsrecht gegen Gutachten der  
 Beschauer 2.  
 Eiterherde 93.  
 Entzündungen 97.  
 Ergüsse, wässrige 93.  
 Erstickung 85.  
 Eselsfleisch, Vertrieb 16.  
 Euterkrankheiten 84, 86.  
 Euter, Untersuchung 90.
- F**
- Färben von Fleisch 75.  
 Fäulnis des Fleisches 96.  
 Farbstempel 105.  
 Farbstoffablagerungen 93, 98.  
 Farbstoffe im Fleisch 103.  
 Federvieh, Einfuhr vom Ausland 70.  
 Ferkel, Beschauptpflicht 1, 4.  
 Finnen 96.  
 — , Anweisung für die Untersuchung  
 des Fleisches auf 127.  
 — der Rinder 99, 100, 101.  
 — , gesundheitschädliche 93.  
 — , nicht gesundheitschädliche 97.  
 Finnenschau, Anweisung 127.  
 Finnenschnitte 91.

- Fischgeruch des Fleisches 96, 102.  
 Fleisch, Begriff 60.  
 Fleischschau 63.  
 — , allgemeine Bestimmungen 87.  
 — , Anweisung für die Untersuchung 89.  
 — , Beaufsichtigung der 111.  
 — , Befundscheine 111.  
 — , Beschaubücher 111.  
 — , Grundsätze für die Beurteilung der Genußtauglichkeit des Fleisches 94.  
 Fleischschau, Mitteilung des Ergebnisses 86.  
 — , Rechtsmittel 110.  
 — , Statistik 111.  
 — , unschädliche Beseitigung des be-  
 anstandeten Fleisches 110.  
 — , Unterlassung 86.  
 — , Verfahren nach der Untersuchung 92.  
 — , weitere Behandlung und Kenn-  
 zeichnung des Fleisches 103.  
 — , Gebühren 35.  
 Fleischbeschauer 4.  
 — , Kündigung 8.  
 — , Lehrgänge 115.  
 — , Polizei-Aufsichtsorgane 9.  
 Fleischbeschaugesetz, Reichs- 58.  
 — , sächsisches 1.  
 Fleischbeschauvorschriften, Anschaf-  
 fung für die Beschauer 8.  
 Fleischgemenge, Einfuhrverbot 67.  
 Fleischgeruch, abnormer 103.  
 Fleischgeschmack, abnormer 103.  
 Fleischlymphdrüsen, Richtlinien bei  
 Tuberkulose der 49.  
 — , Untersuchung 90.  
 Fleischproben für die bakteriologische  
 Fleischuntersuchung 28.  
 Fleischstempel 105.  
 Fleischuntauglichkeit 94.  
 Fleischvergiftungserreger 13, 30, 92,  
 101.  
 — bei Kälbern 100.  
 Fleisch, Verunreinigung mit Milz-  
 brand- oder Rotzkeimen 101.  
 Fluorwasserstoff 75.  
 Formaldehyd 75.  
 Fortbildungslehrgänge für Be-  
 schauer 47.  
 Fortkommensgebühren der Be-  
 schauer 36.  
 Freibank 14, 53.  
 — , Ortsgesetz 15, 53.  
 — , Muster für ein Ortsstatut 53.  
 Freizügigkeit untersuchten Fleisches  
 73.  
 Frischfleisch, Einfuhr vom Ausland 68.
- G**
- Gebärmutter, Untersuchung 90, 91.  
 — vorfall 85, 86.  
 Gebühren bei Einsprüchen gegen die  
 Beurteilungen 41.  
 Gebühren für die Ausbildung der  
 Fleischbeschauer und Trichinen-  
 schauer 41.  
 — für die Prüfung der Fleisch-  
 beschauer und Trichinenschauer 41.  
 — in Angelegenheiten der Schlacht-  
 vieh- und Fleischschau 35.  
 Geburtshindernisse 85.  
 Geburtswege, Erkrankungen 84, 86.  
 Geflügelcholera 62.  
 Gefrierräume 103.  
 Gehirnblasenwürmer 97.  
 Gefröse, Untersuchung 90.  
 Gelbfärbung des Fleisches 104.  
 Gelbsucht 95.  
 Gelenkerkrankungen 84, 85, 86.  
 Gelenke, Untersuchung 91.  
 Gemeindetierärzte, bezirkstierärzt-  
 liche Befugnisse 21.  
 Genußwert des Fleisches, herab-  
 gesetzter 103.  
 Geschlechtsgeruch 96.  
 — des Fleisches 103.  
 Geschlechtsteile, Untauglichkeit 99.  
 Geschwülste 93, 96, 97.  
 Geschwüre 86, 93, 96, 97.  
 Grenzverkehr, Fleisch im 19, 70.  
 Grünfütter, Aufblähen nach 85.  
 Grundsätze für die bakteriologische  
 Fleischuntersuchung 30.  
 — für die Fleischbeurteilung 75, 94.

