43.

Regierungsverordnung vom 19. November 1941, betreffend die Durchführung der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau.

INHALTSÜBERSICHT.

Beschaubezirke und Beschauer.

§ 1. Bildung der Beschaubezirke.
§ 2. Bezeichnung der Beschaubezirke.
§ 3. Bestellung der Beschauer.
§ 4. Bestellungsbehörde.
§ 5. Beschauämter.
§ 6. Anhörung des beamteten Tierarztes.
§ 7. Rechtliche Stellung der Beschauer.
§ 8. Voraussetzungen für die Bestellung der Beschauer.
§ 9. Zuständigkeit der Fleischbeschauer.
§ 10. Stellvertreter der Fleischbeschautierärzte.
§ 11. Beendigung des Dienstverhältnisses der Beschauer.
§ 12. Ergänzungsbeschau.
§ 13. Militärtierärzte als Beschauer.
§ 14. Beamtete Tierärzte als Beschauer.
§ 15. Verpflichtung der Beschauer.
§ 16. Bekanntmachung der Beschaubezirke und ihrer Besetzung.
§ 17. Beschauzeit, Beschautage.
§ 18. Höchstuntersuchungszahlen.

Trichinenschaubezirke und Trichinenschauer.

§ 19.

Beaufsichtigung der Beschauer und Trichinenschauer.

§ 20.

Untersuchungsstellen für die bakteriologische Fleischuntersuchung.

§ 21.

Auslandsfleischbeschaustellen.

§ 22. Sachverständige der Untersuchungsstellen.
§ 23. Bestellung der Sachverständigen.
§ 24. Verpflichtung der Sachverständigen.
§ 25. Untersuchungstage.

Leitung von Schlachthöfen.

§ 26.

Trichinenschau auf den Seeschiffen.

§ 27.

Ausführungsbestimmungen.

§ 28.

Zuständigkeit der Behörden.

§ 29. Zuständigkeit der Verwaltungsbehörden

Vládní nařízení ze dne 19. listopadu 1941, kterým se provádí vládní nařízení o prohlídce masa.

PŘEHLED.

Prohlídkové obvody a prohlížitelé:

§ 1. Zřizování prohlídkových obvodů.
§ 2. Označování prohlídkových obvodů.
§ 3. Ustanovování prohlížitelů.
§ 4. Ustanovující úřad.
§ 5. Prohlídkové úřadovny.
§ 6. Slyšení úředního veterináře.
§ 7. Právní postavení prohlížitelů.
§ 8. Předpoklady pro ustanovení prohlížitelů.
§ 9. Příslušnost prohlížitelů.
§ 10. Zástupci veterinářů prohlídky masa.
§ 11. Ukončení služebního poměru prohlížitelů.
§ 12. Doplňovací prohlídka.
§ 13. Vojenští veterináři jako prohlížitelé.
§ 14. Úřední veterináři jako prohlížitelé.
§ 15. Slib prohlížitelů.
§ 16. Vyhlášení prohlídkových obvodů a jejich obsazení.
§ 17. Doba prohlídky, dny prohlídky.
§ 18. Nejvyšší počet prohlídek.

Obvody prohlídky na svalovce a prohlížitelé na svalovce.

§ 19.

Dohled na prohlížitele a prohlížitele na svalovce.

§ 20.

Stanice bakteriologického vyšetřování masa.

§ 21.

Stanice prohlídky cizozemského masa.

§ 22. Znalci vyšetřovacích stanic.
§ 23. Ustanovení znalců.
§ 24. Slib znalců.
§ 25. Vyšetřovací dny.

Vedení jatek.

§ 26.

Prohlídka na svalovce na lodích.

§ 27.

Prováděcí předpisy.

§ 28.

Příslušnost úřadů.

§ 29. Příslušnost správních úřadů.

§ 30. Befugnisse der Ortspolizeibehörden.
§ 31. Ausführung ortspolizeilicher Befugnisse bei inländischen Schlachtungen.
§ 32. Ausführung ortspolizeilicher Befugnisse bei ausländischem Fleisch.
Inkrafttreten.
§ 33.

Die Regierung des Protektorates Böhmen und Mähren verordnet auf Grund des § 19, Abs. 2, § 23 und § 25, Abs. 1, der Regierungsverordnung vom 7. August 1941, Slg. Nr. 40 vom Jahre 1942, über die Fleischbeschau:

Beschaubezirke und Beschauer.

§ 1.

Bildung der Beschaubezirke.

(1) Zur Vornahme der Schlachttier- und Fleischbeschau sind Beschaubezirke (§ 4 der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau) zu bilden, soweit nicht Schlachthauszwang besteht.

(2) Der Beschaubezirk umfaßt in der Regel eine Gemeinde. Mehrere benachbarte Gemeinden können zu einem Beschaubezirk vereinigt, auch können in größeren Gemeinden bei Bedarf mehrere Beschaubezirke gebildet werden.

(3) Die Bildung der Beschaubezirke erfolgt durch die Bezirksbehörde (Stadt mit eigenem Statut).

(4) Die Landesbehörde ist befugt, Beschaubezirke zu bilden, die über den Zuständigkeitsbereich einer im Absatz 3 genannten Behörde hinausgehen.

§ 2.

Bezeichnung der Beschaubezirke.

Der Beschaubezirk führt in der Regel den Namen der Gemeinde, bei Teilung der Gemeinde in mehrere Beschaubezirke den Namen der Gemeinde mit einem entsprechenden Zusatz (z. B. dem Namen des Bezirks, einer Nummer oder einem Buchstaben), bei mehreren Gemeinden den Namen der größten Gemeinde.

§ 3.

Bestellung der Beschauer.

(1) Für jeden Beschaubezirk sind mindestens ein Beschauer sowie ein Stellvertreter zu bestellen.

§ 30. Oprávnění místních policejních úřadů.
§ 31. Provádění místních policejních oprávnění při porážení v tuzemsku.
§ 32. Provádění místních policejních oprávnění u cizozemského masa.
Účinnost.
§ 33.

Vláda Protektorátu Čechy a Morava nařizuje podle § 19, odst. 2, § 23 a § 25, odst. 1 vládního nařízení ze dne 7. srpna 1941, č. 40 Sb. z roku 1942, o prohlídce masa:

Prohlídkové obvody a prohlížitelé.

§ 1.

Zřizování prohlídkových obvodů.

(1) K provádění prohlídky jatečných zvířat a masa buďtež utvořeny prohlídkové obvody (§ 4 vládního nařízení o prohlídce masa), pokud není jateční povinnosti.

(2) Prohlídkový obvod zahrnuje zpravidla jednu obec. Více sousedních obcí může býti spojeno v jeden prohlídkový obvod a rovněž tak může býti ve větších obcích zřízeno podle potřeby i více prohlídkových obvodů.

(3) Prohlídkové obvody zřizuje okresní úřad (město se zvláštním statutem).

(4) Zemský úřad je oprávněn zřizovati prohlídkové obvody, které přesahují obvod příslušnosti úřadu uvedeného v odstavci 3.

§ 2.

Označování prohlídkových obvodů.

Prohlídkový obvod má zpravidla jméno obce, při rozdělení obce na více prohlídkových obvodů jméno obce s vhodným dodatkem (na př. jménem obvodu, číslem nebo písmenem), při více obcích jméno největší obce.

§ 3.

Ustanovování prohlížitelů.

(1) Pro každý obvod budiž ustanoven nejméně jeden prohlížitel a jeden zástupce.

(2) Im Falle der Behinderung des Beschauers und des Stellvertreters kann ein Beschauer eines benachbarten Beschaubezirks für den Einzelfall als Stellvertreter bestellt werden.

(3) Der Beschauer hat in dem Beschaubezirk, für den er bestellt ist, zu wohnen. Ausnahmen können beim Vorliegen besonderer Gründe durch die für die Bestellung zuständige Behörde zugelassen werden. Als Stellvertreter können auch Beschauer benachbarter Bezirke, und zwar, wenn es nötig ist, im Einvernehmen mit der für diese zuständigen Bestellungsbehörde bestimmt werden.

§ 4.

Bestellungsbehörde.

(1) Die Beschauer sowie ihre Stellvertreter werden für die Schlachttier- und Fleischbeschau in öffentlichen Schlachthäusern durch die Gemeinden, im übrigen durch die Landesbehörde im Namen der Gemeinde (Gemeinden) bestellt, und zwar nach deren Anhörung und nach den auf Grund des § 16 der Regierungsverordnung vom 5. Dezember 1940, Slg. Nr. 437, über die Regelung einiger Dienstverhältnisse der die Schlachttier- und Fleischbeschau durchführenden Tierärzte und Beschauer sowie über die Regelung einiger damit zusammenhängenden Fragen herausgegebenen Richtlinien.

(2) Die Landesbehörde kann die Bestellung und die Entlassung der Beschauer von ihrer Genehmigung abhängig machen sowie die ihr obliegende Bestellung der Beschauer auch nachgeordneten Behörden übertragen. Wenn die Gemeinde mit der Bestellung des Beschauers in dem öffentlichen Schlachthause zögert und dies auch in der von der Landesbehörde festgesetzten Frist nicht durchführt, wird es die Landesbehörde an ihrer Stelle durchführen.

§ 5.

Beschauämter.

Für Gemeinden mit mehreren Beschauern, in denen die Schlachttier- und Fleischbeschau nicht in öffentlichen Schlachthäusern stattfindet (Gemeinden mit bedeutenden gewerblichen Schlachtungen, z. B. für Fleischwarenfabriken), können zur Vereinfachung des Anmeldungsverfahrens, des Beschwerdeverfahrens, der Tagebuchführung sowie der sonstigen mit der Durchführung der Schlachttier- und Fleischbeschau verbundenen Verwaltungsarbeit mit Zustimmung der Bestellungsbehörde Beschauämter eingerichtet werden. Mit der Leitung der Beschauämter ist ein geeigneter

(2) Je-li prohlížitel nebo zástupce zaneprázdněn, může býti pro jednotlivý případ povolán jako zástupce prohlížitel sousedního prohlídkového obvodu.

(3) Prohlížitel má bydleti v prohlídkovém obvodu, pro který je ustanoven. Příslušný ustanovující úřad může povoliti výjimky, jsou-li pro to zvláštní důvody. Zástupci mohou býti ustanoveni též prohlížitelé ze sousedních okresů, a to je-li třeba, po dohodě s úřady příslušnými pro jejich ustanovení.

§ 4.

Ustanovující úřad.

(1) Prohlížitele a jejich zástupce pro prohlídku jatečných zvířat a masa ve veřejných jatkách ustanovují obce, jinak zemský úřad jménem obce (obcí), a to po jejím (jejich) slyšení a podle směrnic vydaných na základě § 16 vládního nařízení ze dne 5. prosince 1940, č. 437 Sb., o úpravě některých služebních poměrů veterinářů a prohlížitelů, vykonávajících prohlídku jatečných zvířat a masa, a některých otázek s tím souvisících.

(2) Zemský úřad může ustanovování a propouštění prohlížitelů jemu příslušné učiniti závislým na svém schválení a může jemu příslušející ustanovování prohlížitelů svěřiti též podřízeným úřadům. Otálí-li obec s ustanovením prohlížitele ve veřejných jatkách a neučiní-li tak ani ve lhůtě zemským úřadem jí stanovené, učiní tak za ni zemský úřad.

§ 5.

Prohlídkové úřadovny.

V obcích s více prohlížiteli, v nichž se nekoná prohlídka jatečných zvířat a masa ve veřejných jatkách (obce se značným živnostenským porážením, na př. pro továrny na masné zboží), mohou býti pro jednodušší ohlašování, podávání námitek, vedení deníku, jakož i pro ostatní správní práce spojené s výkonem prohlídky jatečných zvířat a masa zřízeny se souhlasem ustanovujícího úřadu prohlídkové úřadovny. Vedením prohlídkových úřadoven budiž pověřen způsobilý veterinář prohlídky masa i tehdy, jsou-li jinak v obvodu prohlídkové úřadovny činni jen pro-

Fleischbeschautierarzt auch dann zu beauftragen, wenn im übrigen im Bezirk des Beschauamts nur Fleischbeschauer tätig sind. Die Aufgaben des Beschauamts und die Diensteinteilung sind durch eine Beschauamtsordnung zu bestimmen; den Schlachttierbesitzern ist die Auswahl des Beschauers nicht zu überlassen.

§ 6.

Anhörung des beamteten Tierarztes.

Vor der Bildung eines Beschaubezirks, einer sonstigen Änderung von Beschaubezirken, vor der Einrichtung oder Aufhebung eines Beschauamts sowie vor der Bestellung eines Beschauers ist der beamtete Tierarzt zu hören.

§ 7.

Rechtliche Stellung der Beschauer.

Die Durchführung der Schlachttier- und Fleischbeschau ist eine polizeiliche Aufgabe; die Beschauer haben bei deren Ausübung den Charakter öffentlicher Organe und genießen den Schutz gemäß § 68 Str. G.

§ 8.

Voraussetzungen für die Bestellung der Beschauer.

(1) Die Ausübung der Schlachttier- und Fleischbeschau ist Tierärzten (Fleischbeschautierärzten) zu übertragen.

(2) Wenn Tierärzte, die zur Ausübung der Schlachttier- und Fleischbeschau bereit und geeignet sind, nicht zur Verfügung stehen, können andere Personen bestellt werden, die durch Bestehen der vorgeschriebenen Prüfung ausreichende Kenntnisse nachgewiesen haben (Fleischbeschauer).

(3) In Gemeinden mit Schlachthauszwang darf die Schlachttier- und Fleischbeschau in den öffentlichen Schlachthäusern nur durch Tierärzte ausgeübt werden.

(4) Ausnahmen von den Vorschriften in den Absätzen 1 bis 3 bedürfen der Zustimmung der Landesbehörde.

§ 9.

Zuständigkeit der Fleischbeschauer.

Fleischbeschauer dürfen die Schlachttier- und Fleischbeschau nur ausüben, soweit sie nicht in der Regierungsverordnung über die

hližitelé masa. Úkoly prohlídkové úřadovny a rozdělení služby buďtež stanoveny řádem prohlídkové úřadovny; výběr prohlížitele nebudiž přenecháván držitelům jatečných zvířat.

§ 6.

Slyšení úředního veterináře.

Před zřízením prohlídkového obvodu, před změnou prohlídkových obvodů, před zřízením nebo zrušením prohlídkové úřadovny, jakož i před ustanovením prohlížitele budiž slyšen úřední veterinář.

§ 7.

Právní postavení prohlížitelů.

Provádění prohlídky jatečných zvířat a masa je policejním výkonem; prohlížitelé při jeho výkonu mají povahu orgánů veřejných a požívají ochrany podle § 68 tr. z.

§ 8.

Předpoklady pro ustanovení prohlížitelů.

(1) Výkon prohlídky jatečných zvířat a masa budiž svěřen veterinářům (veterinářům prohlídky masa).

(2) Není-li veterinářů, kteří jsou k výkonu prohlídky jatečných zvířat a masa ochotni a způsobilí, mohou býti ustanoveny jiné osoby, které prokázaly při předepsané zkoušce dostatečné vědomosti (prohlížitelé masa).

(3) V obcích s jateční povinností smí býti prohlídka jatečných zvířat a masa ve veřejných jatkách prováděna jen veterináři.

(4) K výjimkám z ustanovení odstavců 1 až 3 je třeba souhlasu zemského úřadu.

§ 9.

Příslušnost prohlížitelů.

Prohlížitelé masa smějí prováděti prohlídku jatečných zvířat a masa jen tehdy, není-li ve vládním nařízení o prohlídce masa a v prová-

Fleischbeschau und in den Ausführungsbestimmungen Fleischbeschautierärzten vorbehalten ist.

§ 10.

Stellvertreter der Fleischbeschautierärzte.

(1) Als Stellvertreter für Fleischbeschautierärzte sind Tierärzte zu bestellen; für Fleischbeschautierärzte, denen Veterinärpraktikanten zur Ausbildung zugewiesen sind, können diese als Stellvertreter bestellt werden.

(2) Fleischbeschauer dürfen als Stellvertreter eines Fleischbeschautierarztes, außer in der Ergänzungsbeschau (§ 12), bestellt werden, wenn in dem Beschaubezirk kein Tierarzt wohnt, der als Stellvertreter bereit und geeignet ist, und bei der Bestellung eines in einem Nachbarbezirk wohnenden Tierarztes als Vertreter die schnelle Durchführung der Schlachttier- und Fleischbeschau leiden würde.

(3) Bei längerer Erkrankung oder Abwesenheit des Fleischbeschautierarztes ist die Stellvertretung in der Schlachttier- und Fleischbeschau auf Antrag dem Tierarzt zu übertragen, den der Fleischbeschautierarzt für seine Privatpraxis angenommen hat, sofern die sachgemäße Ausführung der Schlachttier- und Fleischbeschau durch diesen gewährleistet ist.

§ 11.

Beendigung des Dienstverhältnisses der Beschauer.

(1) Für Fleischbeschauer endet das Dienstverhältnis, ohne daß es einer Kündigung bedarf, mit Ablauf des Monats, in dem das 65. Lebensjahr vollendet wird. Ausnahmen bedürfen der Zustimmung der Landesbehörde.

(2) Die Entlassung von Fleischbeschauern zu Gunsten von Fleischbeschautierärzten darf nur dann erfolgen, wenn das Allgemeininteresse es erfordert.

§ 12.

Ergänzungsbeschau.

Für Beschaubezirke, in denen die Schlachttier- und Fleischbeschau Fleischbeschauern übertragen ist, müssen für die den Fleischbeschautierärzten vorbehaltenen ergänzenden Untersuchungen (Ergänzungsbeschau) Tierärzte bestellt werden.

děcích předpisech vyhrazena veterinářům prohlídky masa.

§ 10.

Zástupci veterinářů prohlídky masa.

(1) Zástupci veterinářů prohlídky masa buďtež ustanoveni veterináři; zástupci veterinářů prohlídky masa mohou býti ustanoveni veterinářští praktikanti, kteří jim byli přiděleni na výcvik.

(2) Prohlížitelé masa smějí býti ustanoveni zástupci veterináře prohlídky masa kromě doplňovací prohlídky (§ 12), nebydlí-li v prohlídkovém obvodu žádný veterinář, který je k tomu ochoten a způsobilý, a kdyby ustanovením veterináře bydlícího v sousedním obvodu trpěl včasný výkon prohlídky jatečných zvířat a masa.

(3) Při delším onemocnění nebo delší nepřítomnosti veterináře prohlídky masa budiž zastupování v prohlídce jatečných zvířat a masa na jeho žádost svěřeno veterináři, kterého přijal veterinář prohlídky masa pro svou soukromou praksi, je-li tím zaručeno odborné provádění prohlídky jatečných zvířat a masa.

§ 11.

Ukončení služebního poměru prohlížitelů.

(1) Služební poměr prohlížitelů končí uplynutím měsíce, ve kterém dovrší 65. rok, a to bez výpovědi. K výjimkám je třeba souhlasu zemského úřadu.

(2) Jen ve veřejném zájmu může býti prohlížitel masa propuštěn, aby byl nahrazen veterinářem prohlídky masa.

§ 12.

Doplňovací prohlídka.

V prohlídkových obvodech, v nichž je prohlídka jatečných zvířat a masa svěřena prohlížitelům masa, musí býti pro úkony vyhrazené veterinářům prohlídky masa (doplňovací prohlídka) ustanoveni veterináři.

§ 13.

Militärtierärzte als Beschauer.

Mit der Beschau der Schlachttiere und des Fleisches, die ausschließlich für die Regierungstruppe bestimmt sind, können deren Organe im Einvernehmen mit der Landesbehörde Militärtierärzte betrauen.

§ 14.

Beamtete Tierärzte als Beschauer.

(1) Die Bestellung eines beamteten Tierarztes als Fleischbeschautierarzt für einen Fleischbeschaubezirk ist, abgesehen von der Ergänzungsbeschau (§ 12) und der Schlachttier- und Fleischbeschau bei Einhufern, grundsätzlich nicht zulässig. Ausnahmen bedürfen der Genehmigung des Ministeriums für soziale und Gesundheitsverwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Ministerien.

(2) Beamtete Tierärzte dürfen in Fällen, in denen sie aus seuchenpolizeilichem Anlaß eine Untersuchung von Tieren vornehmen, auch die Schlachttier- und Fleischbeschau ausführen.

§ 15.

Verpflichtung der Beschauer.

Die Beschauer und ihre Stellvertreter sind von der Bestellungsbehörde auf die gewissenhafte Erfüllung ihrer amtlichen Obliegenheiten eidlich zu verpflichten. Bei Beschauern und Stellvertretern, die schon anderweitig verpflichtet sind, genügt der Hinweis auf ihre frühere Verpflichtung; der Hinweis kann auch schriftlich erfolgen. Einer besonderen Verpflichtung der beamteten Tierärzte bedarf es nicht.

§ 16.

Bekanntmachung der Beschaubezirke und ihrer Besetzung.

(1) Die Namen und die Zusammensetzung der Beschaubezirke, ferner die Namen und Wohnorte der für jeden Beschaubezirk bestellten Beschauer und ihrer Stellvertreter sowie der Umfang der jedem einzelnen zugewiesenen Befugnisse und jede Änderung sind in ortsüblicher Weise amtlich bekanntzumachen.

(2) Die Bekanntmachungen nach Absatz 1 hat die Bestellungsbehörde dem zuständigen beamteten Tierarzt mitzuteilen.

§ 13.

Vojenští veterináři jako prohlížitelé.

Prohlídkou jatečných zvířat a masa, určených výhradně pro vládní vojsko, mohou jeho orgánové pověřiti v dohodě se zemským úřadem vojenské veterináře.

§ 14.

Úřední veterináři jako prohlížitelé.

(1) Ustanovení úředního veterináře veterinářem prohlídky masa pro prohlídkový obvod, kromě doplňovací prohlídky (§ 12) a prohlídky jatečných zvířat a masa u jednokopytníků, není zásadně dovoleno. Výjimky může povoliti ministerstvo sociální a zdravotní správy v dohodě se zúčastněnými ministerstvy.

(2) Úřední veterináři smějí provésti též prohlídku jatečných zvířat a masa, vyšetřují-li zvířata z důvodu tlumení nakažlivých nemocí zvířat.

§ 15.

Slib prohlížitelů.

Prohlížitelé a jejich zástupci buďtež od ustanovujících úřadů vzati do slibu, že budou svědomitě plniti své úřední povinnosti. U prohlížitelů a zástupců, kteří byli již vzati do slibu jinak, postačí poukázati na jejich slib dřívější; poukaz může býti proveden i písemně. Zvláštního slibu úředních veterinářů není třeba.

§ 16.

Vyhlášení prohlídkových obvodů a jejich obsazení.

(1) Jména a složení prohlídkových obvodů, dále jména a bydliště prohlížitelů ustanovených pro každý prohlídkový obvod a jejich zástupců, rozsah jejich oprávnění a všechny změny buďtež úředně vyhlášeny způsobem v místě obvyklým.

(2) Vyhlášení podle odstavce 1 sdělí ustanovující úřad příslušnému úřednímu veterináři.

§ 17.

Beschauzeit, Beschautage.

(1) Die Beschauzeit kann durch die nach § 1 für die Bildung der Beschaubezirke zuständigen Behörden auf bestimmte Tagesstunden beschränkt werden.

(2) Ausnahmsweise können durch die nach § 1 für die Bildung der Beschaubezirke zuständigen Behörden bestimmte Schlachttage festgesetzt werden, außerhalb deren die Beschauer — abgesehen von Notschlachtungen und ähnlichen dringenden Fällen — nicht verpflichtet sind, an sie ergehenden Anforderungen zur Ausübung ihres Amts Folge zu leisten. Von dieser Möglichkeit soll dann Gebrauch gemacht werden, wenn der Umfang der Beschaubezirke, die Zahl der vorhandenen Beschauer und andere besondere Umstände diese Anordnung zur Durchführung einer geordneten Schlachttier- und Fleischbeschau erfordern. An Sonn- und Feiertagen sowie an Sonnabendnachmittagen kann die Untersuchung in der Regel nur für Notschlachtungen verlangt werden.

(3) Bei der Festsetzung der Beschauzeiten und Schlachttage sind die Wünsche der Gewerbetreibenden und der beteiligten Beschauer möglichst zu berücksichtigen.

§ 18.

Höchstuntersuchungszahlen.

Für öffentliche Schlachthäuser kann die Gemeinde mit Zustimmung der Landesbehörde die höchstzulässige Zahl der von einem Beschauer an einem Tage zu untersuchenden Schlachttiere unter Berücksichtigung aller die ordnungsmäßige Ausführung der Fleischbeschau beeinflussenden örtlichen Verhältnisse, insbesondere der Stellung von Hilfspersonal, festsetzen. Trifft die Gemeinde trotz Aufforderung durch die Landesbehörde eine derartige Regelung nicht, so kann die Landesbehörde die höchstzulässige Zahl von sich aus festsetzen.

