

Verordnung zur fleischhygienerechtlichen Untersuchung von geschlachteten Rindern auf BSE

Datum: 1. Dezember 2000

Fundstelle: BGBl I 2000, 1659 (2004, 1405)

Textnachweis ab: 6.12.2000

(+++ Stand: Neugefasst durch Bek. v. 18. 9.2002 I 3730; 2004, 1405;
zuletzt geändert durch Art. 4 V v. 16. 7.2004 I 1697 +++)

BSEUntersV § 1 Durchführung von BSE-Tests

(1) Die Untersuchung von Rindern, einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, nach Artikel 6 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang III Kapitel A Abschnitt I Nr. 2.2 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. EG Nr. L 147 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung erfolgt im Rahmen der Fleischuntersuchung. Über die in Satz 1 genannten Untersuchungen hinaus sind Rinder, einschließlich Wasserbüffel und Bisons, im Alter von über 24 Monaten im Rahmen der Fleischuntersuchung nach Maßgabe des Anhangs III Kapitel A Abschnitt I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 zu untersuchen. Bei der Feststellung des Alters nach Satz 2 gilt Artikel 3 der Verordnung (EWG, EURATOM) Nr. 1182/71 des Rates vom 3. Juni 1971 zur Festlegung der Regeln für die Fristen, Daten und Termine (ABl. EG Nr. L 124 S. 1) entsprechend.

(2) Abweichend von Artikel 6 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang III Kapitel A Abschnitt I Nr. 6.1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 kann die zuständige Behörde zulassen, dass die Genusstauglichkeitskennzeichnung des Fleisches erfolgt, bevor ein negatives Ergebnis der Untersuchung nach Absatz 1 vorliegt, sofern sichergestellt ist, dass das Fleisch erst nach Vorliegen des negativen Ergebnisses aus dem Schlachtbetrieb befördert wird.

BSEUntersV § 2 Probenahme

Die Probenahme hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung des Fleisches ausgeschlossen ist.

BSEUntersV § 3 Betriebseigene Kontrollen

Die zuständige Behörde hat auf Antrag Untersuchungen entsprechend § 1 Abs. 1 im Rahmen betriebseigener Kontrollen bei Rindern, die nicht einer amtlichen Untersuchung nach § 1 Abs. 1 zu unterziehen sind, zu genehmigen, wenn folgende Voraussetzungen vorliegen:

1. Die Probenahme erfolgt unter Aufsicht des amtlichen Untersuchungspersonals.
2. Die Durchführung der Probenahme und der Laboruntersuchung sowie die Führung der Nachweise über die betriebseigenen Kontrollen erfolgt entsprechend § 2 nach Maßgabe des Anhangs III Kapitel A Abschnitt I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001.
3. Die Laboruntersuchung wird in einem entsprechend § 11c Abs. 5 der Fleischhygiene-Verordnung anerkannten Labor durchgeführt.
4. Der Antragsteller verpflichtet sich, auf den Abschluss der Fleischuntersuchung bis zum Vorliegen des Untersuchungsergebnisses zu verzichten.

BSEUntersV § 4 Maßnahmen nach Feststellung von BSE

(1) Wird bei einem geschlachteten Rind im Rahmen einer Untersuchung nach § 1 Abs. 1 oder § 3 die Bovine Spongiforme Enzephalopathie nachgewiesen, so hat die zuständige Behörde das Fleisch, das durch die oder infolge der Schlachtung des Rindes nach Maßgabe des Absatzes 2 als mit infektiösem Material verunreinigt anzusehen ist, zu

beschlagnahmen und die Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes anzuordnen.

(2) Zusätzlich zu den in Artikel 6 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang III Kapitel A Abschnitt I Nr. 6.5 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 bezeichneten Schlachtkörpern ist das Fleisch als verunreinigt im Sinne des Absatzes 1 anzusehen, das von allen nach der Schlachtung des Rindes, bei dem die Bovine Spongiforme Enzephalopathie nachgewiesen wurde, geschlachteten Rindern stammt. Satz 1 gilt nicht, soweit

1. der Schlagbolzen, sofern nicht ein Betäubungsverfahren angewendet wird, bei dem die Schädelhöhle nicht eröffnet wird,
2. das Messer für das Absetzen des Kopfes,
3. die Sägeblätter oder Sägebänder der Rückenspaltsäge, sofern nicht das Rückenmark vor der Spaltung der Wirbelsäule vollständig entfernt wird,
4. die Geräte oder die Geräteteile zum Entfernen des Rückenmarks, die unmittelbar mit Rückenmark in Berührung kommen und
5. alle sonstigen Geräte oder Geräteteile und Schutzkleidungen, wie Schutzhandschuhe, die mit infektiösem Material verunreinigt sein können,

nach der Schlachtung des Rindes, bei dem die Bovine Spongiforme Enzephalopathie nachgewiesen wurde, ausgetauscht oder nach Maßgabe des Absatzes 3 gereinigt und desinfiziert worden sind.

(3) Die Reinigung nach Absatz 2 Satz 2 ist mit heißem Wasser (ohne Hochdruck), die Desinfektion nach Absatz 2 Satz 2 ist mit einer Natriumhypochloritlösung, die mindestens 2 Prozent freies Chlor enthält, oder mit 1 N (4 Prozent) Natronlauge durchzuführen. Die Desinfektion nach Satz 1 ist so durchzuführen, dass die Einwirkungszeit der Desinfektionsmittel mindestens 60 Minuten und ihre Temperatur bei Verwendung von 1 N (4 Prozent) Natronlauge mindestens 20 Grad C beträgt. Die zuständige Behörde kann die Anwendung anderer Desinfektionsverfahren gestatten, die in ihrer Wirksamkeit der nach Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 durchgeführten Desinfektion entsprechen.

BSEUntersV § 5 Nachweise über die Abgabe von Fleisch

(1) Wer in zugelassenen oder registrierten Betrieben frisches Fleisch von Rindern gewinnt, die nach § 1 Abs. 1 zu untersuchen sind oder nach § 3 untersucht werden, hat im Falle

1. zugelassener Betriebe zusätzlich zu den Nachweisen nach § 11c Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe b der Fleischhygiene-Verordnung über die Abgabe von Fleisch Nachweise über das Schlachtdatum, das Alter und die Ohrmarkennummer nach § 24d Abs. 4 der Viehverkehrsverordnung der Rinder, von denen das Fleisch gewonnen wurde,
2. registrierter Betriebe zusätzlich zu den Nachweisen nach § 11c Abs. 6 Satz 1 Nr. 2 Buchstabe a der Fleischhygiene-Verordnung betreffend der Schlachttiere und des Tages der Schlachtung Nachweise über das Alter und die Ohrmarkennummer nach § 24d Abs. 4 der Viehverkehrsverordnung der Rinder

zu führen.

(2) Die Nachweise sind in übersichtlicher Weise geordnet und in fortlaufender Weise zu führen. Sie sind zwei Jahre lang, beginnend mit dem Tag der Schlachtung, aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

BSEUntersV § 6 Ordnungswidrigkeiten

Ordnungswidrig im Sinne des § 29 Abs. 2 Nr. 3 des Fleischhygienegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 5 Abs. 1 einen Nachweis nicht, nicht richtig oder nicht vollständig führt oder
2. entgegen § 5 Abs. 2 Satz 2 einen Nachweis nicht oder nicht mindestens zwei Jahre aufbewahrt oder nicht oder nicht rechtzeitig vorlegt.

BSEUntersV § 7 (Inkrafttreten, Außerkrafttreten)

-