## S

Sauschlachtungen 60.  
 — , Anmeldepflicht 1, 82.  
 Harnblase, Untersuchung 90.  
 Harngeruch 96.  
 — des Fleisches 103.  
 Hautentzündungen 93.  
 Herzklappenrotlauf 93, 98.  
 Herz und Herzbeutel, Untersuchung 90, 91, 92.  
 Hilfeleistungen für die Beschauer 89.  
 Hühnerpest 62.  
 Hülsenwürmer 97.  
 Huserkrankungen 85.  
 Hundedärme, Untauglichkeit 99.  
 Hunde, Trichinenschau 1, 4.  
 Hygrometer 122.

## T

Infiltration, tuberkulöse 100.  
 Insekten, Beschmutzung des Fleisches durch 94.

## R

Ralb und Jungrind, Grenze zwischen 58.  
 Ralkablagerungen 104.  
 Karbolsäure zur Denaturierung untauglichen Fleisches 110.  
 Raumuskel, Anschneiden 91.  
 Kennzeichnung des Fleisches 103, 104.  
 — untersuchten Fleisches 72.  
 Klauenerkrankungen 84.  
 Knochenbrüche 85.  
 Knochen des Fleisches 101, 102.  
 — — zur unschädlichen Beseitigung 110.  
 Kochprobe 90, 95, 96.  
 Kontrolle der Beschauer 111.  
 Kopf, Untersuchung 90, 91.  
 Kosten der bakteriologischen Fleischuntersuchung 31, 40.  
 — der Beschau 2.  
 — der Untersuchung 76.  
 Kresol zur Denaturierung untauglichen Fleisches 110.  
 Kühlräume 103.

## L

Lämmer, Beschauptpflicht 1, 4.  
 Lasespritzen zur Pökelung 102.  
 Landesgesundheitsamt, Anmeldung zu Prüfungen 43.  
 Landesrechtliche Vorschriften für den Vertrieb frischen Fleisches in Schlachthofgemeinden 74.  
 — für die Trichinenschau 76.  
 Landestierarzt, Prüfung der Trichinenschauer durch 43.  
 — , Überwachung der Beschau durch 19.  
 Lebendbeschau 62.  
 Lebensalter der nichttierärztlichen Beschauer 115.  
 — der Trichinenschauer 133.  
 Leber, Anschneiden auf Leberegel 26.  
 — , Untersuchung 90, 91.  
 Leberegel 97.  
 — , Untersuchung auf 91.  
 Lehrgänge für nichttierärztliche Beschauer 115.  
 — für Trichinenschauer 133.  
 Luftfeuchtigkeit in Kühlräumen 122.  
 — in Gefrierräumen 123.  
 Luftwege, Untersuchung 91.  
 Lungen, Untersuchung 90.  
 Lungenseuche 97.  
 — des Rindviehs 61, 87.  
 Lymphdrüsen, Untersuchung 90.