§ 19.

Trichinenschaubezirke und Trichinenschauer.

(1) Auf die Bildung von Trichinenschaubezirken, die Bestellung von Trichinenschauern und die Beendigung des Dienstverhältnisses finden die Vorschriften für die Fleischbeschau sinngemäß Anwendung. Die Abgrenzung der Trichinenschaubezirke ist den Fleischbeschaubezirken tunlichst anzu-

§ 17.

Doba prohlídky, dny prohlídky.

(1) Úřad, který je podle § 1 příslušen ke zřizování prohlídkových obvodů, může dobu prohlídky omeziti na určité denní hodiny.

(2) Výjimečně může úřad, který je podle § 1 příslušen ke zřizování prohlídkových obvodů, stanoviti určité porážkové dny, mimo něž nejsou prohlížitelé povinni — vyjímajíc nutné poražení a podobné nutné případy — vyhověti žádosti o úřední výkon. Této možnosti budiž použito, jestliže rozsah prohlídkových obvodů, počet prohlížitelů a jiné okolnosti vyžadují tohoto opatření k provedení řádné prohlídky jatečných zvířat a masa. Vyšetření o nedělích, ve svátcích nebo v sobotu odpoledne může býti žádáno zpravidla jen v případě nutného poražení.

(3) Při určení prohlídkové doby a porážkových dnů má býti co možná vzat zřetel na přání živnostníků a zúčastněných prohlížitelů.

§ 18.

Nejvyšší počet prohlídek.

Obec může se souhlasem zemského úřadu stanoviti pro veřejné jatky nejvyšší počet jatečných zvířat, která může za jeden den vyšetřiti jeden prohlížitel; při tom je třeba přihlédnouti ke všem místním poměrům, majícím vliv na řádný výkon prohlídky masa, zvláště k pomocnému personálu. Neprovede-li obec takovou úpravu, ač byla zemským úřadem vyzvána, může zemský úřad takto stanoviti nejvyšší počet.

§ 19.

Obvody prohlídky na svalovce a prohlížitelé na svalovce.

(1) Pro zřízení obvodů prohlídky na svalovce, pro ustanovení prohlížitelů na svalovce a pro ukončení služebního poměru platí obdobně odpovídající předpisy o prohlídce masa. Obvody prohlídky na svalovce buďtež podle možnosti vymezeny stejně jako prohlídkové obvody. Pro prohlídku na svalovce však mohou býti

passen. Es können jedoch für die Trichinenschau innerhalb der Fleischbeschaubezirke besondere Schaubezirke gebildet werden.

(2) Zu Trichinenschauern sind entweder Tierärzte oder Fleischbeschauer, sofern letztere zugleich die Befähigung zur Ausübung der Trichinenschau besitzen, oder andere Personen zu bestellen, die ausreichende Kenntnisse nachgewiesen haben. Dies gilt auch für öffentliche Schlachthäuser.

§ 20.

Beaufsichtigung der Beschauer und Trichinenschauer.

(1) Neben der fachlichen Beaufsichtigung durch den beamteten Tierarzt unterstehen die Beschauer und die Trichinenschauer der Aufsicht der Landesbehörde.

(2) Die Bezirksbehörden können Fleischbeschauer und Trichinenschauer wegen der im Dienst begangenen Ordnungswidrigkeiten, sofern keine andere Bestrafung einzutreten hat, nach Anhörung des zuständigen beamteten Tierarztes, in öffentlichen Schlachthäusern auch nach Anhörung des Schlachthofleiters, mit Verwarnung (d. i. Mißbilligung eines bestimmten Verhaltens — Handelns oder Unterlassens — mit der Aufforderung, dies künftig zu vermeiden), Verweis (d. i. Tadel eines bestimmten Verhaltens) oder mit Ordnungsstrafen bis zu 1000 K bestrafen; auch kann die weitere Ausübung ihres Dienstes von einer außerordentlichen Nachprüfung oder von der Wiederholung ihrer Ausbildung und ihrer Befähigungsprüfung abhängig gemacht oder sie können des Dienstes enthoben werden. Gegen das Erkenntnis kann innerhalb von 15 Tagen eine Berufung bei der Landesbehörde im Wege der Bezirksbehörde eingebracht werden.

(3) Fleischbeschautierärzte können wegen der im Dienst begangenen Ordnungswidrigkeiten, sofern keine andere Bestrafung einzutreten hat, durch die Landesbehörde mit Verwarnung, Verweis oder mit Ordnungsstrafen bis zu 1500 K bestraft werden; auch kann ihre Belassung im Amt als Fleischbeschautierarzt von der Ableistung eines mehrwöchigen Ausbildungslehrgangs an einem größeren öffentlichen Schlachthaus abhängig gemacht oder sie können zeitweilig oder dauernd des Dienstes enthoben werden. Gegen das Erkenntnis kann innerhalb von 15 Tagen eine Berufung beim Ministerium für soziale und Gesundheitsverwal-

zřízeny zvláštní obvody vyšetřovací uvnitř obvodů prohlídky masa.

(2) Za prohlížitele na svalovce buďtež ustanoveni buď veterináři nebo ti prohlížitelé masa, kteří mají zároveň způsobilost k výkonu prohlídky na svalovce, nebo jiné osoby, které prokázaly dostatečné vědomosti. To platí též pro veřejné jatky.

§ 20.

Dohled na prohlížitele a prohlížitele na svalovce.

(1) Kromě odborného dohledu úředního veterináře podléhají prohlížitelé a prohlížitelé na svalovce též dohledu zemského úřadu.

(2) Okresní úřady mohou potrestati prohlížitele masa a prohlížitele na svalovce pro nepořádky ve službě po slyšení příslušného úředního veterináře, ve veřejných jatkách též po slyšení správce jatek, nedošlo-li k jinému potrestání, výtkou (t. j. vytknutím určitého postupu — jednání nebo opominutí — s výzvou, aby se ho příště vyvaroval), důtkou (t. j. pokáráním za určitý postup) nebo pořádkovými pokutami až do 1000 K; rovněž může býti vyslovena závislost dalšího výkonu služby na mimořádném přezkoušení nebo opakování výcviku a zkoušky způsobilosti nebo může býti zbaven služby. Z nálezu se lze odvolat do 15 dnů k zemskému úřadu podáním u okresního úřadu.

(3) Veterináři prohlídky masa mohou býti potrestáni pro nepořádky ve službě, pokud nedošlo k jinému potrestání, zemským úřadem výtkou, důtkou nebo pořádkovými tresty až do 1500 K; rovněž může býti vyslovena závislost na jejich ponechání v úřadě veterináře prohlídky masa na několikatýdenním vycviku ve větších veřejných jatkách nebo může býti dočasně nebo trvale zbaven služby. Z nálezu se lze odvolati do 15 dnů k ministerstvu sociální a zdravotní správy podáním u zemského úřadu.

tung im Wege der Landesbehörde eingebracht werden.

(4) Maßregelungen nach den Absätzen 2 und 3 sind dem zuständigen beamteten Tierarzt, solche nach Absatz 3 auch der zuständigen Tierärztekammer mitzuteilen.

§ 21.

Untersuchungsstellen für die bakteriologische Fleischuntersuchung.

(1) Die bakteriologische Fleischuntersuchung darf nur in Untersuchungsstellen vorgenommen werden, die durch das Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung zugelassen sind.

(2) Als Untersuchungsstellen werden nur solche Anstalten zugelassen, die über ein entsprechend eingerichtetes Laboratorium und über tierärztliches Personal verfügen, das mit der bakteriologischen Fleischuntersuchung vertraut ist.

(3) Die Bezirke der Untersuchungsstellen werden vom Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung abgegrenzt. Öffentliche Schlachthäuser, die über kein eigenes für die bakteriologische Fleischuntersuchung zugelassenes Laboratorium verfügen, haben die bakteriologischen Fleischuntersuchungen in dem nächstgelegenen Veterinäruntersuchungsamt ausführen zu lassen. Dies gilt auch für die außerhalb der öffentlichen Schlachthäuser erforderlich werdenden bakteriologischen Fleischuntersuchungen.

(4) Die zugelassenen Untersuchungsstellen sind den beteiligten Fleischbeschautierärzten als für sie ausschließlich zuständig bekanntzugeben.

(5) Die technischen Einrichtungen der Untersuchungsstellen müssen eine dem Stand der Wissenschaft entsprechende Durchführung der Aufgaben ermöglichen und Keimverstreuungen oder Seuchenübertragungen auf Menschen und Tiere verhüten. Dazu sind unbedingt erforderlich:

1. ein Autoklav zur sicheren Abtötung von Sporenbildnern (Milzbrand) und einwandfreien Entkeimung des anfallenden Untersuchungsmaterials (Organe und Gewebsproben, Kulturen, kleine Versuchstiere);

2. ein Dampftopf zur Sterilisation von Nährböden, insbesondere empfindlicher Art;

3. ein Heißluftsterilisator (Gas, Elektrizität oder Grudeheizung), der eine Erhitzung auf Temperaturen bis 180° C, feststellbar durch ein Thermometer, ermöglicht;

(4) Tresty podle odstavců 2 a 3 buďtež sděleny příslušnému úřednímu veterináři, tresty podle odstavce 3 též příslušné veterinářské komoře.

§ 21.

Stanice bakteriologického vyšetřování masa.

(1) Bakteriologické vyšetřování masa smí býti prováděno jen ve vyšetřovacích stanicích, které byly ministerstvem sociální a zdravotní správy uznány.

(2) Za vyšetřovací stanice mohou býti uznány jen ty ústavy, které mají náležitě vybavenou laboratoř a veterinářský personál, znalý bakteriologického vyšetřování masa.

(3) Obvody vyšetřovacích stanic jsou vymezeny ministerstvem sociální a zdravotní správy. Veřejné jatky, které nemají vlastní laboratoře uznané pro bakteriologické vyšetřování, provádějí bakteriologické vyšetřování masa v nejbližším veterinárním vyšetřovacím ústavu. To platí též pro bakteriologická vyšetřování masa, která jsou nutná mimo veřejné jatky.

(4) Veterinářům prohlídky masa buďtež oznámeny uznané vyšetřovací stanice, které jsou pro ně jediné příslušné.

(5) Technické vybavení vyšetřovacích stanic musí umožňovati takové provedení úkolů, aby odpovídalo stavu vědy a musí zamezovati rozšiřování zárodků nebo přenos nákaz na lidi a zvířata. K tomu je nezbytně třeba:

1. autoklávu na spolehlivé usmrcení zárodků tvořících spory (sněť slezinná) a na bezpečné zneškodnění materiálu při vyšetřování (orgány a vzorky tkáně, kultury, malá pokusná zvířata);

2. pařáku na sterilaci živných půd zejména citlivých;

3. sterilisátoru na horký vzduch (plynového, elektrického nebo na topení mourem), který umožňuje zahřátí, měřitelné teploměrem až na teplotu 180° C;

4. ein Instrumentenkocher;

5. undurchlässige Bretter oder Schalen für die Aufnahme der Proben bei der Untersuchung;

6. Einrichtungen für die sichere Unterbringung der Untersuchungsstoffe bis zum Abschluß der Untersuchung (Kühlraum, -schrank, Abzug, Fliegenschutz).

(6) Die bakteriologische Fleischuntersuchung darf in den Untersuchungsstellen nur der Tierarzt ausführen, der in einem Institut, dessen Leiter vom Minister für soziale und Gesundheitsverwaltung zur Ausbildung zugelassen ist, in einer mindestens dreimonatigen Ausbildung die erforderlichen Kenntnisse und Übungen erworben hat.

(7) Zur Ausbildung sind grundsätzlich nur Tierärzte zuzulassen, die sich künftig vorwiegend bakteriologisch oder im Schlachthofdienst betätigen wollen.

(8) Tierärzte, die nach dieser Ausbildung nicht innerhalb eines Jahres Gelegenheit zur regelmäßigen Ausführung bakteriologischer Fleischuntersuchungen während der Dauer von wenigstens zwei Wochen gehabt haben, verlieren die Berechtigung zur selbständigen Leitung einer Untersuchungsstelle für die bakteriologische Fleischuntersuchung. Die Berechtigung kann durch eine mindestens zweiwöchige, nach mehrjähriger Unterbrechung durch eine mindestens vierwöchige Tätigkeit in einem zugelassenen Institut wieder erworben werden.

(9) Zur Ausbildung von Tierärzten in der bakteriologischen Fleischuntersuchung sind vornehmlich Leiter der Protektoratsveterinäruntersuchungsämter auszuwählen.

Auslandsfleischbeschaustellen.

§ 22.

Sachverständige der Untersuchungsstellen.

(1) Die Leitung einer Untersuchungsstelle für das in das Zollinland eingehende Fleisch (Auslandsfleischbeschaustelle, § 13 der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau) ist einem Tierarzt zu übertragen.

(2) Für die tierärztliche Untersuchung sind Tierärzte zu bestellen, und zwar tunlichst solche, die in der Schlachttier- und Fleischbeschau mindestens ein Jahr praktisch tätig gewesen sind.

(3) Zur Ausführung der Trichinenschau und zur Unterstützung bei der Finnenschau

4. vyvařovače nástrojů;

5. nepropustných podložek nebo mís na vzorky při vyšetřování;

6. zařízení pro bezpečné umístění vyšetřovaných látek až k ukončení vyšetřování (chladírny, ledničky, větrání, ochrany proti mouchám).

(6) Bakteriologické vyšetřování masa ve vyšetřovací stanici smí vykonávati jen veterinář, který nabyl potřebné znalosti a cviku alespoň tříměsíčním výcvikem v ústavě, jehož vedoucí byl výcvikem pověřen ministrem sociální a zdravotní správy.

(7) Výcvik buď zásadně dovolen jen těm veterinářům, kteří v budoucnu chtějí pracovati převážně v bakteriologii nebo v jateční službě.

(8) Veterináři, kteří neměli po tomto výcviku každý rok alespoň po dobu dvou týdnů příležitost k pravidelnému výkonu bakteriologického vyšetřování masa, ztrácejí oprávnění k samostatnému vedení vyšetřovací stanice pro bakteriologické vyšetřování masa. Oprávnění může býti opět získáno po alespoň dvoutýdenní, při víceletém přerušení po alespoň čtyřtýdenní činnosti v uznaném ústavě.

(9) K výcviku veterinářů v bakteriologickém vyšetřování masa buďtež vybráni především vedoucí protektorátních veterinárních vyšetřovacích stanic.

Stanice prohlídky cizozemského masa.

§ 22.

Znalci ve vyšetřovacích stanicích.

(1) Vedení stanice pro vyšetřování masa dováženého do celního vnitrozemí (stanice prohlídky cizozemského masa, § 13 vládního nařízení o prohlídce masa) budiž svěřeno veterináři.

(2) Pro veterinární vyšetřování buďtež ustanoveni veterináři, a to podle možnosti takoví, kteří alespoň rok prakticky vykonávali prohlídku jatečných zvířat a masa.

(3) K výkonu prohlídky na svalovce a k pomoci při prohlídce na uhřivost mohou býti

können andere Personen, die die Prüfung als Trichinenschauer bestanden haben, bestellt werden.

(4) Die chemischen Untersuchungen sind von einem Lebensmittelchemiker und nur, wenn ein solcher nicht zur Verfügung steht, von einem in der Chemie hinreichend erfahrenen Sachverständigen vorzunehmen. Die Vorprüfung der Fette ist von einem Lebensmittelchemiker oder von einem Tierarzt vorzunehmen. Ausnahmsweise können hiermit andere Personen, die genügend Kenntnisse nachgewiesen haben, betraut werden.

(5) Proben zur Trichinenschau dürfen nur von Personen, die die Befähigung als Trichinenschauer besitzen, entnommen werden.

§ 23.

Bestellung der Sachverständigen.

(1) Die Bestellung der Tierärzte, Trichinenschauer und chemischen Sachverständigen erfolgt durch die Landesbehörde. Ist die Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches einer Gemeinde übertragen, so erfolgt die Bestellung zur Trichinenschau durch die Gemeinde. Chemische Sachverständige, die nicht Lebensmittelchemiker sind, dürfen nur mit Zustimmung des Ministeriums für soziale und Gesundheitsverwaltung bestellt werden.

(2) Wenn mit der Vorprüfung der Fette nicht ein Lebensmittelchemiker oder ein Tierarzt, sondern andere Personen, die genügend Kenntnisse nachgewiesen haben, betraut werden sollen, so hat die Bestellung durch die Landesbehörde zu erfolgen.

§ 24.

Verpflichtung der Sachverständigen.

Die Tierärzte, Trichinenschauer und sonstigen Sachverständigen sind von der Bestellungsbehörde auf die gewissenhafte Erfüllung ihrer amtlichen Obliegenheiten eidlich zu verpflichten. Soweit sie bereits anderweitig verpflichtet sind, genügt ein Hinweis auf den früher abgelegten Diensteid. Der Hinweis kann auch schriftlich geschehen.

§ 25.

Untersuchungstage.

Die Landesbehörden können im Benehmen mit den beteiligten Stellen, insbesondere den Zollbehörden, Untersuchungstage festsetzen.

ustanoveny jiné osoby, které obstály při zkoušce pro prohlížitele na svalovce.

(4) Chemická vyšetřování buďtež vykonávána potravním chemikem, a jen není-li ho, odborníkem v chemii dostatečně zkušeným. Předběžná zkouška tuku budiž vykonána potravním chemikem nebo veterinářem. Výjimečně mohou jí býti pověřeny také jiné osoby, které prokázaly dostatečné znalosti.

(5) Vzorky k prohlídce na svalovce smějí odebírati jen osoby, které mají způsobilost pro prohlížitele na svalovce.

§ 23.

Ustanovení znalců.

(1) Ustanovení veterinářů, prohlížitelů na svalovce a chemických znalců provede zemský úřad. Je-li vyšetřování masa dováženého do celního vnitrozemí přeneseno na obec, provede ustanovení k prohlídce na svalovce obec. Chemičtí znalci, kteří nejsou potravními chemiky, smějí býti ustanoveni jen se souhlasem ministerstva sociální a zdravotní správy.

(2) Nemá-li býti předběžnou zkouškou tuků pověřen potravní chemik nebo veterinář, nýbrž jiné osoby, které prokázaly dostatečné vědomosti, budiž jejich ustanovení provedeno zemským úřadem.

§ 24.

Slib znalců.

Veterináři, prohlížitelé na svalovce a ostatní znalci buďtež ustanovujícím úřadem vzati do slibu, že budou svědomitě vykonávati úřední povinnosti. Byli-li již vzati do slibu jinak, postačí poukaz na dřívější slib. Poukaz může býti proveden též písemně.

§ 25.

Vyšetřovací dny.

Zemské úřady mohou stanoviti se souhlasem zúčastněných úřadů, zvláště celních úřadů, vyšetřovací dny.

§ 26.

Leitung von Schlachthöfen.

Zur Leitung von Schlachthöfen in Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern (§ 22 der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau) sollen nur solche Tierärzte bestellt werden, die nach ihrer Ausbildung dem Amt eines Schlachthofleiters voll gewachsen sind. Dies ist, solange das Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung durch Kundmachung im Amtsblatte nicht besondere Ausbildungs- und Prüfungsbestimmungen für die Schlachthofleiter erläßt, und zwar, was die Abwehr und Tilgung der Tierkrankheiten betrifft, im Einvernehmen mit dem Ministerium für Landwirtschaft, grundsätzlich nur anzunehmen bei Tierärzten, die nachweisen können, daß sie mindestens drei Jahre an einem tierärztlich geleiteten Schlachthof hauptberuflich tätig gewesen sind.

§ 27.

Trichinenschau auf den Seeschiffen.

(1) Auf den Seeschiffen darf Schweinefleisch sowie Fleisch von Tieren, die Träger von Trichinen sein können (Wildschweine, Bären und andere) in rohem oder ungekochtem und nicht durchgebratenem Zustand weder zur Verpflegung der Schiffsmannschaft noch der Reisenden ausgegeben werden, bevor es nicht der Untersuchung auf Trichinen durch einen amtlich bestellten Trichinenschauer unterlegen hat, als trichinenfrei befunden und amtlich als trichinenfrei abgestempelt worden ist.

(2) Wenn eine Untersuchung des Fleisches auf Trichinen nicht möglich ist, darf das Fleisch auf den Schiffen zur menschlichen Ernährung nur in vollkommen durchgebratenem oder durchgekochtem Zustand, bei dem auch die innersten Fleischschichten grau sind, ausgegeben werden.

§ 28.

Ausführungsbestimmungen.

Für die Ausführung der Fleischbeschau sind im übrigen maßgebend:

a) die Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland —AB. A—,

b) die Ausführungsbestimmungen B über die Ausbildung, die Prüfung und die Fortbildung in der Fleischbeschau und Trichinenschau — AB. B —,

§ 26.

Vedení jatek.

Vedoucími jatek v obcích s veřejnými jatkami (§ 22 vládního nařízení o prohlídce masa) buďtež ustanoveni jen takoví veterináři, kteří jsou vzhledem ke svému vzdělání pro úřad vedoucího jatek plně způsobilí. Dokud nevydá ministerstvo sociální a zdravotní správy vyhláškou v Úředním listě zvláštní předpisy o výcviku a zkouškách pro vedoucí jatek, a to pokud se týká zábrany a tlumení chorob zvířat v dohodě s ministerstvem zemědělství, buďtež v zásadě považováni za způsobilé k vedení takových jatek veterináři, kteří mohou prokázati, že jejich hlavním zaměstnáním alespoň po tři roky bylo působení na jatkách, vedených veterináři.

§ 27.

Prohlídka na svalovce na lodích.

(1) Na lodích nesmí býti vydáváno vepřové maso, ani maso ze zvířat, která mohou býti hostiteli svalovců (divocí vepři, medvědi a jiní) v syrovém nebo nevařeném a nepropečeném stavu ke stravování lodního mužstva a cestujících, nebylo-li vyšetřeno na svalovce úředně stanoveným prohlížitelem na svalovce, nebylo-li uznáno svalovců prostým a úředně orazítkováno jako svalovců prosto.

(2) Není-li vyšetření masa na svalovce možné, smí býti maso na lodích podáváno k lidskému požívání jen úplně propečené nebo provařené tak, že i nejvnitřnější vrstvy masa jsou šedé.

§ 28.

Prováděcí předpisy.

Podrobnosti o provádění prohlídky masa stanoví:

a) prováděcí předpis A o vyšetřování a o zdravotně-policejních opatřeních u jatečných zvířat a masa při porážení ve vnitrozemí — prov. př. A,

b) prováděcí předpis B o výcviku, zkoušce a zdokonalování v prohlídce masa a prohlídce na svalovce — prov. př. B,

c) die Ausführungsbestimmungen C, betreffend die gemeinfaßliche Belehrung für die Schlachttier- und Fleischbeschau, — AB. C —,

d) die Ausführungsbestimmungen D über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung des in das Zollinland eingehenden Fleisches — AB. D —,

e) die Ausführungsbestimmungen E über die Schlachttier- und Fleischbeschau bei Veredelungs- und Ausfuhrschlachtungen — AB. E —,

f) die Ausführungsbestimmungen F, betreffend das Verzeichnis der Einlaßstellen und der Untersuchungsstellen (Auslandsfleischbeschaustellen) für das in das Zollinland eingehende Fleisch, — AB. F —.

Die genannten Ausführungsbestimmungen sind Beilagen dieser Verordnung.

Zuständigkeit der Behörden.

§ 29.

Zuständigkeit der Verwaltungsbehörden.

Als Verwaltungsbehörden kommen für die Durchführung dieser Verordnung die Bezirksbehörden (Städte mit eigenem Statut) und die Landesbehörden in Betracht.

§ 30.

Befugnisse der Ortspolizeibehörden.

Wenn die Durchführungsvorschriften nichts anderes bestimmen, wird die Polizeiagenda gemäß der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau von den Gemeinden im übertragenen Wirkungskreise durchgeführt.

§ 31.

Ausführung ortspolizeilicher Befugnisse bei inländischen Schlachtungen.

(1) Die nach der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau und den Ausführungsbestimmungen den Gemeinden zustehenden Befugnisse können von der Landesbehörde anderen Amtsorganen übertragen werden.

(2) Als solche kommen namentlich die Beschauämter, Schlachthofleiter und die bei der Schlachttier- und Fleischbeschau amtlich tätigen Personen in Betracht.

