

Grundsätze für die Beurteilung des Fleisches**§ 11**

(1) Das Fleisch ist für die menschliche Ernährung entsprechend dem Untersuchungsergebnis als

- tauglich
 - tauglich nach Behandlung
 - minderwertig
 - minderwertig nach Behandlung
 - untauglich
- zu beurteilen.

(2) Als tauglich beurteiltes Fleisch kann uneingeschränkt in den Verkehr gebracht werden.

(3) Fleisch, das als tauglich nach Behandlung, minderwertig oder minderwertig nach Behandlung beurteilt wurde, ist unter veterinärhygienischer Überwachung in den Verkehr zu bringen.

(4) Fleisch, das als untauglich beurteilt wurde, ist zu beschlagnahmen und darf nicht als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden.

§ 12

(1) Als untauglich ist der ganze Tierkörper zu beurteilen, wenn festgestellt werden:

1. Milzbrand
2. Rauschbrand, Pararauschbrand oder Botulismus
3. Wild- und Rinderseuche
4. Tollwut
5. Rotz
6. Rinderpest
7. infektiöse Anämie der Einhufer
8. Maltafieber bei Schafen und Ziegen
9. generalisierte tumoröse Leukose
10. Starrkrampf
11. vollständige Abmagerung des Tieres
12. fortgeschrittene Fäulnis oder andere Zersetzungs Vorgänge
13. Trichinen
14. Geschwülste, wenn sie an zahlreichen Stellen des Tierkörpers vorhanden sind
15. Töten des Tieres beim Verenden oder wenn das Tier verendet, totgeboren oder ungeboren ist
16. chemische und biologische Substanzen oder Radionuklide im Fleisch in einer Konzentration, die geeignet ist, die menschliche Gesundheit zu beeinträchtigen oder zu schädigen.

(2) Als untauglich ist der ganze Tierkörper zu beurteilen, wenn bei erheblichen sinnfälligen Veränderungen des Muskelfleisches festgestellt werden:

1. Tuberkulose
2. Fleischvergiftungserreger
3. Leptospirose, Q-Fieber

4. Listeriose
5. Schweinepest, anstedende Schweinelähme
6. Aujeszky'sche Krankheit
7. Brucellose
8. Rotlauf.

(3) Als untauglich ist der ganze Tierkörper zu beurteilen, sofern frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung und den erforderlichenfalls durchgeführten Hilfsuntersuchungen festgestellt werden:

1. hochgradige Wäßrigkeit
2. Gelbsucht
3. hochgradiger Harn- oder Geschlechtsgeruch
4. widerlicher Geruch oder Geschmack
5. hochgradig fischiger oder hochgradig ölig-traniger Geruch oder Geschmack.

§ 13

Als untauglich ist nur das Muskelfleisch zu beurteilen, wenn festgestellt werden:

1. gesundheitsschädliche Finnen (bei Rindern *Cysticercus inermis*, bei Schweinen *Cysticercus cellulosae*) sowie Finnen bei Schafen und Ziegen (*Cysticercus ovis*), wenn auf der Mehrzahl der angelegten Schnitte mehr als eine lebende oder abgestorbene Finne gefunden werden (Starkfönnigkeit);
2. Sarkosporidien, sofern das Fleisch erhebliche sinnfällige Veränderungen aufweist.

§ 14

Als untauglich sind zu beurteilen:

Geschlechtsteile, Föten, Eihäute, Afterausschnitte, soweit sie nicht als sogenannte Krone am Darm verbleiben, Ohrenausschnitte, die Augen, die Mandeln bei Schweinen und Rindern und laktierende Schweinegesäuge.

§ 15

Als untauglich sind die veränderten Teile des Tierkörpers zu beurteilen, wenn festgestellt werden:

1. Infektionskrankheiten gemäß § 16,
2. Aktinomykose (Strahlenpilzkrankheit) und Botryomykose (Traubenpilzkrankheit),
3. Entzündungen und abgekapselte Eiterherde,
4. örtlich begrenzte Geschwülste,
5. Parasiten, soweit nicht eine Beurteilung entsprechend § 13 erfolgt,
6. Verletzungen und Verbrennungen,
7. Verunreinigungen des Fleisches,
8. Verunreinigungen durch chemische und biologische Substanzen oder Radionuklide in einer Konzentration, die geeignet ist, die menschliche Gesundheit zu beeinträchtigen oder zu schädigen,
9. Fäulnis oder andere Zersetzungs Vorgänge,
10. Schwund von Tierkörperteilen, •