

ein Thier oder Theile desselben krank oder krankheitsverdächtig finden, sind verpflichtet, hiervon sofort dem Schlachthaus-Inspektor oder dessen Stellvertreter Anzeige zu machen.

Weitere Verarbeitung.

§ 11. Alles geschlachtete Vieh muß nach vollendeter Verblutung sofort und ohne Unterbrechung verarbeitet werden.

Die Eingeweide dürfen in den Schlachträumen und in dem Brühhaufe nicht geöffnet und ihres Inhalts entleert, sondern müssen in die hierzu bestimmten Lokalitäten gebracht und dort ausgewaschen werden.

Das beim Schlachten abfließende Blut muß in einem hierzu bestimmten, in den Schlachthallen vorrätig gehaltenen Gefäß aufgefangen werden, so daß eine Verunreinigung des Fußbodens thunlichst vermieden wird.

Der Inhalt der Gedärme, sowie das Blut der geschlachteten Thiere mit Ausnahme des zur Herstellung von Wurst oder zur Zubereitung von Speisen bestimmten Bluts, dürfen aus dem Schlachthause nicht mit fortgenommen werden.

§ 12. Angeborene Thiere und unbrauchbare Fleischtheile jeder Art, z. B. kranke Lungen, Lebern, die leeren Trachten der Kühe und dergleichen, müssen, bevor sie in die Düngergrube gelangen, von dem Eigenthümer soweit zerkleinert werden, daß die Stücke höchstens die Größe einer Faust haben.

Allgemeine polizeiliche Vorschriften.

§ 13. Jeder Schlachter und überhaupt jeder der das Schlachthaus benutzt, hat bei seinen Arbeiten die größte Reinlichkeit zu beobachten, insbesondere jeden Unrath, Abfälle von Fleisch, Haare und dergleichen, sofort in die dazu bestimmten Aufbewahrungsorte zu schaffen, auch den Boden, die Tische und die Wände, sowie das benutzte Handwerkszeug des Schlachthauses von Blut u. s. w. zu reinigen.

§ 14. Unterlagt ist jede Behinderung eines dritten in der Benutzung des Schlachthauses, alles Lärmen und Streiten innerhalb der Gebäude und auf den Höfen und jede Verunreinigung, sofern sie nicht durch das Schlachten selbst bedingt wird, insbesondere das Fortwerfen von Papierstücken (z. B. Schlachtscheinen) und dergleichen in den Schlachträumen, dem Kühlhaufe oder auf den Höfen.

Es ist ferner unterlagt, in den Schlachträumen und Ställen, sowie auf dem Hofe Cigarren oder Tabakpfeifen, sie mögen brennen oder nicht, im Munde oder in der Hand zu halten. Das Anzünden und Auslöschen der Gasflammen und elektrischen Beleuchtungs-Vorrichtungen, sowie die Handhabung der Ventilations-Vorrichtungen, der Dampf- und Wasserleitungen zu den Brühkesseln u. s. w. darf nur unter Aufsicht und nach Anordnung der Beamten des Schlachthauses geschehen und ist jedem Unbefugten verboten.

§ 15. Die zum Schlachthause gehörigen Geräthschaften dürfen von dem Schlachthausgrundstücke nicht fortgenommen werden, auch aus den Räumen, für welche sie bestimmt sind, nicht entfernt werden.

§ 16. Jeder Schlachtermeister, Geselle, Lehrling und Hilfsarbeiter, sowie jeder, der das Schlachthaus benutzt, hat den Anordnungen des von der städtischen Verwaltung ernannten Aufsichtspersonals unbedingt Folge zu leisten. Etwasige Beschwerden sind bei dem Schlachthaus-Inspektor und sofern solche durch denselben nicht erledigt werden können, bei der Schlachthaus-Commission anzubringen. Für das ordnungsmäßige Verhalten des Hilfspersonals ist der betreffende Meister oder Auftragsgeber mit verantwortlich.

Fleischtransport.

§ 17. Das als gesund und zur menschlichen Nahrung geeignet befundene und abgestempelte Fleisch, sowie die zur weiteren Verwendung geeigneten Abfälle müssen, sobald sie erkaltet sind, und spätestens nach 24 Stunden entweder vom Schlachthause entfernt oder in das Kühlhaus gebracht werden. Der Transport des Fleisches und der Abfälle vom Schlachthause nach der Stadt darf nur mittelst zugedeckter Wagen oder Karren erfolgen. Sind die Wagen oder Karren nicht mit festen Verschlußdecken versehen, so muß das Fleisch mit reinen Tüchern bedeckt werden.