(3) Den Beschauern selbst können die polizeilichen Befugnisse soweit übertragen werden, als es sich um die unschädliche Beseitigung einzelner Organe oder Fleischteile handelt und der Besitzer mit dieser Beseitigung einverstanden ist.

c) prováděcí předpis C o povšechném poučení o prohlídce jatečných zvířat a masa — prov. př. C,

d) prováděcí předpis D o vyšetřování a zdravotně-policejních opatřeních při dovozu masa do celního vnitrozemí — prov. př. D,

e) prováděcí předpis E o prohlídce jatečných zvířat a masa při zušlechťovacím a vývozním porážení — prov. př. E,

f) prováděcí předpis F — seznam vstupních a vyšetřovacích stanic (stanic prohlídky cizozemského masa) při dovozu masa do celního vnitrozemí — prov. př. F,

které jsou přílohami tohoto nařízení.

Příslušnost úřadů.

§ 29.

Příslušnost správních úřadů.

Ze správních úřadů jsou provedením tohoto nařízení pověřeny okresní úřady (města se zvláštním statutem) a zemské úřady.

§ 30.

Oprávnění místních policejních úřadů.

Není-li v prováděcích předpisech jinak stanoveno, provádějí policejní úkony podle vládního nařízení o prohlídce masa obce v oboru přenesené působnosti.

§ 31.

Provádění místních policejních oprávnění při porážení v tuzemsku.

(1) Oprávnění, příslušející podle vládního nařízení o prohlídce masa a podle prováděcích předpisů obcím, může zemský úřad svěřiti jiným úředním orgánům.

(2) V úvahu přicházejí jmenovitě prohlídkové úřadovny, vedoucí jatek a osoby, úředně činné při prohlídce jatečných zvířat a masa.

(3) Prohlížitelům mohou býti svěřena policejní oprávnění, jen jde-li o neškodné odstranění jednotlivých orgánů nebo částí masa a je-li držitel s tímto odstraněním srozuměn.

(4) Den Fleischbeschautierärzten können polizeiliche Befugnisse auch übertragen werden, wenn Fleisch von Schlachttieren, bei denen sie die bakteriologische Fleischuntersuchung eingeleitet haben, zur Vermeidung des Verderbens des Fleisches nach einem Kühlhaus oder schwachfinnige Rinder nach einem Gefrierhaus überführt werden sollen und es sich um die Ausstellung des hierfür nötigen Ausweises handelt.

(5) Mit den nach § 9, Abs. 2, und § 18, Abs. 3, der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau den Bezirksbehörden zustehenden Befugnissen dürfen Gemeinden oder Amtsorgane nicht betraut werden. Die Landesbehörden können diese Befugnisse sich selbst vorbehalten.

§ 32.

Ausführung ortspolizeilicher Befugnisse bei ausländischem Fleisch.

(1) Die nach der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau und den Ausführungsbestimmungen bei der Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches den Bezirksbehörden zustehenden Befugnisse können vom Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung im Einvernehmen mit dem Ministerium für Landwirtschaft anderen Behörden oder Amtsorganen, ausnahmsweise auch den Tierärzten der Untersuchungsstellen, übertragen werden.

(2) Die Übertragung ortspolizeilicher Befugnisse an Tierärzte der Untersuchungsstellen ist ferner allgemein insoweit zulässig, als es sich nur um die unschädliche Beseitigung einzelner veränderter Teile von Tierkörpern oder Fleischstücken handelt und der Verfügungsberechtigte mit dieser Beseitigung einverstanden ist.

§ 33.

Inkrafttreten.

Diese Verordnung tritt mit dem fünfzehnten Tage nach der Kundmachung in Kraft; sie wird vom Minister für soziale und Gesundheitsverwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Ministern durchgeführt.

Dr. **Krejčí** m. p.

Ježek m. p.	Dr. **Kamenický** m. p.
Dr. **Kalfus** m. p.	**Čipera** m. p.
Dr. **Kapras** m. p.	**Bubna** m. p.
Dr. **Kratochvíl** m. p.	Dr. **Klumpar** m. p.

(4) Veterinářům prohlídky masa mohou býti svěřena policejní oprávnění také tehdy, má-li býti převezeno maso jatečných zvířat bakteriologicky vyšetřované do chladírny, aby se zabránilo jeho zkažení, nebo slabě uhřívé maso do mrazírny a jde-li o vydání osvědčení.

(5) Obcím nebo úředním orgánům nesmějí býti svěřena oprávnění, která patří podle § 9, odst. 2 a § 18, odst. 3 vládního nařízení o prohlídce masa okresním úřadům. Zemské úřady si mohou tuto pravomoc vyhraditi samy.

§ 32.

Provádění místních policejních úkonů u cizozemského masa.

(1) Pravomoc patřící okresním úřadům podle vládního nařízení o prohlídce masa a prováděcích předpisů při vyšetřování masa dováženého do celního vnitrozemí může ministerstvo sociální a zdravotní správy svěřiti v dohodě s ministerstvem zemědělství jiným úřadům nebo úředním orgánům, výjimečně také veterinářům vyšetřovacích stanic.

(2) Místní policejní pravomoc lze obecně svěřiti veterinářům vyšetřovacích stanic, jen jde-li o neškodné odstranění jednotlivých pozměněných částí těl zvířat nebo kusů masa a souhlasí-li k rozhodování oprávněná osoba s tímto odstraněním.

§ 33.

Účinnost.

Toto nařízení nabývá účinnosti patnáctého dne po vyhlášení; provede je ministr sociální a zdravotní správy v dohodě se zúčastněnými ministry.

Dr. **Krejčí** v. r.

Ježek v. r.	Dr. **Kamenický** v. r.
Dr. **Kalfus** v. r.	**Čipera** v. r.
Dr. **Kapras** v. r.	**Bubna** v. r.
Dr. **Kratochvíl** v. r.	Dr. **Klumpar** v. r.

Beilage 1.

Ausführungsbestimmungen A

[zu § 28, Buchst. a), der Durchführungsregierungsverordnung über die Fleischbeschau]

über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland.

— AB. A —

INHALTSÜBERSICHT.

Anmeldung zur Schlachttier- und Fleischbeschau und zur Trichinenschau.

§§ 1 und 2.

Schlachttierbeschau.

§ 3. Allgemeine Bestimmungen.

§§ 4 und 5. Anweisung für die Untersuchung.

§§ 6 bis 13. Verfahren nach der Untersuchung.

Fleischbeschau.

§§ 14 bis 18. Allgemeine Bestimmungen.

§§ 19 bis 26. Anweisung für die Untersuchung.

§§ 27 und 28. Untersuchung bei Notschlachtungen und bei Krankschlachtungen (bakteriologische Fleischuntersuchung).

§§ 29 bis 31. Verfahren nach der Untersuchung.

§§ 32 bis 36. Grundsätze für die Beurteilung des Fleisches.

Trichinenschau.

§ 37. Allgemeine Bestimmungen.

§§ 38 bis 46. Anweisung für die Untersuchung und Beurteilung.

Weitere Grundsätze für die Beurteilung des Fleisches.

§ 47.

Verfahren bei Beanstandungen.

§ 48.

Kennzeichnung des Fleisches.

§§ 49 bis 52.

Tagebücher für Beschauer und Trichinenschauer.

§ 53.

Beaufsichtigung der Fleischbeschau und Trichinenschau.

§ 54.

Brauchbarmachung bedingt tauglichen Fleisches.

§§ 55 und 56.

Errichtung von Freibänken.

§ 57.

Příloha 1.

Prováděcí předpis A

(k § 28, písm. a) prov. vl. nař. o prohlídce masa).

Vyšetřování a zdravotně-policejní opatření u jatečných zvířat a masa při porážení ve vnitrozemí.

— Prov. př. A —

PŘEHLED.

Přihláška k prohlídce jatečných zvířat a masa k prohlídce na svalovce.

§§ 1 a 2.

Prohlídka jatečných zvířat.

§ 3. Obecná ustanovení.

§§ 4 a 5. Návod k vyšetření.

§§ 6 až 13. Postup po vyšetření.

Prohlídka masa.

§§ 14 až 18. Obecná ustanovení.

§§ 19 až 26. Návod k vyšetření.

§§ 27 a 28. Vyšetřování při nutném porážení a při porážení nemocných zvířat (bakteriologické vyšetřování masa).

§§ 29 až 31. Postup po vyšetření.

§§ 32 až 36. Zásady posuzování masa.

Prohlídka na svalovce.

§ 37. Obecná ustanovení.

§§ 38 až 46. Návod k vyšetření a posouzení.

Další zásady posuzování masa.

§ 47.

Postup při pozastavení.

§ 48.

Označování masa.

§§ 49 až 52.

Deníky pro prohlížitele a prohlížitele na svalovce.

§ 53.

Dozor na prohlídku masa a prohlídku na svalovce.

§ 54.

Úprava podmíněně poživatelného masa.

§§ 55 a 56.

Zřizování nucených výseků.

§ 57.

Beanstandetes Fleisch zur Gewinnung therapeutischer Präparate.
§ 58.
Unschädliche Beseitigung des untauglichen Fleisches.
§§ 59 und 60.
Verfütterung beanstandeten Fleisches statt unschädlicher Beseitigung.
§ 61.
Nachuntersuchung.
§ 62.
Beschwerdeverfahren.
§§ 63 bis 68.

Anmeldung zur Schlachttier- und Fleischbeschau und zur Trichinenschau.

§ 1.

(1) Wer beschaupflichtige Tiere (§ 1, Abs. 1, der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau) schlachtet oder schlachten lassen will, hat dies bei dem für den Schlachtort zuständigen Beschauer, bei trichinenschaupflichtigen Tieren auch bei dem Trichinenschauer, mündlich oder schriftlich unter Angabe des für die Schlachtung in Aussicht genommenen Zeitpunktes anzumelden.

(2) Schlachtungen von Einhufern (Pferde, Esel, Maultiere, Maulesel usw.) sowie von Schlachttieren, bei denen die Schlachttierbeschau dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten ist, ferner Notschlachtungen (§ 1, Abs. 2, der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau) können unmittelbar bei dem zuständigen Fleischbeschautierarzt angemeldet werden.

(3) In Beschaubezirken, in denen außer den Stellvertretern mehrere Beschauer ohne Abgrenzung ihrer örtlichen und sachlichen Zuständigkeit bestellt sind, z. B. in Beschaubezirken mit Beschauämtern, haben die für die Bestellung zuständigen Behörden anzuordnen, daß die Anmeldung zur Schlachttier- und Fleischbeschau an einen der Beschauer oder an eine sonstige Stelle zu richten ist.

(4) Die Anmeldung ist zu wiederholen, wenn die Schlachtung nicht innerhalb einer Frist von zwei Tagen nach Erteilung der Erlaubnis zur Schlachtung (§ 5, Abs. 3, der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau) erfolgt und wenn in den Fällen, in denen die Erlaubnis an die Bedingung der sofortigen Vornahme der Schlachtung geknüpft ist, diese Bedingung nicht erfüllt wird.

Výroba léčivých přípravků z pozastaveného masa.
§ 58.
Neškodné odstraňování nepoživatelného masa.
§§ 59 a 60.
Zkrmování pozastaveného masa místo neškodného odstranění.
§ 61.
Opětovné vyšetření.
§ 62.
Postup při námitkách.
§§ 63 až 68.

Přihláška k prohlídce jatečných zvířat a masa a k prohlídce na svalovce.

§ 1.

(1) Kdo poráží nebo chce dáti poraziti zvířata, která musí býti prohlédnuta (§ 1, odst. 1 vl. nař. o prohlídce masa), má to ohlásiti ústně nebo písemně prohlížiteli, příslušnému pro místo porážení, u zvířat podléhajících prohlídce na svalovce také prohlížiteli na svalovce s oznámením doby zamýšleného porážení.

(2) Porážení jednokopytníků (koní, oslů, mulů, mezků atd.) a jatečných zvířat, jejichž prohlídka je vyhrazena veterináři prohlídky masa, a dále nutná porážení (§ 1, odst. 2 vl. nař. o prohlídce masa) mohou býti ohlášena přímo příslušnému veterináři prohlídky masa.

(3) V prohlídkových obvodech, ve kterých kromě zástupců je ustanoveno více prohlížitelů, jejichž místní a věcná příslušnost není vymezena, na př. v prohlídkových obvodech s prohlídkovými úřadovnami, mají úřady k ustanovení příslušné naříditi, aby se přihláška k prohlídce jatečných zvířat a masa stala u jednoho z prohlížitelů nebo na některém jiném místě.

(4) Přihlášku je třeba opakovati, nebylo-li poražení provedeno ve dvou dnech po povolení poražení (§ 5, odst. 3 vl. nař. o prohlídce masa), a v případech, ve kterých bylo povolení podmíněno okamžitým poražením a nebyla-li tato podmínka splněna.

(5) Die Anmeldung zur Schlachttierbeschau gilt auch als Anmeldung zur Fleischbeschau und zur Trichinenschau, wenn bei der Anmeldung oder bei der Schlachttierbeschau selbst der Zeitpunkt der Schlachtung genau bezeichnet und die Fleischbeschau sowie die Trichinenschau durch dieselbe Person vorgenommen werden.

(6) Eine besondere Anmeldung zur Fleischbeschau ist erforderlich,

1. wenn bei der Schlachttierbeschau der Zeitpunkt der Schlachtung noch nicht bekannt ist,

2. wenn ein Schlachttier nicht am Tötungsort ausgeschlachtet wird.

(7) Eine besondere Anmeldung zur Trichinenschau (§ 1, Abs. 3, der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau) ist erforderlich,

a) wenn der für die Schlachttier- und Fleischbeschau zuständige Beschauer nicht zugleich als Trichinenschauer bestellt ist,

b) wenn das Fleisch von Wildschweinen, Bären, Katzen, Füchsen, Sumpfbibern, Dachsen und anderen fleischfressenden Tieren, die Träger von Trichinen sein können, zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

(8) Bei erlegten Wildschweinen hat die Anmeldung zur Trichinenschau im allgemeinen bei dem für den Abschußort amtlich bestellten Trichinenschauer zu erfolgen. Soll ein Wildschwein nach einem anderen Trichinenschaubezirk ausgeführt werden, so kann die Anmeldung zur Trichinenschau vor der Ausfuhr aus dem Bezirk unterbleiben, sofern das Wildschwein unzerlegt versandt wird. Die Anmeldung zur Trichinenschau ist sogleich nach dem Eintreffen am Bestimmungsort nachzuholen. Der Jagdberechtigte oder sein Vertreter hat auf dem Wildursprungsschein einen Vermerk anzubringen, daß die Anmeldung zur Trichinenschau noch nicht erfolgt ist. Dies gilt sinngemäß auch für Bären, Füchse, Dachse und andere fleischfressende Tiere, die der Trichinenschau unterliegen.

(9) In Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern und in Fleischbeschauämtern kann das Anmeldungsverfahren vereinfacht werden unter der Voraussetzung, daß die Vornahme der Schlachttier- und Fleischbeschau sowie der Trichinenschau gesichert bleibt.

(10) Allgemeine örtliche Anordnungen über die Anmeldung zur Schlachttier- und Fleischbeschau sowie zur Trichinenschau sind ortsüblich amtlich bekanntzumachen.

(5) Přihláška k prohlídce jatečného zvířete platí též za přihlášku k prohlídce masa a k prohlídce na svalovce, je-li při přihlášce nebo přímo při prohlídce jatečného zvířete oznámena přesná doba porážení a bude-li prohlídka masa i prohlídka na svalovce provedena touž osobou.

(6) Zvláštní přihlášky k prohlídce masa je třeba,

1. není-li při prohlídce jatečného zvířete ještě známa doba porážení,

2. nezpracuje-li se jatečné zvíře na místě zabití.

(7) Zvláštní přihlášky k prohlídce na svalovce (§ 1, odst. 3 vl. nař. o prohlídce masa) je třeba,

a) není-li příslušný prohlížitel jatečných zvířat a masa zároveň ustanoven prohlížitelem na svalovce,

b) má-li býti použito k lidskému požívání masa divokých vepřů, medvědů, koček, lišek, nutrií, jezevců a jiných masožravců, kteří mohou býti hostiteli svalovců.

(8) Ulovené divoké vepře je nutno přihlásiti k prohlídce na svalovce všeobecně u prohlížitele na svalovce, úředně ustanoveného pro místo odstřelu. Má-li býti divoký vepř vyvezen do jiného obvodu prohlídky na svalovce, nemusí býti přihlášen k prohlídce na svalovce před vyvezením z obvodu, nezasílá-li se divoký vepř rozdělen v části. Musí však býti přihlášen k prohlídce na svalovce ihned, jakmile přijde na místo určení. K honitbě oprávněný nebo jeho zástupce poznamená na lístku o původu zvěře, že přihláška k prohlídce na svalovce nebyla ještě podána. Obdobně to platí také pro medvědy, lišky, jezevce a jiné masožravce, které je nutno prohlížeti na svalovce.

(9) V obcích s veřejnými jatkami a v prohlídkových úřadovnách může býti přihlašování zjednodušeno, je-li výkon prohlídky jatečných zvířat a masa i prohlídky na svalovce zajištěn.

(10) Všeobecná místní nařízení o přihlašování k prohlídce jatečných zvířat a masa i k prohlídce na svalovce buďtež úředně vyhlášena způsobem v místě obvyklým.

§ 2.

(1) Die Anmeldung zur Schlachttierbeschau darf unterbleiben:

a) Bei Notschlachtungen (§ 1, Abs. 2, der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau):

1. Der Fall der Notschlachtung liegt dann vor, wenn zu befürchten steht, daß das Tier bis zur Ankunft des zuständigen Beschauers sterben oder das Fleisch durch Verschlimmerung des krankhaften Zustandes wesentlich an Wert verlieren werde oder wenn das Tier infolge eines Unglücksfalls sofort getötet werden muß.

2. Die Anmeldung zur Fleischbeschau hat sofort nach der Notschlachtung bei dem Fleischbeschautierarzt des Bezirks stattzufinden, in dem die Tötung des Schlachttiers erfolgt ist. Die Anmeldung hat auch dann, und zwar sofort nach der Ausweidung, zu erfolgen, wenn das Fleisch von Tieren, deren Tod durch Schädel- oder Halswirbelbruch, Erschießen in Notfällen, Blitzschlag, Verblutung oder Erstickung infolge eines Unglücksfalls oder durch ähnliche äußere Einwirkungen ohne vorherige Krankheit plötzlich eingetreten ist (§ 32, Abs. 2), zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

3. Ist aus besonderen Gründen die Ausschlachtung eines Tieres, dessen Tötung notgedrungen erfolgen mußte, am gleichen Ort nicht möglich, so ist für die Untersuchung der Fleischbeschautierarzt desjenigen Ortes zuständig, an dem die Ausschlachtung erfolgen kann. In diesem Fall ist aber dem Fleischbeschautierarzt ein Ausweis der Gemeinde des Tötungsorts vorzulegen, aus dem unter Angabe des Grundes der Notschlachtung die Umstände ersichtlich sind, die eine Ausschlachtung am Ort der Tötung nicht möglich gemacht haben.

b) Bei Hausschlachtungen von Schafen und Ziegen im Alter von nicht mehr als drei Monaten (§ 2, Abs. 2, der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau),

sofern die Schlachttiere keine Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung (§ 32) zeigen. In diesem Fall ist eine Anmeldung zur Fleischbeschau nur erforderlich, wenn sich bei der Schlachtung Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung (§§ 32 und 33) zeigen.

(2) Die Anmeldung zur Schlachttierbeschau ist jedoch bei Hausschlachtungen von Schafen und Ziegen im Alter von nicht mehr als drei Monaten erforderlich, wenn die Schlachtungen

§ 2.

(1) Od přihlášky k prohlídce jatečných zvířat se může upustiti:

a) Při nutném poražení (§ 1, odst. 2 vl. nař. o prohlídce masa):

1. O nutné poražení jde tehdy, je-li obava, že zvíře uhyne před příchodem příslušného prohlížitele, nebo že se maso podstatně znehodnotí zhoršením nemoci, nebo musí-li býti zvíře ihned poraženo pro nehodu.

2. Přihláška k prohlídce masa má býti podána ihned po nutném poražení veterináři prohlídky masa, v jehož obvodu jatečné zvíře bylo zabito. Přihláška má býti podána také tehdy, a to ihned po vynětí vnitřností (§ 32, odst. 2), má-li býti použito k lidskému požívání maso zvířat, jejichž smrt nastala zlomením kostí lebečních nebo krčních obratlů, zastřelením v nutných případech, zabitím bleskem, vykrvácením nebo zadušením při neštěstí nebo za podobných vnějších vlivů bez předchozího onemocnění.

3. Není-li ze zvláštních důvodů možno zpracovati zvíře, jehož zabití bylo nutné, na místě zabití, je pro vyšetření příslušný veterinář prohlídky masa toho místa, ve kterém může býti zpracování provedeno. V tom případě je však nutno předložiti veterináři prohlídky masa průkaz od obce, kde zvíře bylo zabito; z průkazu musí býti kromě důvodu nutného poražení zřejmy okolnosti, které znemožnily zpracování na místě zabití.

b) Při domácím porážení ovcí a koz, nejsou-li starší tří měsíců (§ 2, odst. 2 vl. nař. o prohlídce masa),

nejeví-li jatečná zvířata příznaky onemocnění, vylučujícího požívatelnost masa (§ 32). V tomto případě je třeba přihlášky k prohlídce masa jen tehdy, objeví-li se při poražení příznaky onemocnění, vylučujícího požívatelnost masa (§§ 32 a 33).

(2) Přihlášky k prohlídce jatečných zvířat je však třeba při domácím poražení ovcí a koz ve stáří do tří měsíců, jsou-li poráženy v jatkách, v nichž se poráží po živnostensku, dále

in Schlachthäusern erfolgen, in denen gewerbliche Schlachtungen vorgenommen werden, ferner bei Schlachtungen für den Haushalt der Fleischer, Fleischhändler, Gast-, Schank- und Speisewirte sowie für Anstalten und Einrichtungen, in denen Personen verpflegt werden.

Schlachttierbeschau.

§ 3.

Allgemeine Bestimmungen.

(1) Die Schlachttierbeschau ist möglichst kurz vor der Schlachtung auszuführen (vgl. auch § 8, Abs. 3 und 4). Sie ist zu wiederholen, wenn die Schlachtung nicht spätestens zwei Tage nach Erteilung der Erlaubnis erfolgt (§ 5, Abs. 3, der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau) oder wenn in den Fällen, in denen die Erlaubnis an die Bedingung der sofortigen Vornahme der Schlachtung geknüpft ist, diese Bedingung nicht erfüllt wird.

(2) Durch die Untersuchung des lebenden Tieres ist festzustellen:

a) ob es Erscheinungen einer Krankheit zeigt, die von Einfluß auf die Genußtauglichkeit des Fleisches ist oder wesentliche Störungen des Allgemeinbefindens verursacht hat;

b) ob es mit einer Seuche behaftet ist, die nach den seuchenpolizeilichen Bestimmungen der Anzeigepflicht unterliegt, oder ob es Erscheinungen zeigt, die den Ausbruch einer solchen Seuche befürchten lassen;

c) ob es vom Transport erhitzt, stark aufgeregt oder auffällig ermüdet ist.

Anweisung für die Untersuchung.

§ 4.

(1) Bei der Schlachttierbeschau sind die Tiergattung und das Geschlecht, bei kranken und krankheitsverdächtigen Tieren auch das Alter, die Farbe und sonstige Kennzeichen festzustellen. Es ist zu prüfen, ob die Tiere einen gesunden Eindruck machen; liegende Tiere sind aufzutreiben, lahme vorzuführen. Das Augenmerk ist besonders zu richten auf:

1. den Ernährungszustand;

2. die Körperhaltung, den Stand und Gang, den Blick und die Aufmerksamkeit auf die Umgebung;

3. die Körperoberfläche (Haut, Haar, äußere Körperwärme, besondere Veränderungen);

4. die Verdauungsorgane (Lippen, Nasenspiegel, Nahrungsaufnahme, Wiederkäuen, Hinterleib — Füllung, Pansenbewegungen —, Beschaffenheit des Kots);

při porážení pro domácnost řezníků, obchodníků masem, hostinských, výčepníků a majitelů jídelen, nebo pro ústavy a zařízení, v nichž se stravují lidé.

Prohlídka jatečných zvířat.

§ 3.

Všeobecná ustanovení.

(1) Prohlídka jatečných zvířat budiž provedena pokud možno krátce před poražením (srov. též § 8, odst. 3 a 4). Budiž opakována, nebylo-li poražení provedeno nejpozději do dvou dnů po povolení (§ 5, odst. 3 vl. nař. o prohlídce masa) nebo v případech, ve kterých bylo povolení podmíněno okamžitým poražením, nebyla-li tato podmínka splněna.

(2) Při vyšetřování živého zvířete budiž zjištěno:

a) zda jeví příznaky nemoci, která má vliv na požívatelnost masa nebo způsobila podstatné poruchy celkového zdravotního stavu;

b) zda je stiženo nějakou nákazou, která musí býti hlášena podle předpisů o tlumení nákaz, nebo zda jeví příznaky vzbuzující obavu, že by taková nákaza mohla vypuknouti;

c) zda je dopravou uhřáto, silně vzrušeno nebo nápadně unaveno.

