

§ 25. Das nach Maßgabe des § 22 im Schlachthause zur Untersuchung gelangende Fleisch von Rindvieh, Pferden und Schweinen ist mindestens in Hälften, das Fleisch von anderem Schlachtvieh in ungeteiltem Zustande vorzulegen, doch müssen die Haupteingeweide (Herz, Leber, Lunge und Nieren, bei Kühen auch das Euter) mit dem Fleische noch natürlich verbunden sein.

Bei Pferden ist auch der Kopf mit vorzulegen.

Filets und Zungen von Rindvieh sowie Lebern und Zungen von Schweinen dürfen auch einzeln vorgelegt werden.

§ 26. Durch den amtlichen auf dem Fleische selbst befindlichen Stempel des Fleischbeschauers des Schlachtortes muß nachgewiesen sein, daß das Tier, von welchem das Fleisch herrührt, vor dem Schlachten gesund oder doch mit erkennbaren Krankheitszeichen nicht behaftet war, auch nicht durch Rot Schlachtung abgetan ist.

Das Fleisch von Schweinen und Wildschweinen muß zum Nachweise, daß es auf Trichinen untersucht ist, mit dem Stempel eines amtlich angestellten Fleischbeschauers oder Trichinenschauers versehen sein, widrigenfalls dasselbe auf Kosten des Eigentümers in dem Schlachthause mikroskopisch untersucht wird.

§ 27. Das Kennzeichen (Stempel), mit welchem das als tauglich befundene eingeführte Fleisch versehen wird, muß von dem für das im Schlachthause geschlachtete Fleisch bestimmte Kennzeichen in der Farbe verschieden sein.

§ 28. Ueber die erfolgte Untersuchung des eingeführten frischen Fleisches, insbesondere Beanstandung, wird dem Eigentümer oder Besitzer desselben bezw. demjenigen, welcher es vorgelegt hat, auf Antrag eine Bescheinigung ausgestellt.

§ 29. Wer frisches, nicht im Schlachthause ausgeschlachtetes Fleisch, einerlei ob dasselbe untersuchungspflichtig ist oder nicht, im Stadtbezirke befördert, hat auf dem Transportmittel die deutlich sichtbare Bezeichnung „Eingebrachtes Fleisch“ anzubringen.

Dieselbe Bezeichnung ist an jeder Verkaufsstelle anzubringen, an welcher nicht im Schlachthause ausgeschlachtetes Fleisch feilgeboten wird (§ 6 des Ortsstatuts vom 27. März 1903).

Fleischtransport.

§ 30. Das als gesund und zur menschlichen Nahrung geeignet befundene und gekennzeichnete (gestempelte) Fleisch, sowie die zur weiteren Verwendung geeigneten Abfälle müssen, sobald sie erkaltet sind, spätestens am folgenden Morgen 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.

Besondere Vorschriften für die Benutzung des Kühlhauses.

§ 31. Das Kühlhaus ist an den Wochentagen geöffnet: in den Monaten November bis März einschließlich von 6 Uhr morgens bis zum Schluß der Schlachtzeit, an den Sonnabenden bis 7 Uhr abends; in den Monaten April bis September einschließlich von 5 Uhr morgens bis 12¹/₂ Uhr mittags und von 3 Uhr nachmittags bis zum Schluß der Schlachtzeit, an den Sonnabenden bis 7 Uhr abends, im Oktober von 5¹/₂ Uhr morgens, sonst wie in den Sommermonaten.

An Sonn- und Festtagen ist das Kühlhaus geöffnet in den Monaten April bis September einschließlich von 5 Uhr morgens bis 9¹/₂ Uhr vormittags und von 11¹/₂ Uhr vormittags bis 1 Uhr mittags; im Oktober dagegen erst von 5¹/₂ Uhr morgens, sonst wie in den Sommermonaten; in den Monaten November bis März einschließlich von 6 Uhr morgens bis 8 Uhr vormittags. Des Mittags ist das Kühlhaus in den Wintermonaten nicht geöffnet.

§ 32. Der Eintritt in das Kühlhaus und die Benutzung desselben ist nur den Mietern von Zellen und ihrem Personal gestattet. Die Ein- und Ausgangstüren sind nach dem jedesmaligen Passieren sofort wieder zu schließen. Das Betreten fremder Zellen ist Unbefugten streng verboten.

§ 33. Die Gänge im Kühlhause müssen für den Verkehr frei bleiben und dürfen deshalb weder zum Aufstellen oder Hinlegen von Sachen, noch zur Verrichtung von Arbeiten benutzt, auch nicht durch geöffnete Zellentüren versperrt werden; die letzteren sind beim Verlassen der Zelle stets gehörig abzuschließen.