## M

Magen, Untersuchung 90.  
 Mangelhaft entwickelte Schlachttiere 25.  
 Markt- und Meßverkehr für Fleisch 70.  
 Maul- und Klauenseuche 61, 84, 85, 87, 97.  
 Messer des Beschauers 88.  
 — , Reinigung und Desinfektion 89.  
 Mieschersche Schläuche 97, 104.  
 Milz, Untersuchung 90.  
 Milzbrand 61, 84, 85, 95.  
 — , abgeheilte, bei Schweinen 98, 100.  
 Milzbrandkeime, Verunreinigung des Fleisches mit 101.

Minderwertiges Fleisch, Vertrieb 76.  
 Minderwertigkeit des Fleisches 14,  
 103.  
 Mißbildungen 93, 98.  
 Mitteilung des Beschaueergebnisses  
 an den Besitzer 85, 86.  
 Muskelfleisch, Untersuchung 90, 91.

## N

Nabel, Untersuchung 91.  
 Nabelbeutel, Untauglichkeit 99.  
 Nabelerkrankungen der Kälber 85, 86.  
 Nachprüfung der Beschauer 20.  
 — der nichttierärztlichen Beschauer  
 118.  
 — der Trichinenschauer 135.  
 Nachprüfungen der Beschauer 46.  
 Nahrungsmittelgesetz 79.  
 Nahrungswert des Fleisches, herab-  
 gesetzter 103.  
 Nesselfieber 93, 98.  
 — der Schweine 62.  
 Netz, Untersuchung 90.  
 Nieren, Untersuchung 90, 91.  
 Nichttierärztliche Beschauer 9.  
 —, Zuständigkeit 11, 85, 92.  
 Notchlachtung 11, 13, 81.  
 —, Begriff 59.  
 —, Untersuchung bei 92.

## O

Ohrenausschnitte, Untauglichkeit 99.  
 Ordnungswidrigkeiten der Beschauer  
 20.  
 Organotherapeutische Präparate 13.  
 Ortsgesetzliche Beschauvorschriften 3,  
 4.  
 Ortsstatut für Freibankeinrichtungen  
 53.

## P

Pferde und Einhufer, Beschau nur  
 durch Tierärzte 83.  
 Pferde, Untersuchung durch Tierärzte  
 71.  
 Pferdefleisch, Vertrieb 72.  
 Pockenpeuche der Schafe 61, 87.  
 Pökelfleisch, Einfuhr vom Ausland 69.

Pökellake 102.

—, unschädliche Beseitigung 101.  
 Pökeln des Fleisches 101, 102.  
 Polizeibehörden, Zuständigkeit 21.  
 Polizeibehörde, weitere Behandlung  
 beschlagnahmten Fleisches 104.  
 Postsendungen für die bakteriologische  
 Fleischuntersuchung 29.  
 Prüfungsgebühren 34.  
 Prüfungsvorschriften, sächsische, für  
 die Fleischbeschauer und die Tri-  
 chinenschauer 43.

## R

Rauschbrand 61, 84, 85, 95.  
 Räude der Einhufer und der Schafe  
 61, 85, 87.  
 Rechtsmittel gegen die Entschei-  
 dungen der Beschauer 110.  
 Reichsfleischbeschaugesetz 58.  
 Reisekosten der Beschauer 35, 39.  
 Reiseverbrauch, Fleisch für den 70.  
 Revisionen der Schlachthausanlagen  
 und Fleischereien 25.  
 — in den Beschaubezirken 111.  
 Richtlinien für die Beurteilung bei  
 Tuberkulose der Fleischlymph-  
 drüsen 49.  
 Rinderfinnen 99, 100, 101.  
 Rinderpest 61, 85, 95.  
 Rinderpeuche 95.  
 Rotlauf der Schweine 62, 85, 87,  
 93, 95, 98, 101.  
 Rogg 61, 85, 95.  
 Roggkeime, Verunreinigung des Flei-  
 sches mit 101.  
 Ruhr der Kälber 85.  
 Rundwürmer 97.