Návod k vyšetření.

§ 4.

(1) Při prohlídce zvířat se zjišťuje druh a pohlaví, u nemocných a z nemoci podezřelých zvířat též stáří, barva a jiné znaky. Budiž zjištěno, mají-li zvířata zdravý vzhled; ležící zvířata nutno přiměti, aby povstala, kulhající předvésti. Zvláště je třeba přihlížeti:

1. ke stavu výživy;

2. k držení těla, postoji a chůzi, výrazu oka a pozornosti k okolí;

3. k povrchu těla (kůží, srsti, vnější teplotě těla, zvláštním změnám);

4. k zažívacímu ústrojí (pyskům, mulci, přijímání potravy, přežvykování, břichu — naplnění, pohybům bachoru — vlastnostem lejna);

5. die Scham, die Scheide und das Euter;

6. die Atmungsorgane (Nasenöffnungen, Atmung).

(2) Zeigen sich bei Rindern, ausgenommen Kälber, oder bei Schweinen oder bei Einhufern Störungen des Allgemeinbefindens, so ist die innere Körperwärme mit einem amtlich geprüften Fieberthermometer zu messen.

(3) Bei den einzelnen Schlachttiergattungen sind mit besonderer Sorgfalt die Körperteile zu untersuchen, an denen diesen Tiergattungen eigentümliche, in gesundheits- und seuchenpolizeilicher Hinsicht wichtige Erkrankungen vorkommen.

§ 5.

Bei den einzelnen Tiergattungen ist namentlich zu achten, und zwar

bei Rindern auf Milzbrand, Rauschbrand, Wild- und Rinderseuche, Tollwut, Maul- und Klauenseuche sowie auf fieberhafte Allgemeinerkrankungen, die sich an Erkrankungen des Euters und der Geburtswege, des Darms, der Gelenke und der Klauen anschließen,

bei Kälbern auf Diphtherie, Durchfälle (Ruhr, Enteritisinfektion) und auf Nabelerkrankungen mit anschließenden Gelenkanschwellungen oder fieberhaften Allgemeinleiden,

bei Einhufern auf Rotz, Räude, ansteckende Blutarmut und fieberhafte Allgemeinerkrankungen infolge örtlicher Erkrankungen, insbesondere der Gelenke, Sehnenscheiden und Hufe,

bei Schweinen auf Milzbrand, Maul- und Klauenseuche, Rotlauf, Schweinepest und ansteckende Schweinelähme (Teschener Krankheit),

bei Schafen und Ziegen auf Räude, Milzbrand, Drehkrankheit, Wassersucht,

bei Hunden auf Tollwut.

Verfahren nach der Untersuchung.

§ 6.

(1) Die Schlachtung ist zu verbieten, wenn bei dem Tier Milzbrand, Rauschbrand, Wild- und Rinderseuche, Tollwut, Rotz, ansteckende Blutarmut bei Einhufern, Rinderpest oder der Verdacht einer dieser Seuchen festgestellt wird.

(2) Bei Tieren, die vom Transport erhitzt, stark aufgeregt oder auffällig ermüdet sind, hat der Beschauer einen Aufschub der Schlachtung bis zur erfolgten Abkühlung oder Erholung der Tiere anzuordnen.

5. k ochodu, pochvě a vemeni;

6. k dýchacímu ústrojí (otvorům nosním, dýchání).

(2) Zjistí-li se u skotu, kromě telat, nebo u vepřů a u jednokopytníků poruchy celkového zdravotního stavu, je nutno změřiti vnitřní teplotu těla úředně zkoušeným teploměrem.

(3) U jednotlivých druhů jatečných zvířat je nutno zvláště pečlivě vyšetřiti ty části těla, na nichž se projevují onemocnění důležitá s hlediska zdravotně policejního a s hlediska nákaz zvířat, která se u těchto druhů zvířat vyskytují.

§ 5.

U jednotlivých druhů zvířat vyžadují zvláštní pozornosti

u skotu: sněť slezinná, sněť šelestivá, nákaza zvěře a skotu, vzteklina, slintavka a kulhavka, a celková horečnatá onemocnění, přidružující se k onemocněním vemene a porodních cest, střev, kloubů a paznehtů;

u telat: mázdřivka, průjmy (úplavice, infekce zárodky ze skupiny enteritis) a onemocnění pupku s následným zduřením kloubů nebo celkovými horečnatými poruchami;

u jednokopytníků: vozhřivka, svrab, nakažlivá chudokrevnost a celková horečnatá onemocnění po místním onemocnění zvláště kloubů, pochev šlachových a kopyt;

u vepřů: sněť slezinná, slintavka a kulhavka, červenka, mor vepřů a nakažlivá obrna vepřů (těšínská nemoc);

u ovcí a koz: svrab, sněť slezinná, vrtohlavost, vodnatelnost;

u psů: vzteklina.

Postup po vyšetření.

§ 6.

(1) Poražení budiž zakázáno, zjistí-li se u zvířete sněť slezinná, sněť šelestivá, nákaza zvěře a skotu, vzteklina, vozhřivka, nakažlivá chudokrevnost jednokopytníků, mor skotu, nebo podezření některé z těchto nákaz.

(2) U zvířat, dopravou uhřátých, silně vzrušených nebo nápadně unavených, nařídí prohlížitel odklad poražení, až zvíře zchladne nebo se zotaví.

§ 7.

In allen anderen Fällen ist, sofern die Untersuchung durch einen Fleischbeschautierarzt erfolgt ist, durch diesen die Schlachtung zu gestatten (§ 10, Abs. 2, und § 12).

§ 8.

(1) Der Fleischbeschauer hat die Erlaubnis zur Schlachtung nur dann zu erteilen, wenn das Schlachttier Erscheinungen einer Krankheit überhaupt nicht oder lediglich von solchen Krankheiten aufweist, die nur unerheblich sind und das Allgemeinbefinden nicht wesentlich stören, ferner bei Knochenbrüchen und sonstigen schweren Verletzungen, bei Vorfall der Gebärmutter, sofern er im unmittelbaren Anschluß an die Geburt eingetreten ist, Geburtshindernissen, Aufblähen nach Aufnahme von Grünfutter oder bei drohender Erstickung, in diesen Fällen jedoch nur dann, wenn nach dem Eintreten des Schadens höchstens zwölf Stunden verstrichen sind, und nur unter der Bedingung, daß die Schlachtung sofort vorgenommen wird.

(2) In allen anderen Fällen sowie dann, wenn bei einem Tier eine Erkrankung infolge einer Infektion mit Fleischvergiftungserregern oder bei einem gesund erscheinenden Tier das Ausscheiden solcher Erreger festgestellt worden ist, hat er die Schlachtung vorläufig zu verbieten (vgl. jedoch Absatz 3) und den Besitzer an den Fleischbeschautierarzt zu verweisen. Der Fleischbeschauer hat dem Fleischbeschautierarzt das Ergebnis der Schlachttierbeschau mündlich oder schriftlich, nötigenfalls durch Vermittlung der Gemeinde mitzuteilen. Die Verweisung an den Fleischbeschautierarzt hat insbesondere dann zu geschehen, wenn bei der Schlachttierbeschau festgestellt werden:

1. Krankheiten infolge der Geburt mit Störungen des Allgemeinbefindens;

2. krankhafte, namentlich blutige oder mit Fieber verbundene Durchfälle;

3. mit Störung des Allgemeinbefindens einhergehende Euterentzündungen;

4. Nabelerkrankungen junger Tiere, sofern sich Gelenkanschwellungen oder fieberhafte Allgemeinleiden anschließen;

5. an Wunden und Geschwüre sich anschließende Allgemeinerkrankungen.

(3) Ist in den Fällen des Absatzes 2 zu befürchten, daß sich der Zustand des Schlachttieres bis zum Erscheinen des Fleischbeschautierarztes erheblich verschlechtern wird, so

§ 7.

V ostatních případech, bylo-li vyšetření provedeno veterinářem prohlídky masa, budiž jím poražení povoleno (§ 10, odst. 2 a § 12).

§ 8.

(1) Prohližitel masa dá povolení k poražení jen tehdy, nejeví-li jatečné zvíře vůbec příznaků nějaké nemoci nebo jeví pouze příznaky takových nemocí, které jsou jen bezvýznamné a neporušují značně celkový zdravotní stav, dále při zlomeninách kostí a jiných těžkých zraněních, při výhřezu dělohy, nastal-li bezprostředně po porodu, při překážkách porodu, při nadmutí po požití zeleného krmiva nebo při hrozícím zadušení, avšak v těchto případech jen tehdy, neuplynulo-li od vzniku nehody více než dvanáct hodin a jen s podmínkou, že poražení se provede ihned.

(2) V ostatních případech, a tehdy bylo-li u zvířete zjištěno onemocnění, vyvolané infekcí zárodky otravy masem, nebo bylo-li zjištěno u zvířete zdánlivě zdravého vylučování takových zárodků, zakáže zatím poražení (srov. však odstavec 3) a odkáže držitele k veterináři prohlídky masa. Prohližitel masa sdělí veterináři prohlídky masa výsledek prohlídky jatečného zvířete ústně nebo písemně, v nutném případě prostřednictvím obce. K veterináři prohlídky masa je nutno odkázati zvláště tehdy, byly-li při prohlídce jatečného zvířete zjištěny:

1. nemoci po porodu s poruchami celkového zdravotního stavu;

2. chorobné průjmy, jmenovitě krvavé nebo horečnaté;

3. záněty vemene s poruchou celkového zdravotního stavu;

4. onemocnění pupku mladých zvířat, přidružují-li se otoky kloubů nebo celkové horečnaté poruchy;

5. celková onemocnění, souvisící s ranami a vředy.

(3) Je-li v případech odstavce 2 obava, že se stav jatečného zvířete podstatně zhorší do příchodu veterináře prohlídky masa, má prohližitel masa povoliti okamžité poražení, avšak

hat der Fleischbeschauer die Erlaubnis zur sofortigen Schlachtung zu erteilen, im übrigen dafür zu sorgen, daß die Ergebnisse der Schlachttierbeschau bei der nachfolgenden Fleischbeschau geprüft werden.

(4) Der nach Absatz 2 zugezogene Fleischbeschautierarzt hat nach Aufnahme des Befundes bei dem erkrankten Tier die Schlachtung, sofern nicht die Voraussetzungen des § 6 vorliegen, zu gestatten, jedoch nur unter der Bedingung, daß sie alsbald nach der Schlachttierbeschau ausgeführt wird.

§ 9.

Verzichtet der Besitzer in den Fällen des § 8, Abs. 2, auf die Verwendung des Schlachttieres als Lebensmittel, so hat die weitere Schlachttier- und Fleischbeschau zu unterbleiben. Die Gemeinde hat den Verbleib des Tieres zu überwachen und im Fall der Tötung dafür zu sorgen, daß das Fleisch nicht verbotswidrig verwendet wird. Wird das Schlachttier nach einem anderen Ort verbracht, so ist die Gemeinde des Bestimmungsorts wegen der weiteren Überwachung zu benachrichtigen.

§ 10.

(1) Das Ergebnis der Untersuchung und die hiernach zu treffenden Maßnahmen sowie die Erlaubnis der Schlachtung sind den Besitzern der Schlachttiere mitzuteilen.

(2) Die Anordnung besonderer Vorsichtsmaßnahmen für die Schlachtung (§ 5, Abs. 1, der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau) ist, abgesehen von den Vorschriften im § 8, Abs. 1, 3 und 4, sowie im § 12, namentlich erforderlich, um bei kranken oder krankheitsverdächtigen Tieren eine Ausstreuung des Krankheitsstoffes zu verhüten oder um das Erkennen der Krankheit oder die Beurteilung der Genußtauglichkeit des Fleisches am geschlachteten Tier sicherzustellen. Zu diesem Zweck kann z. B. angeordnet werden, daß das Tier nur in bestimmten Räumlichkeiten (Polizeischlachthäusern usw.) oder nur in Gegenwart des Beschauers geschlachtet werden darf.

(3) Die Erlaubnis der Schlachtung unter Anordnung der etwa zu beobachtenden besonderen Vorsichtsmaßregeln (Absatz 2) hat durch Ausstellung eines Schlachterlaubnisscheins zu erfolgen, zu dessen Ausfertigung der erste Teil des zu § 53, Abs. 5, vorgeschriebenen Musters einer Bescheinigung über die Untersuchung dienen kann.

postarati se, aby výsledek prohlídky jatečného zvířete byl potom při prohlídce masa přezkoušen.

(4) Veterinář prohlídky masa přivolaný podle odstavce 2 povolí po zjištění nálezu u onemocnělého zvířete poražení, nejsou-li tu předpoklady § 6, avšak jen s podmínkou, že bude provedeno ihned po prohlídce jatečného zvířete.

§ 9.

Zřekne-li se držitel v případech § 8, odst. 2 použití masa jatečného zvířete jako potraviny, budiž upuštěno od další prohlídky jatečného zvířete a masa. Obec dohlíží na zvíře a je-li zabito, pečuje o to, aby masa nebylo proti zákazu použito. Dopravuje-li se jatečné zvíře do jiného místa, je třeba vyrozuměti obec místa určení za účelem dalšího dohledu.

§ 10.

(1) Výsledek vyšetření a to, co je třeba podle něho zaříditi, i povolení poražení buď tež sděleny majitelům jatečných zvířat.

(2) Zvláštní opatření pro porážení (§ 5, odst. 1 vl. nař. o prohlídce masa) je nutno zejména nařídití, nehledíc k ustanovením § 8, odst. 1, 3 a 4 a § 12, aby se zabránilo u nemocných nebo z nemoci podezřelých zvířat rozvlečení nakažliviny, nebo aby se zajistilo poznání nemoci nebo posouzení požívatelnosti masa poraženého zvířete. Proto může býti na př. nařízeno, že zvíře smí býti poraženo jen v určitých místnostech (v policejních jatkách atd.) nebo jen za přítomnosti prohlížitele.

(3) Poražení budiž povoleno za současného nařízení zvláštních opatření, jichž je nutno dbáti (odstavec 2), vydáním průkazu o povolení poražení, k němuž může býti použito prvního dílu osvědčení o vyšetření, předepsaného jako vzor v § 53, odst. 5.

(4) Eine mündliche Erlaubnis ist zulässig, wenn die Schlachtung in unmittelbarem Anschluß an die Schlachttierbeschau oder im öffentlichen Schlachthaus erfolgt, in dem die Vornahme der Schlachttier- und Fleischbeschau durch geeignete Maßnahmen gesichert ist. Ob in öffentlichen Schlachthäusern eine ausdrückliche Mitteilung des Ergebnisses der Schlachttierbeschau unterbleiben darf, bestimmt die Gemeinde.

(5) Die Versagung der Schlachterlaubnis (§ 6), das vorläufige Verbot der Schlachtung (§ 8, Abs. 2) und die Unterbrechung der Untersuchung zwecks Zuziehung des Fleischbeschautierarztes (§ 19, Abs. 3) hat der Fleischbeschauer der Gemeinde unverzüglich anzuzeigen. Die Gemeinde hat in den letztgenannten beiden Fällen darauf zu achten, daß die Zuziehung des Fleischbeschautierarztes erfolgt.

§ 11.

(1) Die Beschauer sind nach § 17, Abs. 7, des Gesetzes vom 6. August 1909, R. G. Bl. Nr. 177, betreffend die Abwehr und Tilgung von Tierseuchen, verpflichtet, sofort der Gemeinde Anzeige zu erstatten, sobald sie eine Seuche, die der Anzeigepflicht unterliegt, oder Erscheinungen ermitteln, die den Ausbruch einer solchen Seuche befürchten lassen.

(2) Zugleich soll der Beschauer den Besitzer der kranken oder verdächtigen Tiere auf seine im § 17, Abs. 1, des vorgenannten Gesetzes vorgeschriebene Verpflichtung aufmerksam machen, die Tiere von Orten fernzuhalten, an denen die Gefahr der Ansteckung fremder Tiere besteht.

§ 12.

(1) Ist das Schlachttier mit einer der nachstehenden Seuchen:

Maul- und Klauenseuche, Lungenseuche des Rindes, Pockenseuche der Schafe, Beschälseuche der Pferde, Bläschenausschlag der Pferde und des Rindes, Räude der Einhufer und Schafe, Schweinepest, ansteckende Schweinelähme und Rotlauf der Schweine

oder mit Erscheinungen behaftet, die den Verdacht des Ausbruchs einer dieser Seuchen begründen, so ist die Schlachtung unter Beachtung des § 8 zu gestatten, falls der beamtete Tierarzt, welcher sofort in Kenntnis zu setzen ist, sofern es sich um Maul- und Klauenseuche, Lungenseuche, Schafpocken und Beschälseuche handelt, keine anderen Vorkehrungen trifft. Sofern jedoch eine Feststellung der Seuchen im Sinne des § 21 des

(4) Ústní povolení je možno dáti jen tehdy, provádí-li se poražení bezprostředně po prohlídce jatečného zvířete, nebo ve veřejných jatkách, v nichž je zajištěn výkon prohlídky jatečných zvířat a masa vhodnými opatřeními. Obec určí, zda smí ve veřejných jatkách odpadnouti výslovné sdělení výsledku prohlídky jatečného zvířete.

(5) Je-li povolení poražení zamítnuto (§ 6), je-li poražení zatím zakázáno (§ 8, odst. 2) nebo je-li vyšetření přerušeno, aby mohl býti povolán veterinář prohlídky masa (§ 19, odst. 3), má to prohližitel masa oznámiti bez odkladu obci. Obec má v obou posledních případech dbáti, aby byl povolán veterinář prohlídky masa.

§ 11.

(1) Jakmile prohližitelé zjistí nákazu, kterou je nutno hlásiti, nebo příznaky, podle nichž je obava z vypuknutí takové nákazy, jsou povinni podle § 17, odst. 7 zákona ze dne 6. srpna 1909, č. 177 ř. z., o zamezení a potlačení nakažlivých nemocí zvířat, ohlásiti to ihned obci.

(2) Prohližitel zároveň upozorní držitele nemocného nebo podezřelého zvířete na jeho povinnosti, předepsané § 17, odst. 1 uvedeného zákona, aby držel zvířata vzdálena míst, na nichž je nebezpečí nakažení cizích zvířat.

§ 12.

(1) Je-li jatečné zvíře stiženo některou z těchto nákaz:

slintavkou a kulhavkou, plicní nákazou skotu, neštovicemi ovcí, hřebčí nákazou, puchýřinou koní a skotu, svrabem jednokopytníků a ovcí, morem vepřů, nakažlivou obrnou vepřů a červenkou vepřů,

nebo příznaky, které odůvodňují podezření z některé z těchto nákaz, budiž poražení povoleno podle § 8, neučiní-li úřední veterinář, kterého je nutno ihned vyrozuměti, pokud jde o slintavku a kulhavku, plicní nákazu skotu, neštovice ovcí a hřebčí nákazu, jiná opatření. Má-li však býti nákaza zjištěna podle § 21 zák. č. 177/1909 ř. z. úředním veterinářem, budiž nařízeno, aby části prohližitelem označené, potřebné ke zjištění nákazy, byly uchovány pro

Ges. R. G. Bl. Nr. 177/1909 durch den beamteten Tierarzt stattzufinden hat, ist anzuordnen, daß die vom Beschauer zu bezeichnenden, für die Feststellung der Seuche erforderlichen Teile zur Verfügung des beamteten Tierarztes unter sicherem Verschluß in einem geeigneten Raum aufbewahrt werden.

(2) Ist bei einem Tier eine Erkrankung infolge einer Infektion mit Fleischvergiftungserregern oder bei einem gesund erscheinenden Tier das Ausscheiden solcher Erreger festgestellt, so ist die Schlachtung unter Beachtung der Vorschriften des § 8 zu gestatten.

§ 13.

Ist der Beschauer mit Tieren in Berührung gekommen, die mit einer übertragbaren Krankheit behaftet waren, so hat er die Hände und Arme sowie beim Vorhandensein von Maul- und Klauenseuche, Schweinepest und ansteckender Schweinelähme Kleidung und Schuhwerk vor dem Verlassen des Seuchengehöftes gründlich zu reinigen und darf in diesem Fall, bevor er Kleidung und Schuhwerk entseucht oder gewechselt hat, andere Ställe nicht betreten (AB. C, Anhang Nr. 2).

Fleischbeschau.

Allgemeine Bestimmungen.

§ 14.

(1) Die Fleischbeschau ist möglichst im Anschluß an die Schlachtung auszuführen, und zwar — abgesehen von öffentlichen Schlachthäusern — tunlichst von demselben Beschauer, der die Schlachttierbeschau vorgenommen hat.

(2) Vor der Besichtigung durch den Beschauer ist eine Zerlegung des geschlachteten Tieres nicht gestattet; das Tier darf jedoch so enthäutet werden, daß die Haut noch an einer Stelle mit dem Tierkörper zusammenhängt. Ferner darf das Tier in der Längsrichtung geteilt sein. Über zwei Jahre alte Rinder sind in jedem Fall enthäutet und in der Längsrichtung geteilt zur Untersuchung zu stellen; bei den unter zwei Jahre alten Rindern, bei Kälbern, Schafen und Ziegen kann die Enthäutung und Längsteilung je nach dem Befund von dem Beschauer gefordert werden. Bauch-, Becken- und Brusteingeweide, bei Kälbern, Schweinen, Schafen und Ziegen auch die Zunge, dürfen in natürlichem Zusammenhang mit den Halsorganen und den Organen der Brusthöhle herausgenommen werden. Kopf und Unterfüße dürfen bei Rindern, ausgenommen Kälber, sowie bei Schafen, Ziegen und Einhufern aus ihren Verbindungen mit dem Tierkörper gelöst werden.

šetření úředního veterináře ve vhodné prostoře pod bezpečnou uzávěrou.

(2) Bylo-li zjištěno u některého zvířete onemocnění po infekci zárodky otravy masem nebo vylučování takových zárodků u zvířete zdánlivě zdravého, budiž povoleno poražení podle předpisu § 8.

§ 13.

Přišel-li prohlížitel do styku se zvířaty, stiženými některou přenosnou nemocí, nechť si důkladně očistí před opuštěním zamořeného dvorce ruce a paže, při výskytu slintavky a kulhavky, moru vepřů a nakažlivé obrny vepřů i oděv a obuv, a nesmí v tomto případě vstupovati do jiných stájí, dokud oděv a obuv nezbavil nakažliviny nebo je nevyměnil (prov. př. C, dodatek č. 2).

Prohlídka masa.

Všeobecná ustanovení.

§ 14.

(1) Prohlídka masa budiž provedena podle možnosti ihned, jakmile skončilo poražení, a to — kromě veřejných jatek — pokud možno týmž prohlížitelem, který provedl prohlídku jatečného zvířete.

(2) Dokud prohlížitel nevykonal prohlídku, není dovoleno poražené zvíře rozděliti; zvíře však může býti staženo tak, že kůže alespoň na jednom místě souvisí s tělem zvířete. Dále smí býti zvíře po délce rozpůleno. Skot starší dvou let budiž před vyšetřením vždy stažen a podélně rozpůlen; u skotu mladšího dvou let, u telat, ovcí a koz může býti stažení a podélné rozpůlení prohlížitelem požadováno podle nálezu. Vnitřnosti břišní, pánevní a hrudní smějí býti vyňaty v přirozené souvislosti, u telat, vepřů, ovcí a koz musí býti vyňat též jazyk v přirozené souvislosti s orgány krčními a orgány dutiny hrudní. U skotu, vyjímajíc telata, a u ovcí, koz a jednokopytníků smějí býti hlava a konce končetin odděleny od těla. Výkroje ušní (vnitřní chrupavčité části vnějších zvukovodů) a oči nutno vždy vyjmouti. Okresní úřad může vydati pro veřejné jatky další ustanovení, jako na př. uložiti úplné stažení kůže, u telat též oddělení hlavy a

den. Die Ohrenausschnitte (die inneren knorpeligen Teile der äußeren Gehörgänge) und die Augen sind in jedem Fall herauszunehmen. Weitere Bestimmungen können für öffentliche Schlachthäuser von der Bezirksbehörde getroffen werden. Als solche kommen z. B. in Betracht: Die vollständige Loslösung der Haut von dem Tierkörper, ferner die Trennung von Kopf und Unterfüßen bei Kälbern, sofern diese Trennung in den Fußwurzelgelenken zwischen der untersten Reihe der Fußwurzelknochen und dem Mittelfuß erfolgt.

konců končetin, oddělí-li se ty v kloubech mezi dolní řadou kůstek zápěstních nebo zanártních a mezi holení.

(3) Werden gleichzeitig mehrere Tiere derselben Art geschlachtet, so sind die abgetrennten Teile und die herausgenommenen Eingeweide in der Nähe der Tierkörper derart zu verwahren oder zu kennzeichnen, daß ihre Zugehörigkeit zu den einzelnen Körpern außer Zweifel steht.

