

§ 10

(1) Fleischhygienische Beurteilung der entsprechend § 9 geschlachteten Tiere:

Als untauglich für den menschlichen Genuß sind zu beurteilen:

- pathologisch-anatomisch verändertes Fleisch,
- Gehirn,
- Rückenmark,
- Blut.

Die Verwertung dieser Fleischteile erfolgt in der Tierkörperbeseitigungsanstalt. Die Abgabe von Futterfleisch ist untersagt. Das Blut ist zu sammeln und vor Abgabe an die Tierkörperbeseitigungsanstalt zu erhitzen oder mit NaOH so zu versehen, daß im Blut ein pH-Wert von 11 entsteht. Das Sammeln von innersekretorischen Drüsen und anderen Teilen von diesen Tieren für die pharmazeutische Industrie ist verboten. Die Schweinehäute sind unmittelbar nach der Enthäutung zu desinfizieren. Als ausreichende Desinfektion ist ein 4tägiges Einlegen der Häute in Kochsalz, dem 2 % Soda beizumischen sind, anzusehen. Borsten und Klauen sind vor der Abgabe vom Schlachthof in 80° heißem Wasser 15 Minuten lang zu brühen.

(2) Der Transport des Fleisches hat entweder in Thermofahrzeugen oder in Fahrzeugen zu erfolgen, die allseitig geschlossen sind und aus denen kein Fleischsaft abfließen kann. Planfahrzeuge sind nicht zugelassen. Das Fleisch ist beim Transport so zu verwahren, daß eine Berührung durch Unbefugte ausgeschlossen ist. Der Transport ist ohne Halt durchzuführen, sofern nicht zwingende Gründe einen solchen bedingen. Die Desinfektion der Fahrzeuge ist unverzüglich nach der Entladung gemäß § 6 Abs. 2 durchzuführen. Eine Zwischenlagerung des Fleisches in Kühl- oder Gefrierräumen kann ausnahmsweise gestattet werden, wenn einwandfrei gesichert werden kann, daß eine Keimverschleppung ausgeschlossen ist.

(3) Die Verarbeitung solchen Fleisches ist zeitlich oder räumlich getrennt von der übrigen Produktion durchzuführen. Unter zeitlicher oder räumlicher Trennung ist zu verstehen:

- Die Anlieferung solchen Fleisches hat getrennt zu erfolgen.
- Bei der Bevorratung solchen Fleisches ist zu anderem tauglichen Fleisch ein Sicherheitsabstand erforderlich, der eine gegenseitige Berührung ausschließt.
- Im Zerlegeprozeß ist entweder eine räumliche oder eine zeitliche Trennung dergestalt vorzunehmen, daß die Zerlegung solchen Fleisches im zweiten Produktionsabschnitt erfolgt.

Vor allen Abteilungen, in denen solches Fleisch be- und verarbeitet wird, sind Seuchenmatten auszulegen, die mit einem der unter § 6 Abs. 2 aufgeführten Desinfektionsmittel zu tränken sind. Alle Produktionsarbeiter, die mit solchem Fleisch in Berührung kommen, haben Gummistiefel und abwaschbare Schürzen

zu tragen. Alle Produktionsarbeiter haben ihre Straßen- und Arbeitskleidung getrennt voneinander aufzubewahren. Die Arbeitskleidung ist mindestens zweimal wöchentlich zu wechseln. Vor Beginn der Produktion hat eine Belehrung der Produktionsarbeiter durch den zuständigen Hygienetierarzt der Veterinärhygiene-Inspektion über die Gefahren und Möglichkeiten der Verbreitung des Aujeszky-Virus zu erfolgen. Alle Geräte, Fahrzeuge, Schürzen, Gummistiefel usw., d. h. alle Gegenstände, die mit solchem Fleisch in Berührung gekommen sind, sind täglich zu reinigen und mit einem der im § 6 Abs. 2 genannten Desinfektionsmittel zu desinfizieren. Alle bei der Produktion anfallenden Abfälle sind als Konfiskate der Tierkörperbeseitigungsanstalt zuzuführen. Die anfallenden Knochen sind, sofern sie nicht der Tierkörperbeseitigungsanstalt zugeführt werden, vor der Abgabe zu kochen. Das nicht bei der Verarbeitung benötigte Fett muß ausgeschmolzen werden. Die bei der Verarbeitung des Fettes in der De-Laval-Anlage anfallenden Grieben sind, sofern sie nicht der Tierkörperbeseitigungsanstalt zugeführt werden, mit Dung zu vermischen und zu kompostieren.

§ 11

Ständige Vorbeugungsmaßnahmen

Die Grundsätze von Ordnung und Sauberkeit in den landwirtschaftlichen Betrieben erfordern, daß nachstehende Maßnahmen ständig durchgeführt und kontrolliert werden:

1. Bekämpfung von Ratten und Mäusen mit dem Ziel ihrer völligen Vernichtung;
2. unschädliche Beseitigung von Kadavern, besonders auch solcher junger Ferkel und Feten;
3. sachgemäße Vorbehandlung von Küchen- und Schlachtabfällen, wenn ihre Verfütterung vorgesehen ist;
4. aus Mastbeständen und besonders aus Mastanstalten dürfen keine Schweine zur erneuten Zucht und Nutzung in Zuchtbestände eingestellt werden.

§ 12

Finanzierung der angewiesenen Maßnahmen

(1) Die Finanzierung der Kosten, die sich aus angewiesenen Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung der Aujeszky'schen Krankheit ergeben, regeln sich nach den Grundsätzen der Anordnung vom 1. Dezember 1964 über die Finanzierung von Kosten, die sich aus der Tätigkeit der Einrichtungen und Dienste des Veterinärwesens ergeben (GBl. II S. 1038).

(2) Bei angewiesenen Schlachtungen zur Tilgung der Aujeszky'schen Krankheit ist in solchen Fällen der geltende Aufkaufpreis der jeweiligen Schlachtwertklasse zu zahlen, auch wenn die Tiere das vertraglich festgesetzte Abgabegewicht noch nicht erreicht haben. Die geltenden Aufkaufpreise sind auch dann zu zahlen, wenn infolge der vorzeitigen Herausnahme dieser Tiere die mit dem VEAB abgeschlossenen Verträge bezüglich des Liefertermins nicht eingehalten werden können. Vertragsstrafen sind von dem VEAB in solchen Fällen nicht zu berechnen.