## S

Salicylsäure 75.  
 Schaubücher 108, 111, 112.  
 — für Trichinenschauer 23, 132.  
 Schinken, Einfuhr vom Ausland 69.  
 Schimmelbildung auf Fleisch 94.  
 Schlachtabfälle 99.  
 Schlachthöfe, Ausbildung von Fleisch-  
 beschauern 44.



- Schlachthöfe, Ausbildung von Trichinenschauern 45.  
 — , Nachuntersuchung eingeführten Fleisches 18, 73.  
 Schlachthofsdirektoren, bezirkstierärztliche Befugnisse 21.  
 Schlachthofgemeinden, Untersuchung eingeführten Fleisches 18.  
 Schlachtsteuergesetzgebung 59.  
 Schlachtthiere, beschauspflichtige 58, 80.  
 Schlachtung 63.  
 Schlachtungen im Inland 4.  
 Schlachtviehbeschau 62, 83.  
 — , allgemeine Bestimmungen 83.  
 — , Anweisung für die Untersuchung 84.  
 — , Verfahren nach der Untersuchung 85.  
 Schlachtvieh- und Fleischbeschau, AB. A 80.  
 Schlachtviehverversicherung, staatl., in Sachsen 12.  
 Schlächtereien, Unregelmäßigkeiten in 25.  
 Schmarotzer, tierische 93, 97.  
 Schweflige Säure 75.  
 Schweinefinnen 100, 101.  
 Schweinepest 62, 87, 95, 98, 101.  
 Schweinerotlauf 101.  
 Schweineseuche 62, 85, 87, 94, 95, 98, 101.  
 Schweine, Trichinenschau 1, 4.  
 Schwund von Organen 93, 98.  
 Sehnencheidenerkrankungen 85.  
 Seuchen, anzeigepflichtige 61.  
 Seuchenpolizeiliche Vorschriften 62.  
 Sicherungsmaßregeln bei der Bewertung von Fleisch 65, 66, 71.  
 Spanferkel 91.  
 Speck, Einfuhr vom Ausland 69.  
 Starrkrampf 95, 97.  
 Statistische Zusammenstellungen der Beschauer 111.  
 Steinkohlenteeröle zur Denaturierung des untauglichen Fleisches 110.  
 Stempel, Beschaffung 15.  
 Stempelabdrücke, Körperstellen für 106.  
 Stempelung des Fleisches 104.  
 Strafbestimmungen des Reichsfleischbeschaugesetzes 77.  
 Strahlenpilzkrankheit 93, 97.
- T**
- Tagebücher der Beschauer 16, 111.  
 Tageslicht, Beschau bei 25.  
 Temperatur in Kühlräumen 122.  
 — in Gefrierräumen 123.  
 Tierärzte als Fleischbeschauer 9.  
 — , Bestellung für die Beschau 24.  
 Tierfutter, beanstandete Teile als 13.  
 Tierseuchen, Anzeigepflicht 61.  
 Todesfälle, plötzliche 96.  
 Tötung im Berenden 96.  
 Tollwut 61, 85, 95.  
 Totgeborene Tiere 96.  
 Trangeruch des Fleisches 96, 103.  
 Transportverletzungen von Tieren 25.  
 Traubenpilzkrankheit 97.  
 Trichinen 97, 100.  
 — , Anweisung für die Untersuchung des Fleisches auf 127.  
 Trichinenschau 1, 12.  
 — , Abstempelung 26.  
 — , Anweisung 127.  
 — , Fleischproben, Minderwertigkeit 14.  
 — , Gebühren 39.  
 — , landesrechtliche Vorschriften 76.  
 Trichinenschauer 4.  
 — , Lehrgänge 133.  
 Trichinostop 128.  
 Tuberkulose 93, 95, 97, 99, 103.  
 — der Fleischlymphdrüsen, Beurteilungsrichtlinien 49.  
 — des Rindviehs 62.  
 — , übersichtliche Darstellung der Formen der Tuberkulose bei Schlachtthieren und die gesundheitspolizeiliche Behandlung des Fleisches tuberkulöser Tiere 124.
- U**
- Übermüdete Tiere 25.  
 Überwachung der Beschauer 19.  
 Überweisungsschein 11, 22.  
 Ungeborene Tiere 96.