(3) Poráží-li se současně několik zvířat téhož druhu, buďtež oddělené části a vyňaté vnitřnosti v blízkosti těl zajištěny nebo označeny tak, aby bylo nepochybné, že patří k sobě.

(4) Vor beendeter Untersuchung dürfen Teile eines geschlachteten Tieres weder entfernt noch einer weiteren Behandlung unterzogen, insbesondere dürfen Rinderköpfe nicht gebrüht werden. Schweine dürfen gebrüht oder enthäutet werden.

(4) Před skončením vyšetření nesmějí býti části poraženého zvířete ani odstraněny, ani nijak upraveny, zvláště hovězí hlavy nesmí býti opařeny. Vepři smí býti opařeni nebo staženi.

§ 15.

Notschlachtungen in öffentlichen Schlachthäusern sind in dem Polizei(Seuchen)schlachthaus vorzunehmen, in Ermangelung eines solchen dürfen sie nur zeitlich getrennt von den übrigen Schlachtungen ausgeführt werden.

§ 15.

Nutné poražení ve veřejných jatkách budiž prováděno jen v policejních (nákazových) jatkách a není-li jich, smí býti prováděno jen časově odděleně od porážení jiných zvířat.

§ 16.

Hat vor der Fleischbeschau eine unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tieres stattgefunden oder sind vor der Fleischbeschau bereits einzelne für die Beurteilung der Genußtauglichkeit des Fleisches wichtige Körperteile entfernt oder einer unzulässigen Behandlung unterzogen worden (§ 14, Abs. 2 und 4), so darf die Fleischbeschau nur von dem Fleischbeschautierarzt vorgenommen werden. Das Fleisch darf in diesen Fällen nur dann für genußtauglich, bedingt tauglich oder minderwertig erklärt werden, wenn die Fleischbeschau in Verbindung mit den Ergebnissen der Schlachttierbeschau, gegebenenfalls auch der bakteriologischen Fleischuntersuchung (§ 27, Abs. 3) und den sonst eingezogenen Erkundigungen ein sicheres Urteil ermöglicht.

§ 16.

Bylo-li poražené zvíře nepřípustně rozděleno před prohlídkou masa, nebo byly-li již před prohlídkou masa odstraněny jednotlivé části, pro posouzení požívatelnosti masa důležité, nebo byly-li nepřípustně upraveny (§ 14, odst. 2 a 4), může býti prohlídka masa provedena jen veterinářem prohlídky masa. Maso smí býti v těchto případech uznáno požívatelným, podmíněně požívatelným nebo méně hodnotným, jen umožňují-li prohlídka masa a prohlídka jatečného zvířete nebo též bakteriologické vyšetření (§ 27, odst. 3) a jiné zjištěné okolnosti spolehlivý posudek.

§ 17.

Bei der Untersuchung geschlachteter Tiere soll der Beschauer mindestens zwei geeignete Messer zur Hand haben, die in sauberem Zustand zu erhalten sind. Durch Krankheitsstoffe

§ 17.

Při vyšetřování poražených zvířat nechť má prohlížitel alespoň dva vhodné nože, které má udržovati v čistotě. Nožů znečištěných zplodinami nemocí nesmí býti použito k nařе-

verunreinigte Messer dürfen ohne vorherige Reinigung und Entseuchung zum Anschneiden gesunder Körperteile nicht benutzt werden (AB. C, Anhang Nr. 2).

§ 18.

Sind besondere Hilfeleistungen bei der Fleischuntersuchung erforderlich und wird von dem Besitzer oder seinem Vertreter eine geeignete Hilfskraft auf Ansuchen des Beschauers nicht gestellt, so ist der Beschauer berechtigt, die weitere Untersuchung abzulehnen, bis dem Ansuchen entsprochen wird.

Anweisung für die Untersuchung.

§ 19.

(1) Der Beschauer soll die zur Untersuchung in das Fleisch oder in die Organe anzulegenden Schnitte nicht in größerer Anzahl oder größerem Umfang ausführen, als zur Erreichung des Zwecks nötig und in den §§ 20 bis 27 vorgeschrieben ist.

(2) Beim Anschneiden kranker Teile ist eine Verunreinigung des Fleisches, des Fußbodens, der Hände usw. mit Krankheitsstoffen tunlichst zu vermeiden.

(3) Sobald der Fleischbeschauer erkennt, daß er zur Entscheidung nicht zuständig ist (§§ 29 und 30), hat er die Untersuchung zu unterbrechen, den Besitzer an den Fleischbeschautierarzt zu verweisen und die Gemeinde unverzüglich zu benachrichtigen (§ 10, Abs. 5). Der Fleischbeschauer hat den Untersuchungsbefund dem Fleischbeschautierarzt mitzuteilen.

§ 20.

(1) Die Untersuchung der einzelnen Teile des Tierkörpers hat nach den in den §§ 21 bis 27 angegebenen Grundsätzen zu erfolgen und soll in der Regel in der dort angegebenen Reihenfolge geschehen.

(2) Die in Betracht kommenden Körperteile sind zu besichtigen, die Lunge, die Leber, die Milz, die Gebärmutter, das Euter und die Zunge auch zu durchtasten. Das Blut ist auf seine Farbe, färbende Kraft, Gerinnungsfähigkeit und auf die Beimengung fremder Bestandteile zu prüfen. Bei den Teilen, bei denen die Besichtigung oder Durchtastung zur Ermittlung von Krankheitszuständen nicht ausreicht, sind die tieferen Schichten durch Einschnitte und Zerlegungen nach den nachfolgenden Vorschriften freizulegen und zu untersuchen. Die

závání částí zdravých bez očištění a zneškodnění nakažliviny (prov. př. C, dodatek č. 2).

§ 18.

Je-li při vyšetřování masa třeba zvláštních pomocných úkonů a není-li na žádost prohlížitele držitelem nebo jeho zástupcem poskytnuta vhodná pomocná síla, je prohlížitel oprávněn odmítnouti další vyšetřování, dokud žádosti nebude vyhověno.

Návod k vyšetřování.

§ 19.

(1) Prohlížitel nemá dělati při vyšetřování řezy do masa nebo do orgánů ve větším počtu nebo větším rozsahu, než je nutno k dosažení účelu a než je předepsáno v §§ 20 až 27.

(2) Při nařezávání nemocných částí je nutno se co možná vystříhati znečištění masa, podlahy, rukou atd. zplodinami nemoci.

(3) Jakmile prohlížitel zjistí, že není k rozhodnutí příslušný (§§ 29 a 30), má vyšetřování přerušiti, držitele odkázati na veterináře prohlídky masa a zpraviti ihned obec (§ 10, odst. 5). Prohlížitel je povinen sděliti veterináři prohlídky masa nález.

§ 20.

(1) Jednotlivé části těla zvířete buďtež vyšetřovány podle zásad uvedených v §§ 21 až 27 a to zpravidla v udaném pořadí.

(2) Části těla přicházející v úvahu buďtež prohlédnuty, plíce, játra, slezina, děloha, vemeno a jazyk též prohmatány. U krve budiž zkoušena barva, barvivost, srážlivost a příměs cizích součástí. Části, u nichž prohlídka nebo prohmatání nestačí ke zjištění chorobných stavů, buďtež naříznuty a rozděleny do hloubky podle následujících předpisů a vyšetřeny. Vyšetřované mízní uzliny buďtež po délce rozříznuty, podle potřeby vyňaty a rozřezány na tenké lístky. Jde-li o chorobné změny, jejichž rozeznání vyžaduje dalšího

zu untersuchenden Lymphknoten sind der Länge nach zu durchschneiden, erforderlichenfalls herauszuschneiden und in dünne Scheiben zu zerlegen. Liegen krankhafte Veränderungen vor, deren Erkennung eine weitergehende Untersuchung erforderlich macht, so ist sie nach Lage des Falles vorzunehmen (vgl. auch § 27); nötigenfalls sind verdächtige oder erkrankte Teile anzuschneiden, Knochen zu spalten und Koch- und Bratproben (AB. C, Zweiter Abschnitt, III, 38,4) anzustellen.

§ 21.

(1) Der Untersuchung sind im allgemeinen zu unterziehen:

1. das Blut;

2. der Kopf, die Schlundkopf-, oberen Hals- und Kehlgangslymphknoten und die Mandeln (Tonsillen), (Lösung der Zunge so weit, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang zu sehen sind);

3. die Lunge, die Luftröhre sowie die Lymphknoten an der Lungenwurzel und im Mittelfell (Anlegung eines Längsschnitts in der Nähe der Teilungsstelle der Luftröhre durch Luftröhre und Hauptluftröhrenäste und eines Querschnitts im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste);

4. der Herzbeutel und das Herz (Anlegung eines Längsschnitts, durch den beide Kammern geöffnet werden und die Scheidewand der Kammern durchschnitten wird);

5. das Zwerchfell;

6. die Leber, die Lymphknoten an der Leberpforte und die Gallenblase;

7. der Magen und der Darmkanal, das Gekröse, die Gekröselymphknoten und das Netz;

8. die Milz;

9. die Nieren mit ihren Lymphknoten sowie die Harnblase; beim Verdacht auf das Vorliegen von akuter Miliartuberkulose (§ 36, II, Nr. 1) sind die Nieren zur genauen Untersuchung aus dem Tierkörper herauszunehmen;

10. die Gebärmutter mit Scheide und Scham (besonders sorgfältig bei Tieren, die kurz vor der Schlachtung geboren haben oder Scheidenausfluß oder krankhafte Veränderungen der Gebärmutteroberfläche zeigen);

11. das Euter und dessen Lymphknoten;

12. das Muskelfleisch, einschließlich des zugehörigen Fett- und Bindegewebes, der Knochen, insbesondere der gespaltenen Wirbel- und Beckenknochen, des Brustbeins, der Gelenke, der Sehnenscheiden, des Brust- und

vyšetření, budiž vyšetření podle povahy případu provedeno (srov. též § 27); je-li třeba, buďtež podezřelé nebo nemocné části naříznuty, kosti rozříznuty a provedeny zkoušky varem a pečením (prov. př. C, druhý oddíl, č. III, 38, 4).

§ 21.

(1) Obecně je třeba vyšetřovati:

1. krev;

2. hlavu, mízní uzliny hltanové, horní krční a podčelistní a mandle (tonsily), (jazyk je třeba tak uvolniti, aby bylo viděti celou sliznici tlamy a hltanu);

3. plíce, průdušnici, i mízní uzliny kořene plicního a mezihrudní (provésti podélný řez průdušnicí v blízkosti jejího rozvětvení a hlavními jejími větvemi a příčný řez v dolní třetině plic tak, aby protínal hlavní větve průdušnice);

4. osrdečník a srdce (je nutno provésti podélný řez, kterým se otevřou obě komory a protne srdeční přepážka);

5. bránice;

6. játra, mízní uzliny jaterní a měchýř žlučový;

7. žaludek a střeva, okruží, mízní uzliny okružní a předstěru;

8. slezinu;

9. ledviny s jejich mízními uzlinami a močový měchýř; při podezření akutní miliární tuberkulosy (§ 36, č. II, 1) buďtež ledviny z těla vyňaty k podrobnému vyšetření;

10. dělohu s pochvou a ochodem (zvláště pečlivě u zvířat, která před poražením byla krátkou dobu po porodu nebo mají výtok z pochvy nebo jeví chorobné změny na povrchu dělohy);

11. vemeno a jeho mízní uzliny;

12. svalstvo s příslušnou tkání tukovou a vazivovou, s kostmi, zvláště rozseknutými kostmi páteře a pánve, s kostí prsní, s klouby, s pochvami šlachovými, s pohrudnicí a pobřišnicí. Při podezření, zvláště jde-li o generalisо-

Bauchfells. In Verdachtsfällen, insbesondere beim Vorliegen einer generalisierten Tuberkulose, sind die Lymphknoten am Brusteingang (einschließlich der unteren Halslymphknoten), die Brustbein-, Bug-, Achsel-, Lenden-, Darmbein-, Kniefalten-, Kniekehl-, Gesäßbein- und Schamlymphknoten, erforderlichenfalls nachdem sie herausgeschnitten und in dünne Scheiben zerlegt sind, zu untersuchen.

(2) Beim Vorliegen besonderer Verhältnisse ist jedoch die Untersuchung auch auf andere im Absatz 1 nicht genannte Körperteile auszudehnen (z. B. Gehirn, Kopfhöhlen, Augen, Ohren, Speiseröhre, Bauchspeicheldrüse, Nebennieren, Hoden usw.).

§ 22.

Bei Rindern sind auch die Zunge, das Herz, die äußeren und inneren Kaumuskeln, letztere beide unter Anlegung mindestens je zweier ergiebiger, parallel mit dem Unterkiefer verlaufender Schnitte, sowie die bei der Schlachtung zu Tage tretenden Fleischteile und die Speiseröhre auf Finnen zu untersuchen. Die Kaumuskelschnitte sind vom unteren Unterkieferrand bis zur oberen Anheftungsstelle der Kaumuskeln, bei den inneren, soweit dies ohne Abtrennung des Unterkiefers möglich ist, bei den äußeren bis zur Jochbogenleiste nach oben und bis zu den mit anzuschneidenden Ohrlymphknoten nach hinten durchzuführen. Die Luftröhre ist in ihrer ganzen Länge nebst ihren Hauptverzweigungen aufzuspalten und zu untersuchen. An der Leber ist je ein Schnitt senkrecht zu der Magenfläche, quer durch die Hauptgallengänge, sowie neben dem Spigelschen Lappen bis auf die Gallengänge anzulegen. Die Nieren sind aus ihren Fettkapseln zu lösen. Bei Kühen ist jede Euterhälfte durch einen ergiebigen, die Zisternen öffnenden Längsschnitt zu spalten. Die Gebärmutter ist zu öffnen.

§ 23.

Bei Kälbern sind auch der Nabel und die Gelenke zu besichtigen und im Verdachtsfall anzuschneiden. Die Untersuchung auf Finnen erfolgt wie bei Rindern. Bei Kälbern unter sechs Wochen (AB. C, Nr. 8) hat die Untersuchung auf Finnen nur durch sorgfältige Besichtigung der Herzoberfläche nach Eröffnung des Herzbeutels zu erfolgen. Die Untersuchung der Nieren und der Nierenlymphknoten darf bei Kälbern jedes Alters unterbleiben, sofern nicht der Verdacht einer Erkrankung vorliegt.

vanou tuberkulosu, buďtež mízní uzliny vchodu hrudního (včetně dolních krčních), mízní uzliny kosti prsní, mízní uzliny předplecové, podpažní, bederní, vnitřní kyčelní, předkolenní, podkolenní, sedací a tříselné vnější (stydké) vyšetřeny podle potřeby po vyříznutí a rozřezání na tenké lístky.

(2) Ve zvláštních případech budiž vyšetření rozšířeno též na jiné části těla v odstavci 1 nevyjmenované (na př. mozek, dutiny hlavy, oči, uši, jícen, slinivku břišní, nadledvinky, varlata atd.).

§ 22.

U skotu buďtež také na uhřivost vyšetřeny jazyk, srdce, vnější a vnitřní svaly žvýkací, obojí alespoň dvěma vydatnými řezy v každém z nich, probíhajícími rovnoběžně s plochou dolní čelisti; stejně tak i svalstvo obnažené při poražení a jícen. Žvýkací svaly buďtež rozříznuty od dolního okraje dolní čelisti až k hornímu úponu žvýkacích svalů, vnitřní dle možnosti bez oddělení dolní čelisti, vnější až nahoru k hraně obličejové a dozadu až k mízním uzlinám příušním, které buďtež zároveň naříznuty. Průdušnice budiž po celé délce i s jejími hlavními průduškami otevřena a vyšetřena. Na játrech budiž proveden jeden řez kolmo na žaludeční plochu napříč hlavními žlučovody a jeden vedle Spigelova laloku až na žlučovody. Ledviny buďtež uvolněny z tukového pouzdra. U krav budiž každá polovina vemene rozříznuta vydatným podélným řezem, otevírajícím mlékojemy. Děloha budiž otevřena.

§ 23.

U telat buďtež prohlédnuty také pupek a klouby a při podezření buďtež naříznuty. Vyšetření na uhřivost se provede jako u skotu. U telat mladších šesti týdnů (prov. př. C, č. 8) budiž vyšetření na uhřivost provedeno jen pečlivým prohlédnutím povrchu srdce po otevření osrdečníku. Vyšetřovati ledviny a mízní uzliny ledvinové u telat každého stáří není třeba, není-li podezření onemocnění.

§ 24.

Bei Pferden und anderen Einhufern ist auch die Schleimhaut der Luftröhre, des Kehlkopfs, der Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen zu untersuchen, nachdem der Kopf in der Längsrichtung neben der Mittellinie durchgesägt oder durchgehauen und die Nasenscheidewand herausgenommen ist.

§ 25.

(1) Schweine, ausgenommen Spanferkel (saugende Ferkel), sind vor der Untersuchung durch Spalten der Wirbelsäule und des Kopfes in Hälften zu zerlegen, die Liesen (Flomen, Lünte, Schmer, Wammenfett) sind zu lösen. Die zu Tage tretenden Fleischteile, insbesondere an den Hinterschenkeln, am Bauch, am Zwerchfell, an den Zwischenrippenmuskeln, am Nacken, am Herzen, an der Zunge und am Kehlkopf sind auf Finnen zu untersuchen. Von der Spaltung der Wirbelsäule und des Kopfes darf auf Antrag des Besitzers nur ausnahmsweise, z. B. bei Schau- und Ausstellungstieren, abgesehen werden, sofern durch die allgemeine Untersuchung des Tierkörpers das Freisein von Tuberkulose festgestellt und durch eine genaue sonstige Untersuchung, nötigenfalls durch Einschnitte in Zunge und Kaumuskeln, sowie durch Anlegen zahlreicher Schnitte durch das Herz das Nichtvorhandensein von Finnen ausreichend sichergestellt ist.

(2) Schweine sind außerdem auf Trichinen zu untersuchen (§ 37).

§ 26.

Bei Schafen und Ziegen ist die Leber stets zu untersuchen, und zwar in der im § 22 bezeichneten Weise. Das Anschneiden des Herzens sowie der Lymphknoten am Kopf und an der Lunge ist nur im Fall des Verdachts einer Erkrankung erforderlich.

Untersuchung bei Notschlachtungen und bei Krankschlachtungen (bakteriologische Fleischuntersuchung).

§ 27.

(1) Liegt eine Notschlachtung oder einer der anderen im § 2, Abs. 1, Buchst. a), Nr. 1 und 2, bezeichneten Fälle vor (plötzlicher Tod durch äußere Einwirkung ohne vorherige Krankheit) oder eine Schlachtung, die wegen einer mit einer wesentlichen Störung des Allgemeinbefindens verbundenen Krankheit erfolgt ist (Krankschlachtung), so ist die

§ 24.

U koní a ostatních jednokopytníků se vyšetří také sliznice průdušnice, hrtanu, dutiny nosní a jejích vedlejších dutin po rozříznutí nebo rozseknutí hlavy podél střední čáry a po vyjmutí nosní přepážky.

§ 25.

(1) Vepři, kromě selat (ssajících), buďtež před vyšetřením rozpůleni rozseknutím páteře a hlavy, plsní sádlo budiž uvolněno. Obnažené svalstvo, zvláště stehenní, břišní, brániční, svalstvo mezižeberní, šíjové, srdeční, jazykové a hrtanové budiž vyšetřeno na uhřivost. Od rozpůlení páteře a hlavy se může upustiti na žádost držitele jen výjimečně, na př. u výstavních zvířat, bylo-li celkovým vyšetřením těla zvířete zjištěno, že je prosto tuberkulosy a bylo-li dostatečně zajištěno, že nejde o uhřivost, jiným přesným vyšetřením, je-li třeba, řezy do jazyka a žvýkacích svalů, nebo četnými řezy srdcem.

(2) Kromě toho buďtež vepři vyšetřeni na svalovce (§ 37).

§ 26.

U ovcí a koz buďtež játra vždy vyšetřena podle § 22. Řezy srdcem, mízními uzlinami hlavy a plic jsou nutné jen při podezření nějaké nemoci.

Vyšetření při nutném poražení a poražení nemocných zvířat (bakteriologické vyšetření masa).

§ 27.

(1) Při nutném poražení nebo v některém z případů uvedených v § 2, odst. 1, písm. a), č. 1 a 2 (náhlá smrt vnějším vlivem bez předchozí nemoci) nebo při poražení pro nemoc, spojenou s podstatnou poruchou celkového stavu zdravotního (poražení nemocného zvířete) budiž vyšetření všech orgánů, včetně mízních uzlin, provedeno zvláště pečlivě. Jme-

Untersuchung aller Organe, einschließlich der Lymphknoten, besonders sorgfältig vorzunehmen. Namentlich ist festzustellen, ob eine ordnungsmäßige Schlachtung oder etwa eine Tötung im Verenden begriffener Tiere oder eine scheinbare Schlachtung bereits verendeter Tiere vorliegt sowie ob in den Fällen des § 2, Abs. 1, Buchst. a), Nr. 1 und 2, die Ausweidung unmittelbar nach dem Tode der Tiere erfolgt ist (vgl. § 32, Abs. 2).

(2) In den Fällen des Absatzes 1 ist stets zu prüfen, ob die Vornahme einer bakteriologischen Fleischuntersuchung notwendig ist. Sie ist nicht erforderlich, wenn die nachstehend aufgeführten Erkrankungen oder Mängel zweifelsfrei vorliegen und als Ursache der Schlachtung anzusehen sind:

a) Lungenseuche, Pockenseuche der Schafe (ohne Begleiterkrankungen), Rotlauf der Schweine, Schweinepest und ansteckende Schweinelähme;

b) Knochenbrüche, äußere Verletzungen (Wunden, Quetschungen) und sonstige durch äußere Einwirkungen entstandene Schäden (Fremdkörper im Schlund), Vorfälle innerer Körperteile (Gebärmutter, Blase, Mastdarm), wenn die Schlachtung unmittelbar nach Eintritt des Ereignisses stattgefunden hat oder wenn Folgeerkrankungen (Fieber usw.) noch nicht festzustellen sind.

(3) In allen anderen Fällen des Absatzes 1 besteht der Verdacht auf Blutvergiftung (§ 32, Abs. 1, Nr. 7, zweiter Satz) oder der Verdacht auf das Vorhandensein von Fleischvergiftungserregern (§ 32, Abs. 1, Nr. 8), und es ist die Vornahme der bakteriologischen Fleischuntersuchung erforderlich. Dasselbe gilt bei Tieren,

a) deren Ausweidung nicht unmittelbar nach der Tötung erfolgt ist;

b) bei denen bei der Fleischbeschau wichtige Organe fehlen oder einer Behandlung unterworfen worden sind, sodaß durch die Untersuchung eine Beurteilung des Tierkörpers nicht mehr einwandfrei möglich ist;

c) bei denen die Schlachtung erfolgt ist, ohne daß die Schlachttierbeschau ausgeführt worden war, es sei denn, daß sicher festgestellt wird, daß die Schlachttierbeschau aus anderen Gründen als wegen einer Erkrankung des Tieres unterblieben ist;

d) bei denen, obgleich sie gesund erscheinen, kurz vor der Schlachtung das Ausscheiden von Fleischvergiftungserregern bakteriologisch nachgewiesen ist;

e) die an Vergiftungen durch chemische Kampfstoffe erkrankt sind.

novitě budiž zjištěno, zda jde o řádné poražení nebo snad o zabití dokonávajících zvířat, či o zdánlivé poražení zvířat již uhynulých, a zda byly v případech § 2, odst. 1, písm. a), č. 1 a 2 vyňaty vnitřnosti ihned po smrti zvířat (srov. § 32, odst. 2).

(2) V případech uvedených v odstavci 1 budiž vždy zkoumáno, je-li nutno bakteriologické vyšetření masa. Bakteriologického vyšetření masa není potřeba, jde-li nesporně o níže uvedená onemocnění nebo závady, a lze-li je považovati za příčinu poražení:

a) plicní nákazu skotu, neštovice ovčí (bez přidružených onemocnění), červenku vepřů, mor vepřů a nakažlivou obrnu vepřů;

b) zlomeniny kostí, vnější poranění (rány, zhmožděniny) a jiná poškození vnějšími vlivy vzniklá (cizí tělesa v jícnu), výhřezy vnitřních ústrojí (dělohy, měchýře, konečníku), bylo-li poražení provedeno ihned po nehodě, nebo nelze-li ještě zjistiti onemocnění následná (horečku atd.).

