

**Anordnung
über den Verkehr mit Hackfleisch
vom 1. September 1973**

Auf Grund des § 11 Abs. 1 in Verbindung mit dem § 27 des Lebensmittelgesetzes vom 30. November 1962 (GBl. I Nr. 12 S. 111) in der Fassung der Ziff. 35 der Anlage zum Anpassungsgesetz vom 11. Juni 1968 (GBl. I Nr. 11 S. 242) und der Ziff. 5 der Anlage zum Gesetz vom 24. Juni 1971 über die Neufassung von Regelungen über Rechtsmittel gegen Entscheidungen staatlicher Organe (GBl. I Nr. 3 S. 49) wird im Einvernehmen mit den Leitern der zuständigen zentralen staatlichen Organe folgendes angeordnet:

Allgemeine Bestimmungen

§ 1

Hackfleisch im Sinne dieser Anordnung ist der Sammelbegriff für rohes, zerkleinertes Skelettmuskelfleisch der Schlachttiere Schwein, Rind oder Kalb, deren Fleisch nach der Schlachtung ohne Einschränkung für den Verbrauch als tauglich beurteilt wurde.

§ 2

(1) Hackfleisch darf als frisches Hackfleisch (Abs. 2) oder als gefrierkonserviertes Hackfleisch (Abs. 3) in den Verkehr gebracht werden.

(2) Frisches Hackfleisch darf in folgenden Sorten in den Verkehr gebracht werden:

1. Gehacktes — grob entsehtes, zerkleinertes Skelettmuskelfleisch einer Schlachtierart ohne jeden Zusatz;
2. Hackepeter — entsehtes, zerkleinertes Skelettmuskelfleisch vom Schwein mit Zusatz von Speisesalz, Pfeffer und gegebenenfalls weiteren natürlichen Gewürzen;
3. Schabefleisch — entsehtes, von sichtbarem Fett befreites, fein zerkleinertes Skelettmuskelfleisch vom Rind ohne jeden Zusatz.

(3) Gefrierkonserviertes Hackfleisch darf in folgenden Sorten in den Verkehr gebracht werden:

1. Gehacktes — grob entsehtes, zerkleinertes Skelettmuskelfleisch einer Schlachtierart oder in Mischungen verschiedener Schlachtierarten ohne jeden Zusatz;
2. Gehacktes, gewürzt — grobentsehtes, zerkleinertes Skelettmuskelfleisch einer Schlachtierart oder in Mischungen verschiedener Schlachtierarten mit Zusatz von Speisesalz, Gewürzen und/oder Gewürzextrakten;
3. Hackepeter — entsehtes, zerkleinertes Skelettmuskelfleisch vom Schwein mit Zusatz von Speisesalz, Gewürzen und/oder Gewürzextrakten;
4. Schabefleisch — entsehtes, von sichtbarem Fett befreites, fein zerkleinertes Skelettmuskelfleisch vom Rind ohne jeden Zusatz;
5. Schabefleisch, gewürzt — entsehtes, von sichtbarem Fett befreites, fein zerkleinertes Skelettmuskelfleisch vom Rind mit Zusatz von Speisesalz, Gewürzen und/oder Gewürzextrakten.

§ 3

(1) Die Herstellung von Hackfleisch aus Fleisch anderer als der im § 1 angegebenen Tierarten ist nicht zulässig.

(2) Hackfleisch darf Schwartengewebe, Drüsengewebe, Lymphknoten, Blutgefäße, Blutreste, Knorpel und Knochensplitter nicht enthalten.

(3) Die Verarbeitung von Schlachtabschnitten, Wamme, Fettgriff der Dünung, Kniebeinen, Innereien, von Eingeweidefetten (Flomen, Micker- und Netzfett, Talg u. ä.), der Zusatz von Zwiebeln und Ascorbinsäure sowie von Nitritpökelsalz, Konservierungsmitteln und anderen Fremdstoffen ist nicht zulässig.

(4) Die Herstellung von Hackfleisch aus Gefrierfleisch ist nicht gestattet.

**Hygienische Anforderungen
an frisches Hackfleisch**

§ 4

(1) Hackfleisch darf nur in den Räumen folgender Einrichtungen hergestellt werden:

Fleischereien mit räumlich angeschlossenen Verkaufsstellen,
Fleischverkaufsstellen,
Fleischspezialabteilungen in den Kaufhallen und Warenhäusern,
öffentlichen Gaststätten,

die über entsprechende räumliche Voraussetzungen, Kühleinrichtungen, geeignete Geräte und Fachpersonal verfügen.

(2) Hackfleisch darf nur in einer Einrichtung gemäß Abs. 1 abgegeben werden, in der es hergestellt wurde. Ausgenommen hiervon sind Spezial-Fleischverkaufswagen, wenn die Voraussetzungen gemäß § 5 Abs. 2 Buchstaben a und b erfüllt sind.

(3) Die Abgabe ist nur an Einzelverbraucher zulässig.

(4) Die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch in Fleischereien mit räumlich angeschlossenen Verkaufsstellen, Fleischverkaufsstellen und Fleischspezialabteilungen in den Kaufhallen und Warenhäusern bei gleichzeitigem Angebot von Geflügel ist nur dann gestattet, wenn das Geflügel in vollständig verpacktem Zustand angeliefert und getrennt vorrätig gehalten und abgegeben wird.

§ 5

(1) Hackfleisch darf in den unter § 4 Abs. 1 genannten Einrichtungen frühestens eine halbe Stunde vor Verkaufsbeginn hergestellt werden. Das für die Hackfleischherstellung vorgesehene Fleisch muß in frischem Zustand sein, unter Kühlung gehalten werden und vor dem Zerkleinern gut durchgekühlt sein. Nach dem Zerkleinern ist das Hackfleisch sofort zu verkaufen oder gekühlt zum Verkauf vorrätig zu halten.

(2) Hackfleisch darf vom Zeitpunkt der Herstellung bis zur Abgabe an den Verbraucher nur unter nachstehenden Bedingungen vorrätig gehalten werden:

- a) in geschlossenen Kühlanlagen bei Temperaturen von ± 0 bis 5°C bis Betriebsschluß des Herstellungstages;
- b) in Kühleinrichtungen bei Temperaturen über 5°C
■ 10°C für den jeweiligen Vormittag oder den jeweiligen Nachmittag, jedoch nicht länger als 4 Stunden;
- c) für die unmittelbare Abgabe — ohne Kühlung — höchstens 30 Minuten.

(3) Das nach Ablauf des im Abs. 2 angeführten Zeitraumes nicht abgegebene Hackfleisch darf als solches nicht mehr abgegeben werden. Es ist sofort durch Übersalzen oder Erhitzen in einen Zustand zu bringen, der einen Rohverzehr ausschließt. Die Weiterverarbeitung ist nur zu Erzeugnissen zulässig, deren Herstellungsprozeß eine Erhitzung vorsieht. Die daraus hergestellten Erzeugnisse müssen den dafür geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

(4) Das nach Ablauf des im Abs. 2 angeführten Zeitraumes nicht abgegebene Hackfleisch ist unschädlich zu beseitigen, wenn in den unter § 4 Abs. 1 genannten Einrichtungen die Voraussetzungen zur Weiterverarbeitung fehlen.

(5) Das Ausstellen von Hackfleisch im Schaufenster unter Verwendung von Kühlvittrinen ist nur gestattet, wenn die Bedingungen des Abs. 2 Buchstaben a oder b erfüllt sind.

§ 6

(1) Zur Herstellung von Hackfleisch dürfen nur Zerkleinerungsmaschinen mit scharfen Messern verwendet werden.