Unglücksfälle, Grund zu Not schlach-  
tungen 81.  
Unregelmäßigkeiten in Schlächtereien  
25.  
Unreife der Kälber 104.  
Unschädliche Beseitigung beanstande-  
ten Fleisches 27.  
Untauglichkeit des Fleisches 64, 94.  
— der veränderten Teile 97.  
— des ganzen Tierkörpers 96.  
Unterbleiben der Fleischschau 86.  
Unterschweflige Säure 75.  
Untersuchung bei Schlachtungen im  
Inlande 80.  
— der lebenden Schlachttiere 84.  
Untersuchungsstellen der bakteriolo-  
gischen Fleischschau 28.  
— für ausländisches Fleisch 69.

## B

Verbot der Schlachtung 85.  
Verbotene Stoffe bei der Fleisch-  
zubereitung 74, 75.  
Verenden der Schlachttiere 96.  
— , Tötung im 92.  
Vergraben des untauglichen Fleisches  
110.  
Verkäufung, strahlige 99.  
Verfälschungen 93, 98.  
Verletzungen 98.  
— , schwere 85.  
Verpflichtung der Fleischbeschauer 5.  
Verschimmeln des Fleisches 94.  
Vertrieb brauchbar gemachten Flei-  
sches 66.  
— von Pferdefleisch 72.  
Verunreinigungen in den Lungen  
und im Blute 93, 98.  
Verwachsungen 93.  
Verzicht auf Verwendung des Flei-  
sches als menschliches Nahrungs-  
mittel 87.

Veterinärpolizei = Untersuchungsan-  
stalt 28.  
Viehseuchengesetzgebung 61.

## W

Wässerigkeit des Fleisches 104.  
Wassersucht 95.  
— der Schafe 85.  
Wiederholung der Schlachtviehschau  
63, 83.  
Wildbret, Einfuhr vom Ausland 70.  
Wildschweine, Trichinenschau 1.  
Wild- und Rinderseuche 61, 84, 85.  
Wirbelsäule, Untersuchung 91, 92.  
Wunden 86.  
Wurst, Einfuhrverbot 67.

## Z

Zerlegung des geschlachteten Tieres  
88, 92.  
Zerlegung des Fleisches 96, 103.  
Zeugnisgebühren 38, 39.  
Zettel, Beschaupflicht 1, 4.  
Zollämter für die Fleischeinfuhr vom  
Ausland 70.  
Zollauschlüsse 77.  
Zollbehörden, Mitwirkung bei der  
Fleischeinfuhr 69.  
Zubereitetes Fleisch, Einfuhr vom  
Ausland 68.  
Zubereitung von Fleisch, verbotene  
Stoffe und Verfahren 74, 75.  
Zugehörigkeit der Eingeweide zum  
Schlachttiere 88.  
Zuständigkeit der nichttierärztlichen  
Beschauer 11.  
Zunge, Untersuchung 91, 92.  
Zwerchfell, Untersuchung 90.  
Zwerchfellpfeiler 129.

Verlagsbuchhandlung C. Heinrich / Dresden=N.