(3) Ve všech ostatních případech uvedených v odstavci 1 je podezření otravy krve (§ 32, odst. 1, č. 7, druhá věta) nebo podezření přítomnosti zárodků otravy masem (§ 32, odst. 1, č. 8) a je nutno bakteriologické vyšetření. Totéž platí u zvířat,

a) ze kterých nebyly vyňaty vnitřnosti ihned po zabití;

b) u kterých při prohlídce masa důležité orgány chybějí nebo byly upraveny tak, že po vyšetření není žádné posouzení těla zvířete již možné;

c) která byla poražena bez prohlídky jatečného zvířete, leda že bylo určitě zjištěno, že prohlídka jatečného zvířete nebyla provedena z jiného důvodu, než pro onemocnění zvířete;

d) u kterých bylo krátce před poražením bakteriologicky zjištěno vylučování zárodků otravy masem, ačkoliv se zdála zdravá;

e) která onemocněla otravou chemickými bojovými látkami.

(4) Der Verdacht auf Blutvergiftung liegt in den Fällen des Absatzes 1 namentlich bei Tieren vor, die nicht unter Absatz 2, Buchst. a) oder b), fallen und die wegen Entzündung des Darms, des Euters, der Gebärmutter, der Gelenke, der Sehnenscheiden, der Klauen und der Hufe, des Nabels, der Lunge, des Brust- und Bauchfells und wegen Allgemeinerkrankungen im Anschluß an eitrige oder brandige Wunden geschlachtet worden sind.

(5) Der Verdacht auf das Vorhandensein von Fleischvergiftungserregern besteht bei allen Tieren, deren Allgemeinbefinden vor der Schlachtung wesentlich gestört war, wenn nicht ein Fall des Abs. 2, Buchst. a) oder b), vorliegt. Der Verdacht ist auch dann als vorliegend anzunehmen, wenn bei der Fleischbeschau ein von der Regel abweichender Befund fehlt oder wenn nach dem Fleischbeschaubefund aus bestimmten, in den vorhergehenden Absätzen nicht erwähnten Gründen das Fleisch nicht ohne weiteres als unbedenklich für den menschlichen Genuß angesehen werden kann.

(6) Für den Antrag auf bakteriologische Fleischuntersuchung und ihre Ausführung gelten die Bestimmungen der Anlage 1.

§ 28.

Soll Fleisch von Schlachttieren, bei denen die bakteriologische Fleischuntersuchung eingeleitet ist, zur Vermeidung des Verderbens des Fleisches in ein Kühlhaus überführt werden, so haben die Gemeinden oder die ermächtigten Fleischbeschautierärzte die Erlaubnis zu erteilen und den hierfür notwendigen Ausweis auszustellen. Die Erlaubnis zur Überführung soll nur unter der Voraussetzung gegeben werden, daß die Ausfuhr in ein öffentliches Schlachthaus mit Kühlraum erfolgt, das sich allgemein zur Abnahme des Fleisches und zur Beendigung der Fleischbeschau bereit erklärt hat, daß ferner der Fleischbeschautierarzt die Gemeinde des Abgangs- und Empfangsorts benachrichtigt und die Mitteilung von der gleichzeitig erfolgten Benachrichtigung ausdrücklich in den Ausweis aufnimmt. Der Ausweis soll alle für die endgültige Beurteilung des Fleisches erheblichen Tatsachen enthalten. Soweit die bakteriologische Untersuchung nicht in dem öffentlichen Schlachthaus stattfindet, dem das Fleisch zugeführt wird, hat der Fleischbeschautierarzt auch dafür zu sorgen, daß das Ergebnis der bakteriologischen Fleischuntersuchung dorthin unmittelbar mitgeteilt

(4) Podezření na otravu krve v případech odstavce 1 je jmenovitě u zvířat, na která se nevztahuje odstavec 2, písm. a) nebo b), a která byla poražena pro zánět střev, vemene, dělohy, kloubů, pochev šlachových, paznehtů a kopyt, pupku, plic, pohrudnice a pobřišnice nebo pro celková onemocnění spojená s hnisavými nebo snětivými ranami.

(5) Podezření z přítomnosti zárodků otravy masem je u všech zvířat, jejichž celkový zdravotní stav před poražením byl podstatně porušen, vyjímajíc případy podle odstavce 2, písm. a) nebo b). Podezření je i tehdy, odchyluje-li se nález při prohlídce masa od obvyklého nálezu, nebo nelze-li maso podle nálezu při prohlídce masa beze všeho uznati za nezávadné k lidskému požívání z určitých, v předchozích odstavcích neuvedených důvodů.

(6) O návrhu na bakteriologické vyšetření masa a jeho provedení platí ustanovení přílohy 1.

§ 28.

Má-li býti maso jatečných zvířat, u něhož bylo započato bakteriologické vyšetřování, převezeno do chladírny, aby se nezkazilo, mají obce nebo zmocnění veterináři prohlídky masa dáti k tomu povolení a vydati potřebný průkaz. Povolení převozu má býti dáno jen za předpokladu, že maso bude převezeno do veřejných jatek s chladírnou, které jsou ochotny převzíti maso a dokončiti prohlídku masa, a za předpokladu, že veterinář prohlídky masa vyrozumí obec místa vývozu i dovozu a v osvědčení výslovně poznamená, že toto vyrozumění současně provedl. Průkaz má obsahovati všechny skutečnosti, důležité pro konečné posouzení masa. Neprovádí-li se bakteriologické vyšetření ve veřejných jatkách, do nichž bylo maso dovezeno, má veterinář prohlídky masa pečovati také o to, aby výsledek bakteriologického vyšetření masa jim byl ihned sdělen. Převážené maso budiž předběžně označeno (§ 49, odst. 2). Způsob označení buď poznamenán na osvědčení. Povolení vývozu budiž odepřeno, jsou-li pro to veterinárně-policejní důvody. Při převozu masa budiž k němu pokud možno přiložena hlava a všechny orgány. Je-li třeba, budiž v osvědčení poznamenáno, proč chybí části těla, dále

wird. Das zu überführende Fleisch ist vorläufig mit Erkennungszeichen (§ 49, Abs. 2) zu versehen. Die Art der Erkennungszeichen ist in dem Ausweis zu vermerken. Die Erlaubnis zur Ausfuhr ist zu versagen, wenn veterinärpolizeiliche Bedenken entgegenstehen. Bei einer Überführung von Fleisch sind dem Fleischtransport tunlichst Kopf und alle Organe beizufügen. Gegebenenfalls ist in dem Ausweis der Grund des Fehlens der Körperteile sowie der Fleischbeschaubefund an diesen Teilen und ihre bereits erfolgte fleischbeschauliche Behandlung zu vermerken.

Verfahren nach der Untersuchung.

§ 29.

(1) Fleischbeschauer dürfen die selbständige Beurteilung des Fleisches nur unter folgenden Voraussetzungen übernehmen:

1. vor der Untersuchung darf eine unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tieres nicht stattgefunden haben, auch dürfen wichtige Teile weder entfernt noch einer unzulässigen Behandlung unterzogen worden sein (§ 14, Abs. 2 und 4);

2. der Fleischbeschauer muß ferner das Tier in lebendem Zustand untersucht haben;

3. bei der Fleischbeschau müssen ferner alle Teile des Schlachttieres als gesund befunden oder es dürfen nur folgende Mängel am Fleisch festgestellt worden sein:

a) tierische Schmarotzer, ausgenommen jedoch die Trichine (trichina spiralis) und die gesundheitsschädlichen Finnen (beim Rind Cysticercus inermis, beim Schwein Cysticercus cellulosae);

b) bindegewebige Verwachsungen von Organen ohne Eiterung und ohne übelriechende wässerige Ergüsse sowie vollständig abgekapselte Eiterherde;

c) Entzündungen der Haut ohne ausgebreitete Bildung von Eiter oder Jauche;

d) örtlich begrenzte Geschwülste;

e) örtliche Strahlenpilzkrankheit;

f) örtliche Tuberkulose (Absatz 2);

g) Bläschenausschlag an den Geschlechtsteilen;

h) Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln;

i) Mißbildungen, wenn eine Störung des Allgemeinbefindens oder eine Veränderung der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden ist;

nález na nich při prohlídce masa a všechno, co se při prohlídce masa s nimi dosud stalo.

Postup po vyšetření.

§ 29.

(1) Prohližitelé masa smějí samostatně posouditi maso jen za těchto podmínek:

1. před vyšetřením nebylo poražené zvíře nepřípustně rozděleno, důležité části nebyly ani odstraněny, ani nebyly jinak nepřípustně upraveny (§ 14, odst. 2 a 4);

2. prohližitel masa vyšetřil zvíře za živa;

3. při prohlídce masa byly všechny části jatečného zvířete shledány zdravými nebo byly na mase zjištěny jen tyto změny:

a) živočišní cizopasníci, vyjímajíc svalovce (trichina spiralis) a zdraví škodlivé uhry (u skotu cysticercus inermis, u vepře cysticercus cellulosae);

b) vazivové srůsty orgánů bez hnisání a bez odporně zapáchajících tekutých výpotků nebo úplně opouzdřená hnisavá ložiska;

c) záněty kůže bez rozšířeného tvoření hnisu nebo jíchy;

d) místně ohraničené nádory;

e) místní aktinomykosa;

f) místní tuberkulosa (odstavec 2);

g) puchýřina na částech pohlavních;

h) zmenšení orgánů nebo jednotlivých svalů;

i) zrůdnosti, není-li s nimi spojena porucha celkového zdravotního stavu nebo změna stavu masa;

k) auf mechanischem Wege entstandene Blutergüsse, Farbstoffablagerungen, Verhärtungen und Verkalkungen in einzelnen Organen und Körperteilen;

l) Vorhandensein von Mageninhalt oder sonstigen Verunreinigungen in der Lunge oder im Blut;

m) Beschmutzung oder Verunreinigung des Fleisches durch Insekten, Verschimmelung usw. sowie Veränderung durch Aufblasen;

n) schleichende, ohne Störung des Allgemeinbefindens verlaufende Nachkrankheiten der Ferkelgrippe (AB. C, Zweiter Abschnitt, Nr. 13), sofern die Tiere gut genährt (gemästet) sind, außer Husten keinerlei Krankheitserscheinungen zeigten und nur die vorderen Lungenabschnitte mit Entzündungsherden (grauroten oder grauen verdichteten Herden) behaftet befunden werden, während die übrigen Teile der Lunge, das Brustfell und der Herzbeutel von Veränderungen frei sind, oder sofern nur Überbleibsel der Ferkelgrippe (Verwachsungen, Vernarbungen, eingekapselte verkäste Herde u. dgl.) vorhanden sind.

(2) Örtliche Tuberkulose [Absatz 1, Nr. 3, Buchst. f)] ist als vorliegend zu erachten, wenn sich die tuberkulösen Veränderungen beschränken

1. auf die Lymphknoten des Kopfes mit oder ohne tuberkulöse Erkrankung der Mandeln oder

2. auf einen oder mehrere Gekröselymphknoten mit oder ohne tuberkulöse Veränderungen im zugehörigen Darmabschnitt ohne Rücksicht auf die Miterkrankung der Lymphknoten des Kopfes oder

3. auf die Lungenlymphknoten mit oder ohne tuberkulöse Veränderungen in der Lunge selbst ohne Rücksicht auf die Miterkrankung der Lymphknoten des Kopfes. Jedoch dürfen die tuberkulösen Herde in der Lunge nur gering an Zahl und Umfang und müssen deutlich bindegewebig abgegrenzt sein, oder

4. auf die Lymphknoten an der Leberpforte mit oder ohne tuberkulöse Veränderungen in der Leber.

(3) Unter den Voraussetzungen des Absatzes 1, Nr. 1, ist der Fleischbeschauer zur selbständigen Beurteilung des Fleisches auch in den im § 32, Abs. 2, bezeichneten Fällen der Genußuntauglichkeit des Fleisches sowie in allen anderen Fällen zuständig, in denen der Besitzer oder dessen Vertreter mit der unschädlichen Beseitigung des von dem Fleischbeschauer für genußuntauglich erachteten Fleisches einverstanden ist.

k) mechanicky vzniklé výrony krevní, uložení barviv, ztvrdnutí nebo zvápenění v jednotlivých orgánech a částech těla;

l) znečištění plic nebo krve žaludečním obsahem nebo jinak;

m) znečištění nebo potřísnění masa hmyzem, zplesnivění atd., nebo změny způsobené nafouknutím;

n) vleklé, následné nemoci po chřipce selat, bez poruchy celkového zdravotního stavu (prov. př. C, druhý oddíl, č. 13), byla-li zvířata dobře vykrmena, nejevila-li mimo kašel jiných příznaků nemoci a jsou-li jen přední části plic zachváceny zánětlivými ložisky (šedočervenými nebo šedými tužšími ložisky), kdežto ostatní části plic, pohrudnice a osrdečník jsou beze změn, nebo zjistí-li se jen zbytky po chřipce selat (srůsty, zjizvení, opouzdřená sesýrovatělá ložiska a pod.).

(2) Za místní tuberkulosu [odst. 1, č. 3, písm. f)] se považuje, jsou-li tuberkulosní změny omezeny

1. na mízní uzliny hlavy s tuberkulosním onemocněním mandlí nebo bez něho,

2. nebo na jednu nebo několik mízních uzlin okruží s tuberkulosními změnami na příslušné části střeva nebo bez těchto změn, bez ohledu na současné onemocnění mízních uzlin hlavy,

3. nebo na mízní uzliny plic s tuberkulosními změnami v plicích samotných nebo bez těchto změn, bez ohledu na současné onemocnění mízních uzlin hlavy. Tuberkulosní ložiska v plicích však smějí býti jen malá počtem i rozsahem a musí býti zřetelně vazivovitě ohraničena,

4. nebo na mízní uzliny jaterní s tuberkulosními změnami v játrech nebo bez těchto změn.

(3) Za předpokladů uvedených v odstavci 1, č. 1 je prohlížitel masa příslušný k samostatnému posouzení masa také v případech nepoživatelnosti masa, uvedených v § 32, odst. 2, a ve všech případech, ve kterých držitel nebo jeho zástupce souhlasí s neškodným odstraněním masa, uznaného prohlížitelem masa za nepoživatelné.

§ 30.

In allen im § 29 nicht aufgeführten Fällen bleibt die Entscheidung dem zuständigen Fleischbeschautierarzt vorbehalten.

§ 31.

(1) Stellt der Beschauer eine Seuche fest, für die die Anzeigepflicht besteht, so finden die Bestimmungen der §§ 11 und 13 sinngemäß Anwendung.

(2) Für die Fleischbeschau bei Tieren, die zur Serum- oder Impfstoffgewinnung gedient haben, gelten die Vorschriften der Anlage 2.

Grundsätze für die Beurteilung des Fleisches.

§ 32.

(1) Als untauglich zum Genuß für Menschen ist der ganze Tierkörper (Fleisch mit Knochen, Fett, Eingeweiden und den zum Genuß für Menschen geeigneten Teilen der Haut sowie das Blut) anzusehen, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt worden ist:

1. Milzbrand, ausgenommen örtlicher Milzbrand bei Schweinen (§ 34, Nr. 20, und § 36, II, Nr. 6);
2. Rauschbrand;
3. Wild- und Rinderseuche;
4. Tollwut;
5. Rotz;
6. Rinderpest;
7. Blutvergiftungen, wenn erhebliche sinnfällige Veränderungen des Muskelfleisches bestehen. Beim Fehlen solcher Veränderungen hat bei Verdacht auf Blutvergiftung (§ 27, Abs. 3 und 4) die gleiche Beurteilung zu erfolgen, wenn die bakteriologische Fleischuntersuchung (§ 27) nicht die Unschädlichkeit oder die sonstige Unbedenklichkeit des Fleisches ergibt oder wenn der Besitzer oder sein Stellvertreter zur Vermeidung der bakteriologischen Fleischuntersuchung mit der unschädlichen Beseitigung des ganzen Tierkörpers einverstanden ist;
8. das Vorhandensein von Fleischvergiftungserregern (§ 27, Abs. 3 und 5) mit Ausnahme der im § 34, Nr. 21, und im § 36, II, Nrn. 7 und 8, genannten Fälle;
9. Rotlauf der Schweine, wenn eine erhebliche sinnfällige Veränderung nicht nur des Fettgewebes, sondern auch des Muskelfleisches besteht;
10. Ferkelgrippe, Schweinepest und an-

§ 30.

Ve všech případech v § 29 neuvedených je rozhodnutí vyhrazeno příslušnému veterináři prohlídky masa.

§ 31.

(1) Zjistí-li prohlížitel nákazu, která musí býti hlášena, platí obdobně ustanovení §§ 11 a 13.

(2) Pro prohlídku masa zvířat, kterých bylo používáno k získávání sera a očkovacích látek, platí předpisy přílohy 2.

Zásady posuzování masa.

§ 32.

(1) Za nepoživatelné se považuje celé tělo zvířete (maso s kostmi, tukem, vnitřnostmi a částkami kůže vhodnými k lidskému požívání, i krev), byla-li zjištěna některá z těchto nemocí nebo závad:

1. sněť slezinná, kromě místní sněti slezinné u vepřů (§ 34, č. 20 a § 36, č. II, 6);
2. sněť šelestivá;
3. nákaza zvěře a skotu;
4. vzteklina;
5. vozhřivka;
6. mor skotu;
7. otravy krve, jde-li o podstatné a nápadné změny svalstva. Není-li takových změn, budiž při podezření otravy krve (§ 27, odst. 3 a 4) postupováno stejně, neprojeví-li bakteriologické vyšetření masa (§ 27) neškodnost nebo jinou nezávadnost masa nebo souhlasí-li držitel nebo jeho zástupce s neškodným odstraněním celého těla zvířete, aby se uvaroval bakteriologického vyšetření masa;
8. přítomnost zárodků otravy masem (§ 27, odst. 3 a 5) kromě případů, vyjmenovaných v § 34, č. 21 a v § 36, č. II, 7 a 8;
9. červenka vepřů, jde-li o podstatné a patrné změny nejen tkáně tukové, nýbrž i svalstva;
10. chřipka selat, mor vepřů a nakažlivá

steckende Schweinelähme, wenn eine erhebliche sinnfällige Veränderung des Muskelfleisches eingetreten ist;

11. Starrkrampf, wenn die Ausblutung mangelhaft ist und sinnfällige Veränderungen des Muskelfleisches bestehen;

12. Gelbsucht, wenn sämtliche Körperteile auch nach Ablauf von mindestens 24 Stunden nach der Schlachtung noch stark gelb oder gelbgrün gefärbt oder wenn die Tiere abgemagert sind oder wenn das Fleisch nach 24 Stunden bei der Koch- oder Bratprobe einen widerlichen Geruch oder Geschmack zeigt;

13. hochgradige allgemeine Wassersucht, sofern sie noch nach mindestens 24stündigem Hängenlassen des Tierkörpers festzustellen ist;

14. Geschwülste, wenn sie an zahlreichen Stellen des Muskelfleisches, der Knochen oder Fleischlymphknoten vorhanden sind;

15. Finnen oder Trichinen bei Hunden, Trichinen bei Bären, Katzen, Füchsen, Dachsen und anderen fleischfressenden Tieren, die Träger von Trichinen sein können;

16. hochgradiger Harn- oder Geschlechtsgeruch, widerlicher Geruch oder Geschmack des Fleisches nach Arzneimitteln, Entseuchungsmitteln u. dgl., hochgradig fischiger oder öligtraniger Geruch, auch bei der frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmenden Koch- und Bratprobe und nach dem Erkalten;

17. vollständige Abmagerung des Tieres infolge einer Krankheit;

18. vorgeschrittene Fäulnis und ähnliche Zersetzungsvorgänge;

19. ansteckende Blutarmut bei Einhufern.

(2) Den im Absatz 1 aufgeführten Mängeln ist gleichzuachten, wenn das Tier in den im § 2, Abs. 1, Buchst. a), Nr. 2, bezeichneten plötzlichen Todesfällen nicht unmittelbar nach dem Tode ausgeweidet ist, ferner wenn es, abgesehen von diesen Fällen, eines natürlichen Todes gestorben oder im Verenden getötet oder wenn es totgeboren oder ungeboren ist.

§ 33.

Als untauglich zum Genuß für Menschen ist der ganze Tierkörper (§ 32), ausgenommen Fett (§ 36, I), anzusehen, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt ist:

1. gesundheitsschädliche Finnen (bei Rindern Cysticercus inermis, bei Schweinen Cysticercus cellulosae) sowie Finnen bei Schafen

obrna vepřů, došlo-li k podstatným patrným změnám svalstva;

11. ztrnutí, je-li vykrvácení nedostatečné a jsou-li patrné změny svalstva;

12. žloutenka, jsou-li všechny části těla i po uplynutí alespoň 24 hodin po poražení ještě žlutě nebo žlutozeleně zbarveny nebo jsou-li zvířata vyhublá nebo má-li maso při zkoušce vařením nebo pečením po 24 hodinách odporný pach nebo chuť;

13. celková vodnatelnost vysokého stupně, je-li ještě zjistitelná po nejméně 24 hodinovém zavěšení těla zvířete;

14. nádory, jsou-li na četných místech ve svalstvu, kostech nebo masových mízních uzlinách;

15. uhry nebo svalovci u psů, svalovci u medvědů, koček, lišek, jezevců a jiných masožravých zvířat, která mohou býti hostiteli svalovců;

16. silný zápach po moči nebo silný samčí zápach, odporný zápach nebo příchuť masa po lécích, desinfekčních prostředcích a podobně, silný zápach po rybách nebo rybím tuku ještě při zkoušce varem nebo pečením, provedené nejdříve 24 hodin po poražení a posouzené po vychladnutí;

17. úplné vyhubnutí zvířete nemocí;

18. pokročilá hniloba a podobné rozkladné pochody;

19. nakažlivá chudokrevnost jednokopytníků.

(2) Stejně jako při závadách uvedených v odstavci 1 se postupuje, nebyly-li zvířeti v případech náhlé smrti, uvedených v § 2, odst. 1, písm. a), č. 2 ihned vyňaty vnitřnosti, dále nehledíc k těmto případům, zahynulo-li zvíře přirozenou smrtí, nebo bylo zabito již dokonávající nebo jde-li o plody mrtvě narozené nebo nenarozené.

§ 33.

Za nepoživatelné se považuje celé tělo zvířete (§ 32), kromě tuku (§ 36, č. I), byla-li zjištěna některá z těchto závad:

1. zdraví škodlivé uhry (u skotu cysticercus inermis, u vepřů cysticercus cellulosae), a uhry u ovcí a koz (cysticercus ovis), je-li

und Ziegen (Cysticercus ovis), wenn das Fleisch wässerig oder verfärbt ist oder wenn die Schmarotzer, lebend oder abgestorben, auf einer größeren Anzahl der ergiebig und tunlichst in Handtellergröße durch die Lieblingssitze der Finnen (§§ 22 und 25) und andere Muskelteile angelegten Schnitte verhältnismäßig häufig zutage treten. Dies ist in der Regel anzunehmen, wenn in der Mehrzahl der angelegten Muskelschnittflächen mehr als je eine Finne gefunden wird (starkfinnige Tiere). Magen und Darm sind als genußtauglich ohne Einschränkung zu behandeln, sofern sie bei sorgfältiger Untersuchung finnenfrei befunden sind; das Blut sowie die von Weichteilen völlig befreiten Knochen sind gleichfalls ohne Einschränkung freizugeben;

2. Mieschersche Schläuche, wenn das Fleisch dadurch wässerig geworden oder auffallend verfärbt ist (vgl. auch § 34, Abs. 1, Nr. 1, und § 47, Abs. 1, Nr. 1);

3. Trichinen bei Schweinen, sofern sinnfällige Veränderungen des Muskelfleisches bestehen.

§ 34.

Als untauglich zum Genuß für Menschen sind nur die veränderten Fleischteile anzusehen, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt ist:

1. Tierische Schmarotzer

a) im Muskelfleisch (nicht gesundheitsschädliche Finnen, auch Cysticercus ovis bei Schafen und Ziegen, Mieschersche Schläuche u. dgl.), falls nicht die Bestimmungen im § 33 Anwendung zu finden haben,

b) in den Eingeweiden (Leberegel, Bandwürmer, Hülsenwürmer, Gehirnblasenwürmer, Rundwürmer u. dgl.).

