

11. Mißbildungen, wenn Störungen des Allgemeinbefindens oder Veränderungen des Fleisches nicht vorliegen,
12. wäßrige Durchtränkung, Blutergüsse, Kalk- oder Farbstoffablagerungen,
13. Verunreinigungen in der Lunge.

## §16

(1) Als tauglich nach Behandlung ist der ganze Tierkörper zu beurteilen, wenn festgestellt werden:

1. Tuberkulose,
2. Fleischvergiftungserreger sowie der Verdacht einer Kontaktinfektion mit Fleischvergiftungserregern,
3. Leptospirose, Q-Fieber (erkrankte und krankheitsverdächtige Tiere), untauglich sind Blut, Nieren und Blase,
4. Listeriose (erkrankte und krankheitsverdächtige Tiere), untauglich sind Blut, Gehirn und Rückenmark,
5. Schweinepest, ansteckende Schweinelähme (krankheits- und ansteckungsverdächtige Tiere), untauglich ist das Blut,
6. Aujeszky'sche Krankheit (Tiere aus akut verseuchten Beständen), untauglich sind Blut, Gehirn und Rückenmark,
7. Rotlauf,
8. Transmissible Gastroenteritis (erkrankte Tiere), untauglich sind Blut, Gehirn, Rückenmark, Milz, Magen und Darm,
9. Brucellose der Schweine, untauglich sind Magen und Darm,
10. örtlich begrenzte Leukose,
11. Maul- und Klauenseuche (erkrankte, krankheits- und ansteckungsverdächtige Tiere),
12. gesundheitsschädliche Finnen, lebend oder abgestorben bei Rindern und Schweinen, sofern nicht Starkfönnigkeit gemäß § 13 Abs. 1 vorliegt, als tauglich sind Blut, Fett und Organe außer Herz, Zunge und Speiseröhre zu beurteilen.

(2) Als tauglich nach Behandlung beurteiltes Fleisch darf erst nach entsprechender Behandlung gemäß § 24 in den Verkehr gebracht werden.

## §17

(1) Als minderwertig sind der ganze Tierkörper oder Teile des Tierkörpers zu beurteilen, wenn festgestellt werden:

1. mäßige Durchsetzung des Muskelfleisches mit verkalkten Sarkosporidien,
2. starke Abmagerung,
3. mangelhafte Ausblutung oder mäßige Durchsetzung mit Blutungen,
4. unreife oder nicht genügend entwickelte Kälber.

(2) Als minderwertig sind der ganze Tierkörper oder Teile des Tierkörpers zu beurteilen, sofern frühestens

24 Stunden nach der Schlachtung und den erforderlichenfalls durchgeführten Hilfsuntersuchungen festgestellt werden:

1. mäßige Wäßrigkeit,
2. mäßige Abweichung hinsichtlich Farbe, Zusammensetzung oder Haltbarkeit,
3. mäßiger Harn- oder Geschlechtsgeruch,
4. mäßige Geruchs- oder Geschmacksabweichung,
5. mäßiger fischiger oder ölig-traniger Geruch und Geschmack.

(3) Minderwertiges Fleisch ist in seinem Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt und ist daher nur durch besonders gekennzeichnete Einrichtungen in den Verkehr zu bringen.

## §18

(1) Als minderwertig nach Behandlung ist der ganze Tierkörper zu beurteilen, wenn festgestellt werden:

1. Tuberkulose bei Vorliegen sinnfälliger Veränderungen des Muskelfleisches,
2. Schweinepest, ansteckende Schweinelähme (erkrankte Tiere),
3. Rotlauf bei Vorliegen sinnfälliger Veränderungen des Muskelfleisches,
4. Verdacht einer Kontaktinfektion mit Fleischvergiftungserregern bei Vorliegen sinnfälliger Veränderungen des Muskelfleisches.

(2) Als minderwertig nach Behandlung sind Reste von Trichinenschauproben, die bei Untersuchungen durch die THD anfallen, zu beurteilen.

(3) Als minderwertig nach Behandlung beurteiltes Fleisch darf erst nach entsprechender Behandlung gemäß § 24 durch besonders gekennzeichnete Einrichtungen in den Verkehr gebracht werden.

## III.

### Veterinärhygienische Überwachung und Untersuchung von Importfleisch und -fleischwaren

## §19

Die veterinärhygienische Überwachung und Untersuchung von Importfleisch und -fleischwaren erfolgt in den Betrieben der WB Kühl- und Lagerwirtschaft. Ausnahmen genehmigt der Leiter der Veterinärhygiene-Inspektion beim Rat für landwirtschaftliche Produktion und Nahrungsgüterwirtschaft des Bezirkes.

## §20

(1) Die veterinärhygienische Überwachung und Untersuchung von Importfleisch und -fleischwaren umfaßt die Eingangs-, Lagerungs- und Ausgangskontrolle. Die Ergebnisse dieser Kontrollen und die daraus resultierenden Beurteilungen sind schriftlich niederzulegen und dem Leiter des Betriebes der WB Kühl- und Lager-