---

In unserem Verlage erscheinen fortlaufend:

## Vorschriften für das Sächsische Veterinärwesen

Herausgeg. von Geh. Medizinalrat Prof. Dr. Edelmann  
Ministerialrat im Wirtschaftsministerium zu Dresden

Jeder Band broschiert RM. 12.—, gut gebunden RM. 13.50

Umfang des Bandes etwa 12 Druckbogen

\*

Die Veterinärvorschriften verfolgen den Zweck, den Behörden, Tierärzten, Fleischbeschauern und sonstigen Interessenten die von verschiedenen Stellen oder auch überhaupt nicht öffentlich bekanntgegebenen, für die Kenntnis des Veterinärwesens aber wichtigen Gesetze, Verordnungen, Verfügungen usw. zusammengefaßt in bequemer Form zugänglich zu machen. Unter Zugrundelegung einer entsprechenden Gliederung des zu veröffentlichenden Stoffes und Vereinigung sachlich zusammengehörender Vorschriften in den einzelnen Nummern der Zeitschrift soll eine zusammenfassende Ordnung des Materials zum jeweiligen bequemen Nachschlagen erleichtert werden. Die Zeitschrift, deren Inhalt vom Herausgeber erforderlichenfalls durch Anmerkungen erläutert wird, ist jedem Interessenten ein unentbehrliches Nachschlagewerk. Die „Vorschriften für das sächsische Veterinärwesen“ werden in den weitesten Kreisen sehr geschätzt und finden allseits rückhaltlose Anerkennung.

\*

Bisher erschienen 20 Bände; Band 21 ist im Erscheinen begriffen.  
Jeder Band kann einzeln (brosch. oder gebund.) bezogen werden.

Verlagsbuchhandlung C. Heinrich / Dresden=N.

---

Empfehlenswerte Werke unseres Verlages:

## Das Schlachtvieh-Versicherungsgesetz

vom 25. Juni 1923 nebst Ausführungsverordnung und Versicherungsordnung. Herausgegeben von der Anstalt für staatliche Schlachtviehversicherung. Preis RM. 1.—

---

## Die Gemeindeverordneten als Beschlußorgan

im Sinne der sächs. Gemeindeordnung vom 1. August 1923  
in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Juni 1925

Mit Anhang: Rechte und Pflichten der Gemeindeverordneten

Unentbehrlicher Handweiser für den Vorsteher und die  
Mitglieder einer Gemeindeverordneten = Körperschaft

Von Robert Schulze, Bürgermeister in Rötha. Preis RM. 1.50  
Dieses Büchlein enthält eine übersichtliche und erläuternde Darstellung aller Gesetzesbestimmungen, die jeder Gemeindeverordnete als auch der Vorsitzende bei seiner Tätigkeit kennen u. beachten muß.

---

## Die sächsische Gemeindeordnung

vom 15. Juni 1925. Von Dr. jur. Weise, 2. Bürgermeister in Radeberg. Vierte, vollständig erneuerte Auflage der „Sächsischen Gemeindeordnungen“. Mit dem Gesetzestext. — Hest 1: Gesetz-  
ausgabe. Preis RM. 1.50. Hest 2: Systematische Dar-  
stellung. Preis RM. 2.—. Für Kommunal-Verwaltungen und deren Beamte ist die Weise'sche Gemeindeordnung unentbehrlich.

---

## Die Gemeindeverordneten = Wahlen

im Sinne der sächsischen Gemeinde = Ordnung

Ein für Wahlbehörden, Wahlhelfer und Wähler unentbehrlicher  
Handweiser. Zusammengestellt von Robert Schulze,  
Bürgermeister in Rötha Preis RM. 2.40

Enthält eine übersichtlich gegliederte und gemeinverständlich ge-  
schriebene Darstellung aller der Aufgaben, deren Kenntnis zur  
Durchführung des Wahlverfahrens notwendig sind. Für alle Stellen  
und Personen, die amtlich oder ehrenamtlich mit den Wahlen zu  
tun haben, ein sehr praktisches Buch, das in geeigneter Form auf  
alle auftauchenden wichtigen Fragen die beste Auskunft gibt.

Verlagsbuchhandlung C. Heinrich / Dresden-N.