Wenn die Zahl oder Verteilung der Schmarotzer ihre gründliche Entfernung nicht gestattet, sind die Tierkörper oder ganzen Organe zu vernichten, andernfalls sind die Schmarotzer auszuschneiden und die Tierkörper oder Organe freizugeben;

2. Geschwülste, wenn sie örtlich begrenzt sind;

3. Lungenseuche;

4. Tuberkulose, abgesehen von den Fällen des § 32, Abs. 1, Nr. 17, und des § 36, II, Nr. 1. Ein Organ ist auch dann als tuberkulös anzusehen, wenn nur die zugehörigen Lymphknoten tuberkulöse Veränderungen aufweisen, ohne Rücksicht auf die Art und das Alter dieser Veränderungen. Liegt Tuberkulose der Gekröselymphknoten vor, so ist der zugehörige

maso vodnaté nebo zbarvené nebo vyskytují-li se cizopasníci, živí nebo odumřelí, poměrně často na větším počtu vydatných řezů, alespoň jako dlaň velikých, provedených na oblíbených místech uhrů (§§ 22 a 25) a na jiných částech svalstva. To je zpravidla tehdy, najde-li se na většině provedených řezů více než po jednom uhru (silně uhřivá zvířata). Žaludek a střeva buďtež považovány za požívatelné bez omezení, nebyly-li v nich při pečlivém vyšetření uhry zjištěny; krev i kosti, zcela zbavené měkkých částí, buďtež rovněž považovány za požívatelné bez omezení;

2. Miescherovy váčky, jsou-li příčinou vodnatelnosti nebo nápadného zbarvení masa (srov. též § 34, odst. 1, č. 1 a § 47, odst. 1, č. 1);

3. svalovci u vepřů, jde-li o patrné změny svalstva.

§ 34.

Za nepožívatelné se považují jen změněné části masa, byla-li zjištěna některá z těchto závad:

1. živočišní cizopasníci

a) ve svalstvu (nikoliv zdraví škodlivé uhry, též cysticercus ovis u ovcí a koz, Miescherovy váčky a pod.), nemá-li býti použito ustanovení § 33,

b) ve vnitřnostech (motolice, tasemnice, měchožily jaterní, mnohohlavy, červi oblí a pod.).

Nedovoluje-li počet nebo rozdělení cizopasníků jejich dokonalé odstranění, buďtež těla zvířat nebo celé orgány zničeny, jinak buďtež cizopasníci vyříznuti a těla zvířat nebo orgány propuštěny;

2. nádory, jsou-li místně ohraničeny;

3. plicní nákaza skotu;

4. tuberkulosa, nehledíc k případům § 32, odst. 1, č. 17 a § 36, č. II, 1. Orgán budiž pokládán za tuberkulosní také tehdy, jsou-li tuberkulosně změněny i jen příslušné mízní uzliny bez ohledu na povahu a stáří těchto změn. Jde-li o tuberkulosu mízních uzlin okružních, je považovati za tuberkulosní příslušnou část střeva (tenké nebo tlusté stře-

Darmabschnitt (Dünndarm oder Dickdarm), einschließlich des Gekrösefettes als tuberkulös anzusehen. Bei Tuberkulose der Lunge oder eines zugehörigen Lymphknotens sind auch Luftröhre und Kehlkopf zu beanstanden. Bei Tuberkulose der Fleischlymphknoten sind die Knochen besonders sorgfältig auf das Vorhandensein von Tuberkulose zu untersuchen. Die zu den erkrankten Fleischlymphknoten gehörenden Röhrenknochen sind herauszunehmen und der Länge nach zu spalten. Bei Vorliegen von Knochentuberkulose ist das ganze Skelett als untauglich, das Muskelfleisch aber als tauglich zu beurteilen, sofern nicht die Bestimmungen des § 36, II, Nr. 1, oder des § 47, Abs. 1, Nr. 1, Anwendung zu finden haben. Liegt nur eine Erkrankung der Fleischlymphknoten vor und kommen die Bestimmungen des § 36, II, Nr. 1, und § 47, Abs. 1, Nr. 1, nicht in Frage, so ist der ganze Tierkörper als genußtauglich zu beurteilen;

5. Strahlenpilzkrankheit (Aktinomycose) und Traubenpilzkrankheit (Botryomycose);

6. Starrkrampf, sofern nicht § 32, Abs. 1, Nr. 11, Anwendung findet;

7. Maul- und Klauenseuche ohne Begleitkrankheit. Unschädlich zu beseitigen sind nur die erkrankten Stellen. Kopf, Zunge, Herz, Schlund, Magen, Darm, die Unterfüße bis zum Fesselgelenk samt Haut und Klauen sind freizugeben, wenn sie unter amtlicher Aufsicht in kochendem Wasser gebrüht worden sind;

8. Entzündungen, soweit sie nicht schon genannt sind, ferner abgekapselte Eiter- oder Jaucheherde, wenn das Allgemeinbefinden des Tieres kurz vor der Schlachtung nicht gestört war, insbesondere wenn Anzeichen von Blutvergiftung nicht vorhanden sind;

9. Verletzungen (Wunden, Quetschungen, Knochenbrüche, Verbrennungen u. dgl.), wenn sie von einem fieberhaften Allgemeinbefinden nicht begleitet gewesen sind;

10. Nesselfieber (Backsteinblattern) und Herzklappenrotlauf;

11. Rotlauf der Schweine, sofern nicht § 32, Abs. 1, Nr. 9, Anwendung findet (vgl. jedoch § 36, II, Nr. 2). Die Abfälle sind stets zu vernichten. Blut darf nur in gekochtem Zustand dem Verkehr übergeben werden;

12. Nachkrankheiten der Ferkelprippe [§ 29, Abs. 1, Nr. 3, Buchst. n)], Schweinepest und ansteckende Schweinelähme, sofern nicht § 32, Abs. 1, Nr. 10, Anwendung findet (vgl. jedoch § 36, II, Nr. 3). Bei ansteckender Schweinelähme ist das Gehirn und das Rückenmark in jedem Falle als untauglich anzusehen;

vo) včetně tukové tkáně okružní. Při tuberkulose plic nebo některé příslušné mízní uzliny budiž pozastavena také průdušnice a hrtan. Při tuberkulose mízních uzlin masových buďtež na tuberkulosu zvlášť pečlivě vyšetřeny kosti. Rourovité kosti příslušející k onemocnělým masovým mízním uzlinám buďtež vyjmuty a po délce rozseknuty. Při tuberkulose kostí budiž posouzena celá kostra jako nepoživatelná, svalstvo však jako poživatelné, nemá-li býti použito ustanovení § 36, č. II, 1 nebo § 47, odst. 1, č. 1. Jde-li jen o onemocnění masových mízních uzlin a nepřicházejí-li v úvahu ustanovení § 36, č. II, 1 a § 47, odst. 1, č. 1, budiž celé tělo zvířete posouzeno jako poživatelné;

5. aktinomykosa a botryomykosa;

6. ztrnutí, nemá-li býti použito ustanovení § 32, odst. 1, č. 11;

7. slintavka a kulhavka bez přidružených onemocnění. Neškodně buďtež odstraněna jen onemocnělá místa. Hlavu, jazyk, srdce, jícen, žaludek, střevo, konce končetin až po kloub spěnkový s kůží a paznehty lze propustiti, byly-li opařeny za úředního dozoru ve vařící vodě;

8. záněty dosud nejmenované, dále opouzdřená ložiska hnisavá nebo jíchová, nebyl-li celkový zdravotní stav zvířete krátce před poražením porušen, zvláště není-li příznaků otravy krve;

9. zranění (rány, zhmožděniny, zlomeniny kostí, spáleniny a pod.), nebyly-li provázeny horečnatým stavem;

10. kopřivka a červenka chlopní srdečních;

11. červenka vepřů, nemá-li býti použito ustanovení § 32, odst. 1, č. 9 (srov. však § 36, č. II, 2). Odpadky buďtež vždy zničeny. Krev smí býti dána do oběhu jen vařená;

12. následné nemoci po chřipce selat [§ 29, odst. 1, č. 3, písm. n)], mor vepřů a nakažlivá obrna vepřů, nemá-li býti použito § 32, odst. 1, č. 10 (srov. však § 36, č. II, 3). Při nakažlivé obrně vepřů buďtež mozek a mícha vždy považovány za nepoživatelné;

13. Mißbildungen, wenn eine Störung des Allgemeinbefindens oder Veränderung der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden ist;

14. Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln;

15. blutige oder wässerige Durchtränkung, Kalk- oder Farbstoffablagerung in einzelnen Organen und Körperteilen;

16. oberflächliche Fäulnis, Schimmelbildung u. dgl. an einzelnen Körperteilen;

17. Verunreinigung des Fleisches mit Eiter und anderen Entzündungsprodukten. In gleicher Weise sind zu beurteilen die Teile, die bei Vergiftungen oder Behandlung mit starkwirkenden Arzneimitteln das Gift in schädlichen Mengen enthalten können (Magen, Darm, Injektionsstellen, Leber, Nieren, Euter u. dgl.), ferner die Organe mit Nebenorganen (z. B. Därme mit Gekröse, zusammen mit Leber und Bauchspeicheldrüse), aus denen das Ausscheiden von Fleischvergiftungserregern bakteriologisch festgestellt ist, in den Fällen des § 36, II, Nr. 8;

18. Vorhandensein von Mageninhalt oder Brühwasser oder sonstigen Verunreinigungen in der Lunge oder im Blut;

19. Veränderungen des Fleisches durch Aufblasen sowie derartige Beschmutzung des Fleisches, daß eine gründliche Reinigung der beschmutzten Teile nicht ausführbar ist;

20. abgeheilter örtlicher (Lymphknoten-) Milzbrand bei Schweinen (vgl. jedoch § 36, II, Nr. 6). Als abgeheilt ist der örtliche Milzbrand zu bezeichnen, wenn in den veränderten Teilen (Lymphknoten) Milzbrandbazillen bei der bakteriologischen Untersuchung nicht gefunden worden und diese Teile vollständig bindegewebig abgekapselt sind;

21. Fleischvergiftungserreger bei Rindern, die als Dauerausscheider von Enteritisbakterien ausgemerzt werden und bei denen durch die bakteriologische Fleischuntersuchung festgestellt wurde, daß alle Fleisch- und Organproben sowie alle Lymphknotenproben frei von Enteritisbakterien befunden wurden. Unschädlich zu beseitigen sind nur der Darm und die Milz. Der Tierkörper und die übrigen Organe sind als tauglich zu beurteilen. Vgl. auch § 36, II, Nr. 8.

§ 35.

Geschlechtsteile, Föten und Eihäute, bei Schweinen auch der Nabelbeutel, Afterausschnitte, soweit sie nicht als sogenannte „Krone“ am Mastdarm verbleiben, Ohrenausschnitte (die inneren knorpeligen Teile der

13. zrůdnosti, není-li s nimi spojena porucha celkového zdravotního stavu nebo změna jakosti masa;

14. zmenšení orgánů nebo jednotlivých svalů;

15. krvavé nebo vodnaté prosáknutí, uložení vápna nebo barviv v jednotlivých orgánech a částech těla;

16. povrchová hniloba, plesnivění a pod. na jednotlivých částech těla;

17. znečištění masa hnisem a jinými zánětlivými zplodinami. Stejně buďtež posouzeny části, které při otravách nebo léčení silně působícími léky mohou obsahovati jed ve škodlivém množství (žaludek, střevo, místa injekce, játra, ledviny, vemeno a pod.), dále v případech § 36, č. II, 8 orgány, u kterých bylo bakteriologicky zjištěno vylučování zárodků otravy masem, se sousedními orgány (na př. střeva a okruží, dohromady s játry a slinivkou břišní);

18. znečištění plic nebo krve obsahem žaludečním, vodou při paření nebo jinými nečistotami;

19. změny masa nafouknutím a takové znečištění masa, že důkladné očištění znečištěných částí je neproveditelné;

20. vyhojená místní sněť slezinná (mízních uzlin) u vepřů (srov. však § 36, č. II, 6). Za vyhojenou se považuje místní sněť slezinná tehdy, nebyly-li při bakteriologickém vyšetření ve změněných částech (mízních uzlinách) nalezeny bacily sněti slezinné a jsou-li tyto části úplně vazivově opouzdřeny;

21. zárodky otravy masem u skotu, který má býti odstraněn jako trvalý vylučovatel bakterií skupiny enteritis a u kterého bakteriologickým vyšetřením masa nebyly bakterie skupiny enteritis zjištěny v žádné zkoušce masa a orgánů a ani v žádné zkoušce mízních uzlin. Neškodně odstraněno budiž pouze střevo a slezina. Tělo zvířete a ostatní orgány buďtež posouzeny jako požívatelné. Srov. též § 36, č. II, 8.

§ 35.

Pohlavní části, plody a blány plodové, u vepřů též mošna pupeční, výkroje řitní, nezůstanou-li u konečníku jako tak zvaná „koruna“, výkroje ušní (vnitřní chrupavčité části vnějších zvukovodů) a oči, mandle (ton-

äußeren Gehörgänge) und Augen, die Mandeln (Tonsillen) bei Rindern und Schweinen sowie Hundedärme sind stets als untauglich zum Genuß für Menschen anzusehen und zu beschlagnahmen.

§ 36.

Als bedingt tauglich sind anzusehen:

I. das Fett in den Fällen des § 33, jedoch mit Ausnahme des bei sorgfältiger Untersuchung finnenfrei befundenen Fettes der finnigen Rinder (§ 33, Nr. 1) und des unverändert befundenen Fettes von mit Miescherschen Schläuchen behafteten Schweinen (§ 33, Nr. 2); in beiden Fällen ist das Fett als genußtauglich zu behandeln (vgl. auch II, Nr. 4, und § 47, Abs. 1, Nr. 1);

II. der ganze Tierkörper (§ 32) mit Ausnahme der nach § 34 etwa als untauglich zu erachtenden Teile, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt worden ist:

1. Tuberkulose mit den Erscheinungen der akuten hämatogenen Miliartuberkulose (frische Blutinfektion), wenn eine vollständige Abmagerung des Tieres nicht vorliegt. Die akute hämatogene Miliartuberkulose ist als vorhanden anzusehen, wenn die häufig emphysematische Lunge mehr oder weniger dicht mit frischen miliaren Herden durchsetzt ist und auch die Nieren miliare Tuberkel aufweisen. Beim Rind ist besonders dann auf das Vorliegen einer akuten hämatogenen Miliartuberkulose zu achten, wenn rasch um sich greifende Organtuberkulose (frische herdförmig verkäsende Lungenentzündung, galoppierende acinöse Lungentuberkulose, diffus verkäsende Entzündung der serösen Häute, des Euters, der Gebärmutter und der Nieren) vorhanden ist. Ein gemeinsames Kennzeichen dieser Tuberkuloseformen liegt in der Neigung zur trockenen, mit Blutpunkten durchsetzten Verkäsung in den Organen und in der verschieden stark entwickelten, frisch infiltrierend-verkäsenden Erkrankung der zugehörigen, meist vergrößerten Lymphknoten;

2. Rotlauf der Schweine, falls nicht die Bestimmung im § 32, Abs. 1, Nr. 9, Anwendung zu finden hat;

3. Ferkelgrippe, Schweinepest und ansteckende Schweinelähme, falls nicht die Bestimmung im § 32, Abs. 1, Nr. 10, Anwendung zu finden hat und wenn es sich nicht nur um eine schleichend, ohne Störung des Allgemeinbefindens verlaufende Nachkrankheit der Ferkelgrippe oder nicht nur um Überbleibsel

sily) u skotu a vepřů, jakož i střeva psů, buďtež vždy považovány za nepoživatelné a zabaveny.

§ 36.

Za podmíněně poživatelné se považují:

I. tuk v případech § 33, avšak s výjimkou tuku uhřivého skotu, ve kterém nebyly při pečlivém vyšetření uhry zjištěny (§ 33, č. 1), a nezměněného tuku vepřů, stížených Miescherovými váčky (§ 33, č. 2); v obou případech budiž tuk posuzován jako poživatelný (srov. též č. II, 4 a § 47, odst. 1, č. 1);

II. celé tělo zvířete (§ 32) kromě částí, uznaných podle § 34 za nepoživatelné, byla-li zjištěna některá z následujících závad:

1. tuberkulosa s příznaky akutní haematogenní miliární tuberkulosy (čerstvá krevní infekce), nejde-li o úplné vyhubnutí zvířete. Za akutní haematogenní miliární tuberkulosu se považuje, jsou-li často emfysematické plíce prostoupeny více nebo méně hustě čerstvými miliárními uzlíky a nalézají-li se miliární tuberkuly též v ledvinách. U skotu je nutno pamatovati na akutní haematogenní miliární tuberkulosu zvláště tehdy, jde-li o rychle se rozšiřující tuberkulosu orgánů (čerstvý zánět plic se sesýrovatělými ložisky, rychlá lalůčková tuberkulosa plic, diffusní zánět serosních blan, vemene, dělohy a ledvin se sklonem k sesýrovatění). Společným příznakem těchto tvarů tuberkulosy je sklon k suchému sesýrovatění v orgánech, prostoupených tečkovitými krevními výrony a různé silně vyvinuté onemocnění příslušných ponejvíce zvětšených mízních uzlin s čerstvou infiltrací a sesýrovatěním;

2. červenka vepřů, nebylo-li použito ustanovení § 32, odst. 1, č. 9;

3. chřipka selat, mor vepřů a nakažlivá obrna vepřů, nebylo-li použito ustanovení § 32, odst. 1, č. 10 a nejde-li jen o vlekle probíhající následné onemocnění po chřipce selat, bez poruchy celkového zdravotního stavu, nebo jen o zbytky nemoci (srůsty, zjizvení, opouzdřelá sesýrovatělá ložiska a pod.), nebo

der Krankheit (Verwachsungen, Vernarbungen, eingekapselte verkäste Herde u. dgl.) oder nicht nur um Überbleibsel der Schweinepest (Verkäsung der Gekröselymphknoten, Verwachsung von Darmschlingen, Narbenbildung in der Darmschleimhaut) handelt;

4. gesundheitsschädliche Finnen (bei Rindern Cysticercus inermis, bei Schweinen Cysticercus cellulosae), falls nicht die Bestimmungen im § 33, Nr. 1, Anwendung zu finden haben. Schwachfinnige Rinder sind jedoch als genußtauglich ohne Einschränkung zu erklären, wenn das Fleisch 21 Tage hindurch gepökelt oder in Gefrierräumen derart durchgefroren ist, daß in der Tiefe der Muskulatur eine Temperatur von —3° C mindestens 24 Stunden geherrscht hat (§ 56, Nr. 4 und 5) und die vorher festgestellten Finnen unschädlich beseitigt worden sind. Leber, Milz, Nieren, Magen, Darm, Gehirn, Rückenmark, Euter und bei schwachfinnigen Rindern auch das Fett sind als genußtauglich ohne Einschränkung freizugeben, wenn sie bei sorgfältiger Untersuchung finnenfrei befunden worden sind; das Blut sowie die von Weichteilen völlig befreiten Knochen sind gleichfalls ohne Einschränkung freizugeben;

5. Trichinen bei Schweinen, falls nicht die Bestimmung im § 33, Nr. 3, Anwendung findet;

6. nicht abgeheilter örtlicher (Lymphknoten-) Milzbrand bei Schweinen; die veränderten Teile sind stets als genußuntauglich zu behandeln. Diese Form des Milzbrandes liegt vor, wenn die entzündlichen Veränderungen auf einzelne Milzbrandbazillen enthaltende Lymphknoten des Verdauungsapparats sowie deren nächste Nachbarschaft beschränkt sind und Milzbrandbazillen bei der bakteriologischen Untersuchung der Milz, der Nieren, des Muskelfleisches und zweier intramuskulärer Lymphknoten nicht nachgewiesen werden;

7. Verunreinigung des Fleisches mit Milzbrand-, Rotz- oder Fleischvergiftungserregern; sie ist in der Regel bei solchen Tieren anzunehmen, die gemeinsam mit milzbrand- oder rotzkranken Tieren unter Benutzung derselben Geräte geschlachtet worden sind oder die, obgleich sie gesund erscheinen, kurz vor der Schlachtung Fleischvergiftungserreger ausgeschieden haben;

8. Fleischvergiftungserreger bei Rindern, die als Dauerausscheider von Enteritisbakterien ausgemerzt und geschlachtet sind und bei denen durch die bakteriologische Fleischuntersuchung die Enteritiskeime nur in der Gallenblase oder in der Leber oder in den Leberlymphknoten oder in allen vorgenannten Organen o zbytky po moru vepřů (sesýrovatění mízních uzlin okruží, srůst střevních kliček, tvoření jizev ve střevní sliznici);

4. zdraví škodlivé uhry (u skotu cysticercus inermis, u vepřů cysticercus cellulosae), nebylo-li použito ustanovení § 33, č. 1. Maso slabě uhřivého skotu budiž však prohlášeno požívatelným bez omezení, bylo-li po 21 den naloženo nebo v mrazírnách tak promraženo, že v hloubce svalstva byla teplota —3° C nejméně 24 hodin (§ 56, č. 4 a 5) a byly-li před tím zjištěné uhry neškodně odstraněny. Játra, slezina, ledviny, žaludek, střeva, mozek, mícha, vemeno a u slabě uhřivého skotu také tuk, buďtež propuštěny jako požívatelné bez omezení, nebyly-li při pečlivém vyšetření uhry zjištěny; krev a kosti zcela zbavené měkkých částí buďtež rovněž propuštěny bez omezení;

5. svalovci u vepřů, nebylo-li použito ustanovení § 33, č. 3;

6. nevyhojená místní sněť slezinná (mízních uzlin) u vepřů; se změněnými částmi se vždy zachází jako s nepožívatelnými. O tuto formu sněti slezinné jde tehdy, jsou-li zánětlivé změny omezeny na jednotlivé, bacily sněti slezinné obsahující, mízní uzliny zažívacích orgánů i jejich nejbližší okolí a nebyly-li při bakteriologickém vyšetření sleziny, ledvin, svalstva a dvou masových mízních uzlin bacily sněti slezinné zjištěny;

7. znečištění masa zárodky sněti slezinné, vozhřivky nebo otravy masem; to se zpravidla předpokládá u takových zvířat, která byla poražena společně se zvířaty sněti slezinnou nebo vozhřivkou nemocnými, bylo-li použito téhož nářadí nebo která, ač se zdála zdravá, krátce před poražením vylučovala zárodky otravy masem;

8. zárodky otravy masem u skotu, který jako vylučovatel bakterií skupiny enteritis byl odstraněn a poražen a u kterého byly bakteriologickým vyšetřením masa zjištěny zárodky skupiny enteritis jen ve žlučovém měchýři nebo v játrech nebo v mízních uzlinách jaterních nebo ve všech vyjmenovaných

nen festgestellt sind, die übrigen Organe und das Fleisch aber frei von solchen Erregern befunden wurden. Unschädlich zu beseitigen sind Leber, Leberlymphknoten, Gallenblase, Darm nebst Lymphknoten und Milz (bei Allgemeininfektion vgl. § 32, Abs. 1, Nr. 8).

orgánech, avšak v ostatních orgánech a v mase takové zárodky zjištěny nebyly. Neškodně buďtež odstraněny játra, mízní uzliny jaterní, žlučový měchýř, střeva i s mízními uzlinami a slezina (při celkové infekci srov. § 32, odst. 1, č. 8).

Trichinenschau.

§ 37.

Allgemeine Bestimmungen.

(1) Schweine und Hunde, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, unterliegen nach der Schlachtung auch einer amtlichen Untersuchung auf Trichinen (Trichinenschau). Der Trichinenschau unterliegen ferner Wildschweine, Bären, Katzen, Füchse, Sumpfbiber, Dachse und andere fleischfressende Tiere, die Träger von Trichinen sein können, wenn das Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

(2) Die Trichinenschau ist bei Schweinen und Hunden möglichst im Anschluß an die Schlachtung, bei sonstigen trichinenschaupflichtigen Tieren vor der Zerlegung auszuführen.

(3) Außerhalb von öffentlichen Schlachthäusern und Beschauämtern hat die Trichinenschau in dem Gehöft stattzufinden, in dem die Schlachtung ausgeführt worden ist.

Anweisung für die Untersuchung und Beurteilung.

§ 38.

(1) Die Untersuchung des Fleisches auf Trichinen hat mit einem Mikroskop stattzufinden, das eine 30 bis 40fache und außerdem eine etwa 100fache Vergrößerung ermöglicht und die Objekte klar und deutlich erkennen läßt. Gestattet ist auch die Anwendung eines Trichinoskops, das praktisch erprobt und vom Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung zugelassen ist.

(2) Als Objektträger sind Quetschgläser aus zwei durch Schrauben gegeneinander drückbare Glasplatten zu verwenden, von denen die eine in gleiche Felder geteilt ist.

(3) Außer dem Mikroskop und zwei Quetschgläsern muß der Trichinenschauer zur Hand haben eine kleine krumme Schere, zwei Präpariernadeln, eine Pinzette, ein Messer zum Probenausschneiden, eine Anzahl numerierter kleiner Blechbüchsen zur Aufnahme der Proben, eine Tropfpipette, je ein Gläschen mit Essigsäure und Kalilauge.

Prohlídka na svalovce.

§ 37.

Všeobecná ustanovení.

(1) Vepři a psi, jejichž masa má býti použito k lidskému požívání, musí býti po poražení úředně vyšetřeni také na svalovce (prohlídka na svalovce). Na svalovce musí býti vyšetřeni také divocí vepři, medvědi, kočky, lišky, nutrie, jezevci a jiná masožravá zvířata, která mohou býti hostiteli svalovců, má-li býti jejich maso použito k lidskému požívání.

