

§ 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 Berrichtung von Arbeiten benutzt, auch nicht durch geöffnete Zellentüren versperrt werden; die letzteren sind beim Verlassen der Zelle stets gehörig abzuschließen.

§ 34. Jeder Mieter einer Zelle und dessen Personal ist für die größte Sauberkeit seiner Zelle verantwortlich und hat alle darauf bezüglichen Anordnungen der Schlachthaus-Verwaltung ohne Verzug auszuführen.

An jedem ersten Mittwoch im Monat, nachmittags 3 Uhr haben die Mieter der Zellen für eine gründliche Reinigung derselben Sorge zu tragen, widrigenfalls die Reinigung auf ihre Kosten erfolgt.

§ 35. Jeder Mieter einer Zelle oder dessen Personal ist verpflichtet, die Zelle in Gegenwart der zuständigen Schlachthausbeamten zu öffnen, sobald dies von denselben gewünscht wird.

§ 36. Die Kühlzellen dürfen nur zur Aufbewahrung von Fleisch, sowie von Lungen und Lebern verwendet werden.

Die Inhaber der Kühlzellen dürfen kein Fleisch von auswärtigen Schlachtern in ihre Zellen aufnehmen.

§ 37. Das ausgeschlachtete Fleisch (sowie Lungen und Lebern) darf erst dann in die Kühlzellen gebracht werden, nachdem es vollständig erkaltet ist.

Das in das Kühlhaus einzubringende Fleisch muß gehörig abgetrocknet, besonders aber vom Blute gereinigt sein.

§ 38. Die Aufbewahrung von Häuten, Füßen mit Klauen, Schlachtabfällen und Kleidungsstücken in den Kühlzellen ist verboten.

Auch ist verdorbenes oder übelriechendes Fleisch von der Einbringung oder Aufbewahrung im Kühlhause ausgeschlossen.

§ 39. Das Einbringen von Räucherwaaren aller Art in das Kühlhaus ist verboten. Dagegen kann die Aufbewahrung von frischen Würsten, sowie das Einstellen von Gefäßen zum Salzen und Pökeln des Fleisches ausnahmsweise gestattet werden. Es ist hierbei jedoch die größte Reinlichkeit zu beobachten und keinesfalls dürfen die Fleischwaren auf den Fußboden gelegt werden.

§ 40. Bei dem Einstellen von Pökelfässern ist folgendes zu beobachten:

- a. die Pökelfässer müssen aus hartem Holz fest und dicht gearbeitet sein, dürfen keine zu großen Dimensionen haben und müssen auf mindestens 15 cm hohen Unterklößen stehen,
- b. jedes Faß ist vor dem Einbringen anzumelden und vorzuzeigen,
- c. innerhalb längstens vier Wochen ist jedes Faß gänzlich zu entleeren und zu reinigen.

§ 41. Die Wiedereinbringung von bereits in der Behausung der Schlachter gewesenem Fleisch ist unter Kontrolle des Schlachthaus-Inspektors oder dessen Stellvertreters gestattet.

§ 42. Kälber dürfen in den Häuten höchstens 36 Stunden in den Kühlzellen verbleiben, auch sind dieselben so aufzuhängen, daß eine Berührung mit dem anderen Fleische nicht stattfinden kann.

#### Rechtsmittel.

§ 43. Dem Eigentümer bzw. Besitzer des Schlachttieres oder des nicht im Schlachthause geschlachteten Fleisches steht gegen die Entscheidungen und Anordnungen des Schlachthausinspektors, denen einstweilen unbedingt Folge zu geben ist, die Beschwerde bei der Polizeidirektion zu. Diese ist binnen 24 Stunden zu erheben. Von der Einlegung der Beschwerde hat der Betreffende den Schlachthausinspektor bzw. dessen Vertreter sogleich in Kenntnis zu setzen. Gegen die Entscheidung der Polizeidirektion findet weitere Beschwerde an den Regierungspräsidenten in Lüneburg statt.

Bis zur Entscheidung wird beanstandetes Fleisch im Kranken-Schlachthause bzw. im Kühlhause aufbewahrt.

Die Kosten einer etwaigen ferneren Untersuchung trägt der Beschwerdeführer, falls die Beschwerde zurückgewiesen wird.