---

Neue Ausgabe 1926

## Alphabetische Übersicht

sämtlicher Ortschaften des Freistaates Sachsen mit Angabe der Amtshauptmannschaft, des Amtsgerichts, des Standesamts, des Kirchspiels, der Eisenbahnverkehrsstelle, der Dampfschiffahrtshaltestelle, der Zustellpostanstalt sowie der vorläufig ermittelten Einwohnerzahl (Wohnbevölkerung) bei der Volkszählung am 16. Juni 1925. Geheftet RM. 4.20. Gebunden RM. 4.80

---

## Staatshandbuch für den Freistaat Sachsen

Bearbeitet nach dem Stande vom 1. April 1925 in der Staatskanzlei  
Brochüriert RM. 6.—. Gebunden RM. 7.—

Das Staatshandbuch ist ein überaus wichtiges und zuverlässiges Nachschlagewerk und bietet eine Menge Wissenswertes. Es gibt Aufschluß über das gesamte Staatswesen des Freistaates Sachsen. Außer den Ministerien sind alle Behörden und Dienststellen aufgeführt und zwar auf Grund amtlichen Materials; ein Anhang bringt das Verzeichnis der Reichsbehörden und ein Personenregister

---

## Vergleichende Verfassungs-Übersichten

Systematische Gegenüberstellung der Verfassungen des Deutschen Reiches (I. Teil), des Freistaates Sachsen, der Gemeindeordnung, der Gesetze über die Bezirks- und Kreisverwaltung und der einschlagenden Nebengesetze

Zusammengestellt von Walter Stephan, Verwaltungsobersekretär  
Preis RM. 3.60

Jedem, der sich mit Politik beschäftigt, wird diese Schrift ein schätzenswerter Ratgeber in der Gesetzeskunde sein. Sie bringt eine systematische Übersicht der Verfassungen von den gesetzgebenden Körperschaften (Reich, Land, Gemeinde, Bezirk), aus der leicht die Verschiedenheiten der einzelnen Verfassungen zu einander ersichtlich sind. Als Anhang wurde die Geschäftsordnung für den Reichstag, die sehr vielen noch unbekannt ist, beigelegt

Verlagsbuchhandlung C. Heinrich / Dresden=N.

---

Ferner erschien  
in unserem Verlage:

# Tierärztlicher Leitfaden

für den Unterricht an landwirtschaftlichen Schulen  
mit 102 Textabbildungen

Von Dr. Alfred Hempel,  
Anhalt. Kreistierarzt

Preis dauerhaft gebunden RM. 6.—

---

Dieses bereits in zweiter Auflage erschienene Buch, welches an landwirtschaftlichen Schulen bestens eingeführt ist, hat für jeden Tierarzt, sowie Besitzer und Käufer von Tieren großen Wert. Es zergliedert sich in sechs Hauptabschnitte über: **Anatomie und Physiologie, Gesundheitspflege, Hufbeschlag, Geburtshilfe, Krankheitslehre, Gerichtliche Tiermedizin**, denen zahlreiche von sachverständiger Künstlerhand gezeichnete Abbildungen beigegeben sind, um den gründlichen Belehrungen des Verfassers möglichste Anschaulichkeit und leichtere Verständlichkeit zu verleihen. Der Leitfaden erfüllt nicht nur den Zweck eines praktischen, neuzeitlichen Lehrbuches, sondern dient zugleich jedem Tierarzt sowie Besitzer von Tieren als unentbehrlicher Führer und Berater.

Verlagsbuchhandlung C. Heinrich / Dresden=N.

---

In unserem Verlage erscheinen ferner:

## **Vorschriften über das Medizinalwesen im Freistaat Sachsen**

Herausgegeben von Geh. Reg.=Rat Dr. med. Weber  
Präsident des Landesgesundheitsamtes zu Dresden  
und Reg.=Med.=Rat Dr. med. Lehner  
Bezirksarzt für den Medizinalbezirk Pirna

Erscheinen in zwangloser Folge nach Bedarf!

