

§ 6. Findet der Sachverständige das untersuchte Thier gesund und zur menschlichen Nahrung geeignet, so wird dasselbe an mehreren leicht erkennbaren Stellen mit dem amtlichen Stempel versehen, zu welchem Zwecke bei Rälbern ein Theil des Felles abgelöst werden kann.

Erst wenn diese Stempelung erfolgt ist, darf über das Thier und die inneren Theile frei verfügt werden.

§ 7. Ergiebt sich dagegen, daß das geschlachtete Thier ungesund und zur menschlichen Nahrung nicht geeignet ist, so wird dasselbe beanstandet, sofort mit allem Zubehör (Blut, Eingeweide, eventuell auch Fell) aus den Schlachthallen in einen zur sicheren Aufbewahrung geeigneten Raum geschafft und auf Kosten des Eigenthümers entweder vernichtet oder unschädlich, oder, wenn der Schlachthaus-Inspektor dieses für zulässig hält, nur für den Genuß unbrauchbar gemacht und in letzterem Falle zur etwaigen Verwendung für technische oder ähnliche Zwecke dem Eigenthümer zurückgegeben.

Stellt sich bei der Untersuchung heraus, daß das Thier an einer übertragbaren Krankheit (Seuche) gelitten hat, so wird damit nach den bestehenden gesetzlichen Vorschriften verfahren.

§ 8. Werden nur einzelne Theile eines Thieres als ungenießbar befunden, so sind nur diese Theile nach § 7 zu behandeln.

Untersuchung des nicht im Schlachthause geschlachteten frischen Fleisches.

§ 9. Insoweit nach dem Ortsstatut vom 17. August 1892 (§ 6) die Untersuchung von frischem Fleische, welches nicht im öffentlichen Schlachthause geschlachtet oder welches von auswärts eingeführt ist, erforderlich wird, finden auf diese Untersuchung und das weitere Verfahren die §§ 4—8 sinngemäße Anwendung.

§ 10. Das nach Maßgabe des § 9 auf dem Schlachthause zur Untersuchung gelangende Fleisch von Rindvieh und Pferden ist mindestens in Vierteln, das Fleisch von Schweinen mindestens in Hälften, das Fleisch von anderem Schlachtvieh in ungetheiltem Zustande vorzulegen, doch müssen die Haupteingeweide (Herz, Leber und Lunge) mit dem Fleische noch natürlich verbunden sein.

Bei Pferden ist auch der Kopf mit vorzulegen.

Filets und Zungen von Rindvieh dürfen auch einzeln vorgelegt werden.

§ 11. Durch eine an dem zur Untersuchung vorgelegten Fleische befestigte Bescheinigung eines approbirten Thierarztes oder des Gemeindevorstehers des Schlachthausortes muß nachgewiesen sein, daß das Thier, von welchem das Fleisch herrührt, vor dem Schlachten gesund oder doch mit erkennbaren Krankheitszeichen nicht behaftet war, auch nicht durch Nothschlachtung abgethan ist.

Diese Bescheinigung nimmt der Schlachthaus-Inspektor an sich.

Schweinefleisch muß zum Nachweise, daß es auf Trichinen untersucht ist, mit dem Stempel eines amtlich angestellten Fleischbeschauers versehen sein, widrigenfalls dasselbe auf Kosten des Eigenthümers in dem Schlachthause mikroskopisch untersucht wird.

§ 12. Der Stempel, mit welchem das als genießbar befundene eingeführte Fleisch gestempelt wird, muß von dem in § 6 gedachten Stempel verschieden sein.

§ 13. Für die Untersuchung des Fleisches ist zu entrichten:

1. für jedes Viertel von Rindvieh oder Pferden	2 Mk.	—	Bfg.
2. für jede Hälfte von Schweinen	1	50	"
3. für ein Kalb	2	"	"
4. für ein Schaf, einen Hammel, eine Ziege	1	"	"
5. für ein Lamm	—	50	"
6. für ein Filet oder eine Zunge	—	20	"

Allgemeine Bestimmungen.

§ 14. Glaubt sich der Besitzer des Schlachtthiers oder des nicht im Schlachthause geschlachteten Fleisches durch die vom Schlachthaus-Inspektor auf Grund dieses Statuts getroffenen Anordnungen, denen einstweilen unweigerlich Folge zu leisten ist, beschwert, so steht ihm frei, gegen dieselben binnen 24 Stunden Beschwerde beim Magistrat zu erheben. Von dieser Absicht hat er den Schlachthaus-Inspektor sogleich in Kenntniß zu setzen. Bis zur Entscheidung des Magistrats wird beanstandetes Fleisch im Krankenschlachthause aufbewahrt.

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