Bisher liegen 8 Bände vollständig vor. Bd. 1-3, 7 und 8 kosten brosch. je RM. 12.—, geb. RM. 13.50; Bd. 4/5 (Doppelbd.) brosch. RM. 18.—, gebund. RM. 20.—; Bd. 6 brosch. RM. 15.—, gebund. RM. 16.50. Band 9 befindet sich im Erscheinen.

---

Ein Kommentar des Beamtenrechts!

Jede Behörde und jeder Beamte braucht:

## **Das sächsische Beamtenrecht**

Handausgabe

der sächsischen Bestimmungen über die Rechtsverhältnisse der Staatsbeamten, Gemeindebeamten und Lehrer mit Erläuterungen und Sachregister

Herausgegeben von Ministerialrat Georg Schulze  
und Regierungsrat Walter Roth — 2 Bände

Inhalt: 1. Band: Allgemeines Beamtenrecht. 2. Band: Dienstbezüge

Jeder Band gut gebunden RM. 10.—

Das gesamte Beamtenrecht hat seit der Staatsumwälzung und seit dem Inkrafttreten der Reichsverfassung einschneidendste Änderungen erfahren. Hier wird eine vollständige, zweckmäßig zusammengestellte und von ersten Sachkennern bearbeitete Sammlung aller beamtenrechtlichen Vorschriften geboten, die in allen Fragen beste Auskunft gibt. Ein unentbehrliches Nachschlagewerk, das bei keiner Behörde fehlen darf und in die Hand jedes Beamten gehört.

6.-

Schluswort - Kat.

3

Fleischbeschau (Gesetz: Sachsen)

Datum der Entleihung bitte hier einstampeln!


III/9/280 JG 162/6, 85





Schlagerwort - Kar.  
3 Fleischbeschau (Gesetz: Sachsen)

Verlagsbuchhandlung C. Heinrich / Dresden=N.

# Sächsische Medizinalgesetze

## und Verordnungen für den Arzt und Studierenden der Medizin

(ausschließlich des Versicherungswesens)

Unter Berücksichtigung  
der Reichsgesetzgebung herausgegeben und mit Erläuterungen  
versehen von

Medizinalrat Dr. P. Heyn

Hilfsarbeiter im Sächsischen Ministerium des Innern

\* ~~M 703~~

**Erster Band:** Für den Studierenden der Medizin  
Preis gebunden RM. 2.—

**Zweiter Band:** Für den Arzt und Krankenhausarzt  
Preis gebunden RM. 6.—

H. Sox M 703\* ~~1~~

Der Herausgeber hat die wichtigsten sächsischen Medizinalgesetze und Verordnungen, welche für jeden in Sachsen tätigen Arzt und Medizinstudierenden unerlässlich sind, unter Berücksichtigung der Reichsgesetzgebung in handlicher Form zusammengestellt. Auch für Berufe und Stände, die mit der Medizinwissenschaft in Verbindung stehen, sind diese Bände von ganz besonderem Wert.

Die „Sächsische Staatszeitung“ schreibt: „Da die Slinzersche Gesamtausgabe der sächsischen Medizinalgesetze leider schon seit längerer Zeit veraltet ist und eine neue Auflage sich offenbar bisher nicht hat ermöglichen lassen, ist es sehr zu begrüßen, daß nun wenigstens ein Handbuch erschienen ist, das sich auf die wichtigsten sächsischen Medizinalgesetze beschränkt und deshalb einen geringeren Umfang beansprucht als der allzu dicke Slinzer. Der erste Band bringt alle für den Studierenden wichtigen Vorschriften, insbesondere die Prüfungsvorschriften, die Bestimmungen über das praktische Jahr, die Doktorpromotion u. ä. Der Hauptband enthält das für den Arzt, insbesondere den Krankenhausarzt, notwendige Rüstzeug. So wird das Werk jedem Arzte treffliche Dienste leisten und sich bald einen Platz in jeder Arztbücherei erringen“.

SLUB DRESDEN



3 4246428