(2) Prohlídka na svalovce budiž provedena u vepřů a psů pokud možno hned po poražení, u ostatních zvířat, na která se prohlídka na svalovce vztahuje, před jejich rozdělením v části.

(3) Mimo veřejné jatky a prohlídkové úřadovny budiž prohlídka na svalovce provedena ve dvorci, v němž bylo poražení provedeno.

Návod k vyšetření a posouzení.

§ 38.

(1) Vyšetření masa na svalovce budiž prováděno mikroskopem, umožňujícím 30 až 40 násobné a kromě toho asi 100 násobné zvětšení a jasné, zřetelné rozeznání předmětu. Dovoleno je také použití trichinoskopu, prakticky vyzkoušeného a uznaného ministerstvem sociální a zdravotní správy.

(2) Jako podložního skla se používá kompresoria ze dvou skleněných desek stlačitelných šrouby, z nichž jedna je rozdělena na stejná pole.

(3) Kromě mikroskopu a dvou kompresorií musí míti prohlížitel na svalovce malé zahnuté nůžky, dvě cupovací jehly, proštěpec, nůž k odříznutí vzorků, určitý počet číslovaných malých plechových krabic na vzorky, kapátko, po jedné lahvičce s kyselinou octovou a louhem draselným.

§ 39.

Die zur Untersuchung bestimmten Fleischproben hat der Trichinenschauer persönlich zu entnehmen, und zwar bei frischem Fleisch aus dem unzerlegten Tierkörper; es kann jedoch die Probenentnahme durch besonders hierzu verpflichtete Probenentnehmer erfolgen. Wenn aus mehreren Tierkörpern zugleich Proben entnommen werden, sind zu ihrer Aufbewahrung und Unterscheidung Blechbüchsen mit eingestanzten Nummern zu verwenden. Die einzelnen Tierkörper, von denen die Proben entnommen werden, sind übereinstimmend mit den zugehörigen Proben zu beziffern.

§ 40.

(1) Die Proben sind bei ganzen Tierkörpern je in der Mindestgröße einer Haselnuß aus den beiden Zwerchfellpfeilern (Nierenzapfen) am Übergang in den sehnigen Teil zu entnehmen.

(2) Wenn die Zwerchfellpfeiler etwa abhanden gekommen sind, sind zwei gleich große Proben aus dem Rippen- oder Brustbeinteil des Zwerchfells (Kronfleisch) oder aus den Bauchmuskeln zu entnehmen. Wenn nur ein Zwerchfellpfeiler vorhanden ist, ist aus diesem eine doppelhaselnußgroße Probe zu entnehmen.

§ 41.

(1) Von jeder der vorstehend bezeichneten Proben hat der Trichinenschauer bei ganzen Tierkörpern beim Vorhandensein beider Zwerchfellpfeiler 7, mithin im ganzen 14, beim Vorhandensein nur eines Zwerchfellpfeilers 14 haferkorngroße Stückchen aus verschiedenen Stellen möglichst am Übergang in sehnige Teile auszuschneiden und zwischen den Gläsern des Quetschglases so zu quetschen, daß durch die Präparate gewöhnliche Druckschrift deutlich gelesen werden kann. Ist das Fleisch der zu untersuchenden Stücke trocken und alt, so sind die Präparate vor dem Quetschen 10 bis 20 Minuten mit Kalilauge zu erweichen, die etwa mit der doppelten Menge Wasser verdünnt ist.

(2) Müssen bei ganzen Tierkörpern der Rippenteil des Zwerchfells oder die Bauchmuskeln zur Probenentnahme verwendet werden (§ 40, Abs. 2), so sind aus jeder Probe 14, mithin im ganzen 28 haferkorngroße Stückchen auszuschneiden.

(3) Hat vor der Probenentnahme bereits eine unzulässige Zerlegung des Tierkörpers stattgefunden, so ist jedes einzelne Fleischstück nach AB. D, Anlage b), zu untersuchen.

§ 39.

Vzorky masa, určené k vyšetření, má prohlížitel na svalovce odebrati osobně, a to u čerstvého masa z nerozděleného těla zvířete; odebírání vzorků však mohou prováděti zvlášť k tomu určení odběrači vzorků. Odebírají-li se vzorky z několika těl zvířat, budiž k jejich úschově a rozlišení použito plechových krabic s vyznačenými čísly. Jednotlivá těla zvířat, ze kterých se vzorky odebírají, buďtež očíslována souhlasně s příslušnými vzorky.

§ 40.

(1) Z celých těl zvířat buďtež odebrány vzorky z obou bráničních pilířů na přechodu v část šlachovitou, každý alespoň velikosti lískového ořechu.

(2) Kdyby snad byly brániční pilíře odstraněny, buďtež odebrány dva stejně veliké vzorky ze žeberní části bránice nebo její části na hrudní kosti nebo ze svalů břišních. Je-li pilíř brániční jen jeden, budiž z tohoto odebrán vzorek dvakrát tak veliký jako lískový ořech.

§ 41.

(1) Z každého v předu uvedeného vzorku nechť prohlížitel na svalovce vystřihne u celých těl zvířat, jsou-li oba brániční pilíře, 7, tudíž celkem 14, je-li pouze jeden brániční pilíř, 14 kousků velikosti ovesného zrna z různých míst, možno-li na přechodu ve šlachu a rozmáčkne je mezi deskami kompresoria tak, aby skrz preparáty byl obyčejný tisk zřetelně čitelný. Jsou-li kousky vyšetřovaného masa suché a staré, buďtež preparáty před rozmáčknutím změkčovány po 10 až 20 minut louhem draselným, zředěným asi dvojnásobným množstvím vody.

(2) Musí-li býti u celých těl zvířat odebrány vzorky ze žeberní části bránice nebo svalů břišních (§ 40, odst. 2), budiž vystřihnuto z každého vzorku 14, tudíž celkem 28 kousků velikosti ovesného zrna.

(3) Bylo-li již před odebráním vzorků zjištěno nepřípustné rozdělení těla zvířete, budiž každý jednotlivý kus masa vyšetřen podle prov. př. D b.

§ 42.

(1) Die mikroskopische Untersuchung hat so zu erfolgen, daß jedes Präparat bei 30 bis höchstens 40facher Vergrößerung langsam und sorgfältig durchmustert wird.

(2) Bei zweifelhaftem Befund ist die Untersuchung an einer weiteren Zahl von Fleischproben und Präparaten nötigenfalls mit Hilfe stärkerer Vergrößerungen bis zur völligen Aufklärung fortzusetzen.

(3) Die Untersuchung mit dem Trichinoskop hat so zu geschehen, daß jedes Präparat langsam und sorgfältig durchmustert wird.

(4) Ergeben sich bei der Untersuchung mit dem Trichinoskop verdächtige Stellen, deren Natur auch mit Hilfe der starken Vergrößerung des Trichinoskops nicht sicher festzustellen ist, so sind sie mit dem Mikroskop nachzuprüfen.

§ 43.

(1) Auf die mikroskopische Untersuchung der Proben eines Tierkörpers einschließlich der Herstellung der Präparate, jedoch ausschließlich der für die Probenentnahme aufgewendeten Zeit, sind mindestens 10 Minuten, mit dem Trichinoskop 6 Minuten zu verwenden.

(2) Bei der Benutzung von Ersatzproben aus dem Rippen- oder Brustbeinteil des Zwerchfells oder aus den Bauchmuskeln bei ganzen Tierkörpern (§ 40, Abs. 2, § 41, Abs. 2) sind auf die mikroskopische Untersuchung, einschließlich der Herstellung der Präparate, mindestens 20 Minuten, mit dem Trichinoskop 12 Minuten zu verwenden.

§ 44.

(1) Entdeckt der Trichinenschauer in den untersuchten Fleischproben Trichinen oder Gebilde, deren Natur ihm zweifelhaft oder unbekannt ist, so hat er den Tierkörper oder die Fleischstücke vorläufig zu beschlagnahmen und die Gemeinde zu verständigen. Die betreffenden Präparate und Proben sind mit genauer Bezeichnung des Orts, des Tages und der Fundstelle zu versehen und dem Fleischbeschautierarzt zur Prüfung zu übergeben. Von ganzen Tierkörpern sind in diesem Fall Proben auch aus den Zungen- und Kehlkopfmuskeln zu entnehmen und zu untersuchen. Ist nach Lage der Sache, namentlich bei gemeinschaftlicher Untersuchung oder Aufbewahrung mehrerer Tierkörper, eine Verwechselung der Geschlinge der verdächtigen Tierkörper mit denen unver-

§ 42.

(1) Mikroskopem se má vyšetřovati tak, že se každý preparát pomalu a pečlivě prohlédne při 30 až nejvýše 40 násobném zvětšení.

(2) Při pochybném nálezu budiž pokračováno ve vyšetřování dalších vzorků a preparátů podle potřeby při silnějším zvětšení až k úplnému vyjasnění případu.

(3) Trichinoskopem budiž vyšetřováno tak, že se každý preparát pomalu a pečlivě prohlédne.

(4) Zjistí-li se při vyšetřování trichinoskopem podezřelá místa, jejichž povahu nelze ani při silnějším zvětšení trichinoskopem určitě rozeznati, buďtež tato místa přezkoušena mikroskopem.

§ 43.

(1) Na mikroskopické vyšetření vzorků z jednoho zvířete včetně zhotovení preparátů, avšak kromě času potřebného k odebrání vzorků, budiž věnováno alespoň 10 minut, na vyšetření trichinoskopem alespoň 6 minut.

(2) Při vyšetřování náhradních vzorků ze žeberní nebo hrudní části bránice nebo ze svalů břišních u celých těl zvířat (§ 40, odst. 2, § 41, odst. 2) budiž věnováno na mikroskopické vyšetření, včetně zhotovení preparátů, alespoň 20 minut, při vyšetření trichinoskopem alespoň 12 minut.

§ 44.

(1) Zjistí-li prohlížitel na svalovce ve vyšetřovaných vzorcích masa svalovce nebo útvary pochybné či jemu neznámé, nechť tělo zvířete nebo části masa předběžně zabaví a zpráví o tom obec. Takové preparáty a vzorky buďtež předány veterináři prohlídky masa k přezkoušení s přesným označením místa a dne prohlídky a místa nálezu. Z celých těl zvířat buďtež v tomto případě odebrány a vyšetřeny také vzorky ze svalů jazykových a hrtanových. Nelze-li podle povahy věci, jmenovitě při hromadném vyšetřování nebo uchovávání většího počtu zvířecích těl vyloučiti záměnu drobů podezřelých zvířat s droby zvířat nepodezřelých, buďtež odebrány a vyšetřeny zmíněné vzorky ode všech zvířat v úvahu přicházejících. Také tyto vzorky buď-

dächtiger Tierkörper nicht auszuschließen, so sind die bezeichneten Proben von sämtlichen hiernach in Betracht kommenden Tieren zu entnehmen und zu untersuchen. Auch diese Proben sind mit Befundbericht dem Fleischbeschautierarzt zu übergeben.

(2) Der Fleischbeschautierarzt hat den Befund unverzüglich, nötigenfalls unter Entnahme noch weiterer Proben, nachzuprüfen.

(3) Die Beurteilung und Behandlung des Tierkörpers bleibt dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten und hat nach den Bestimmungen des § 32, Abs. 1, Nr. 15, des § 33, Nr. 3, des § 36, II, Nr. 5, des § 55, Abs. 1, II, Buchst. a), Nr. 2, des § 56, Abs. 1, Nr. 2 und 3, und des § 60 zu erfolgen.

§ 45.

Falls der Beschauer die Untersuchung auf Finnen nicht bereits vorgenommen hat, sind von dem Trichinenschauer unmittelbar vor der Entnahme der Fleischproben beim einzelnen Fleischstück die Oberflächen, beim ganzen Tierkörper die nach der Schlachtung und Zerlegung in Längshälften sowie nach Lösung der Liesen (Bauchfett) zutage tretenden Fleischteile, insbesondere an den Hinterschenkeln, am Bauch, am Zwerchfell, an den Zwischenrippenmuskeln, am Nacken sowie das Herz, die Zunge und die Kehlkopfmuskeln auf Finnen zu untersuchen. Das Ergebnis dieser Untersuchung ist dem Beschauer mitzuteilen.

§ 46.

(1) Im allgemeinen dürfen von einem Trichinenschauer an einem Tage mit dem Mikroskop nicht mehr als 36 Tierkörper untersucht werden. Ausnahmsweise dürfen jedoch an einem Tage bis 45 Tierkörper untersucht werden.

(2) Mit dem Trichinoskop dürfen von einem Trichinenschauer im allgemeinen an einem Tage nicht mehr als 60 Tierkörper, ausnahmsweise jedoch bis 75 Tierkörper untersucht werden.

(3) Für weitläufige ländliche Beschaubezirke kann das Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung geringere als die im Absatz 1 angegebenen Untersuchungshöchstzahlen festsetzen.

§ 47.

Weitere Grundsätze für die Beurteilung des Fleisches.

(1) Der Beschauer hat Fleisch, das Anlaß zur Beanstandung auf Grund der Bestimmungen in den §§ 32 bis 37 und § 44 nicht gibt, als

též se zprávou o nálezu odevzdány veterináři prohlídky masa.

(2) Veterinář prohlídky masa nález ihned přezkouší, a je-li potřeba, odebere ještě další vzorky.

(3) Posouzení a rozhodnutí o těle zvířete je vyhrazeno veterináři prohlídky masa a budiž provedeno podle ustanovení § 32, odst. 1, č. 15, § 33, č. 3, § 36, č. II, 5, § 55, odst. 1, č. II, písm. a), č. 2, § 56, odst. 1, č. 2 a 3 a § 60.

§ 45.

Neprovedl-li již prohližitel vyšetření na uhřivost, budiž prohližitelem na svalovce bezprostředně před odebráním vzorků masa vyšetřen na uhřivost u jednotlivých kusů masa jejich povrch, u celých těl zvířat části svalstva, obnažené po poražení a podélném rozpůlení a po uvolnění plsního sádla (břišního tuku), zvláště na stehnech, na břiše, na bránici, na svalstvu mezižeberním, na šíji, i srdce, jazyk a svaly hrtanu. Výsledek tohoto vyšetření budiž sdělen prohližiteli.

§ 46.

(1) Obecně nesmí jeden prohližitel na svalovce vyšetřiti mikroskopem za jeden den více než 36 těl zvířat. Výjimečně však smí vyšetřiti za jeden den až 45 těl zvířat.

(2) Obecně nesmí jeden prohližitel na svalovce za jeden den vyšetřiti trichinoskopem celkem více než 60 těl zvířat, výjimečně však smí vyšetřiti až 75 těl zvířat.

(3) Pro rozsáhlé venkovské prohližitelské obvody může ministerstvo sociální a zdravotní správy určiti menší nejvyšší počty než jsou uvedeny v odstavci 1.

§ 47.

Další zásady pro posuzování masa.

(1) Prohližitel má uznati maso, u kterého nejsou důvody k pozastavení podle ustanovení §§ 32 až 37 a § 44, poživatelným. Veteri-

tauglich zum Genuß für Menschen zu erklären. Jedoch hat der Fleischbeschautierarzt das taugliche Fleisch als in seinem Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt (minderwertig) zu erklären, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt ist:

1. fischiger oder ölig-traniger Geruch oder Geschmack (vgl. jedoch § 32, Abs. 1, Nr. 16), ferner sonstige mäßige Abweichung hinsichtlich Geruch und Geschmack sowie solche Abweichungen hinsichtlich Farbe, Zusammensetzung und Haltbarkeit, namentlich oberflächliche Zersetzung, mäßiger Harngeruch, Geschlechtsgeruch, Geruch nach Arznei- oder Entseuchungsmitteln u. dgl., mäßige Wässerigkeit, mäßige Gelbfärbung infolge von Gelbsucht, mäßige Durchsetzung mit Blutungen, Miescherschen Schläuchen (vgl. jedoch § 33, Nr. 2, zusammen mit § 36, I, und § 34, Nr. 1) oder Kalkablagerungen. Bei allen Abweichungen hinsichtlich Farbe, Geruch, Geschmack und Zusammensetzung ist die Beurteilung des Fleisches frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmen und erforderlichenfalls die Koch- und Bratprobe auszuführen. Wenn einzelne Fleischviertel, Eingeweide oder Fleischteile Abweichungen der genannten Art aufweisen, sind nur diese als minderwertig zu bezeichnen; beim Vorliegen von Miescherschen Schläuchen ist das Fett nicht zu beanstanden, wenn es selbst keine Veränderung zeigt;

2. vollständige Abmagerung, wenn nicht der Fall des § 32, Abs. 1, Nr. 17, vorliegt;

3. unreife oder nicht genügende Entwicklung der Kälber;

4. unvollkommenes Ausbluten, insbesondere bei notgeschlachteten oder krankgeschlachteten Tieren und in den im § 2, Abs. 1, bezeichneten plötzlichen Todesfällen, sofern nicht Veränderungen vorliegen, die eine Behandlung des Fleisches nach den Bestimmungen in den §§ 32 und 33 erforderlich machen.

(2) Die zur mikroskopischen Untersuchung auf Trichinen entnommenen Fleischproben sind, soweit sie nicht bei der Untersuchung völlig verbraucht oder genußuntauglich geworden sind, stets als minderwertig zu beanstanden.

§ 48.

Verfahren bei Beanstandungen.

(1) Beanstandetes Fleisch ist vom Beschauer vorläufig zu beschlagnahmen. Dieser hat hiervon dem Besitzer oder dessen Vertreter sowie der Gemeinde unter Angabe des

nář prohlídky masa má však poživatelné maso uznati za maso podstatně snížené výživné hodnoty a poživatelnosti (méněhodnotné), jestliže je zjištěna některá z těchto závad:

1. zápach nebo chuť po rybách nebo rybím tuku (srov. však § 32, odst. 1, č. 16), dále jiná mírná odchylka pachu nebo chuti, i takové odchylky barvy, složení a trvanlivosti, jmenovitě povrchový rozklad, mírný zápach po moči, zápach samčí, po lécích nebo desinfekčních prostředcích a pod., mírná vodnatelnost, mírné zabarvení do žluta při žloutence, mírné prostoupení výrony krevními, Miescherovými váčky (srov. však § 33, č. 2 s § 36, č. I a § 34, č. 1) nebo uloženinami vápna. Při všech odchylkách barvy, vůně, chuti a skladby budiž posouzení masa vykonáno nejdříve za 24 hodiny po poražení a podle potřeby budiž provedena zkouška varem a pečením. Jsou-li odchylky tohoto druhu na jednotlivých čtvrtích masa, vnitřnostech nebo částech masa, buďtež pouze tyto části uznány za méněhodnotné; jde-li o Miescherovy váčky, nebudiž tuk pozastavován, není-li změněn;

2. úplné vyhubnutí, nejde-li o případ § 32, odst. 1, č. 17;

3. nezralost nebo nedostatečný vývin telat;

4. nedostatečné vykrvácení, zvláště u zvířat nutně poražených nebo u zvířat poražených pro nemoc a při náhlých případech smrti, označených v § 2, odst. 1, nejde-li o změny, které vyžadují postup podle ustanovení §§ 32 a 33.

(2) Vzorky masa, odebrané k mikroskopickému vyšetření na svalovce, buďtež vždy pozastaveny jako méněhodnotné, nebyly-li při vyšetřování úplně spotřebovány nebo nestaly-li se nepoživatelnými.

§ 48.

Postup při pozastavení.

(1) Pozastavené maso budiž prohlížitelem zatímně zabaveno. Ten má to ihned oznámiti držiteli nebo jeho zástupci a obci, uvésti důvody pozastavení a navrhnouti nejúčelnější

Beanstandungsgrundes sofort Mitteilung und Vorschläge über die zweckmäßigste Art der weiteren Behandlung dieses Fleisches im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen zu machen.

(2) Die Gemeinde hat über die weitere Behandlung des beanstandeten Fleisches nach den §§ 55, 56 und 59 Entscheidung zu treffen und hiervon sofort den Besitzer oder seinen Vertreter zu benachrichtigen. Die Vorschläge nach Absatz 1 sowie etwaige Wünsche des Besitzers des Fleisches sind hierbei tunlichst zu berücksichtigen.

Kennzeichnung des Fleisches.

§ 49.

(1) Der Beschauer hat das Fleisch sofort nach abgeschlossener Untersuchung zu kennzeichnen (Abstempelung).

(2) Ist die Untersuchung nicht abgeschlossen, weil der Besitzer des beanstandeten Fleisches oder sein Vertreter sofort erklärt, daß er mit der Entscheidung nicht einverstanden ist oder weil die Unterbrechung der Beschau, insbesondere zur Zuziehung des Fleischbeschautierarztes oder zur Herbeiführung der bakteriologischen Fleischuntersuchung notwendig ist, so ist das Fleisch vorläufig mit Erkennungszeichen zu versehen. Hierbei sind in beiden Fällen Zettel mit der Aufschrift „Vorläufig beschlagnahmt“ „Zatímně zabaveno“ dem Beanstandungstag und der Unterschrift des Beschauers an verschiedenen Stellen des Tierkörpers oder auf den beanstandeten Fleischteilen durch Auflegen zu befestigen. Für die Abstempelung vor beendeter Trichinenschau gilt die Vorschrift des § 51.

(3) In öffentlichen Schlachthäusern kann von der Anbringung des Erkennungszeichens an einzelnen Organen oder Fleischteilen abgesehen werden, wenn das Fleisch sofort unter amtlichen Verschluß gebracht wird.

(4) Vorläufig mit einem Erkennungszeichen versehenes Fleisch ist vorschriftsmäßig abzustempeln, sobald das Ergebnis der Untersuchung endgültig feststeht.

(5) In den Fällen der §§ 34 und 35 darf die Kennzeichnung der einzelnen Stücke unterbleiben, wenn die unschädliche Beseitigung anderweit sichergestellt ist.

(6) Die am Fleisch nach den §§ 51 und 52 angebrachten Kennzeichen sind zu berichtigen, wenn die Entscheidung des ersten Beschauers infolge eingelegter Beschwerde

další postup s masem podle zákonných ustanovení.

(2) Obec rozhodne o dalším postupu s pozastaveným masem podle §§ 55, 56 a 59 a vyrozumí o tom ihned držitele nebo jeho zástupce. Při tom budiž přihlédnuto k návrhům podle odstavce 1, jakož i k případným přáním držitele masa.

Označování masa.

§ 49.

(1) Ihned po skončeném vyšetření má prohlížitel maso označiti (orazítkování).

(2) Není-li vyšetření skončeno, protože držitel pozastaveného masa nebo jeho zástupce ihned prohlásí, že nesouhlasí s rozhodnutím, nebo protože je nutno přerušiti prohlídku, zvláště pro povolání veterináře prohlídky masa nebo provedení bakteriologického vyšetření masa, budiž maso předběžně označeno. Při tom buďtež v obou případech na různých místech těla zvířete nebo na pozastavených částech masa upevněny lístky s nápisem „Vorläufig beschlagnahmt — zatímně zabaveno“, datem pozastavení a podpisem prohlížitele. O orazítkování před ukončením prohlídky na svalovce platí ustanovení § 51.

(3) Ve veřejných jatkách nemusí býti jednotlivé orgány nebo části masa označeny, dá-li se maso ihned pod úřední uzávěr.

(4) Maso předběžně označené budiž podle předpisu orazítkováno, jakmile je zjištěn konečný výsledek vyšetření.

(5) V případech §§ 34 a 35 nemusí se jednotlivé kusy označovati, je-li neškodné odstranění jinak zaručeno.

(6) Označení masa podle §§ 51 a 52 budiž opraveno, bylo-li rozhodnutí prvního prohlížitele změněno pro podanou námitku (§ 63) nebo z moci dozorčí.

(§ 63) oder von Aufsichts wegen abgeändert worden ist.

(7) Die endgültige Abstempelung des Fleisches und die Berichtigung der Kennzeichen im Falle der Absätze 4 und 6 erfolgt durch den Sachverständigen, dessen Gutachten für die endgültige Entscheidung maßgebend, oder wenn ein weiterer Sachverständiger nicht zugezogen ist (z. B. bei Zurücknahme der Beschwerde), durch den Beschauer, der die erste Fleischbeschau vorgenommen hat.

§ 50.

(1) Die Abstempelung des Fleisches erfolgt unter Verwendung eines Farbstempels aus Metall oder anderem Material mit nicht gesundheitsschädlicher, haltbarer blauer Farbe oder mit einem Brandstempel.

(2) Die Stempel tragen als Aufschrift den Namen des Beschaubezirks. Sind in einem Beschaubezirk oder öffentlichen Schlachthaus mehrere Fleischbeschautierärzte oder Fleischbeschauer tätig, so sind sie durch arabische Ziffern, die unter dem Namen des Beschaubezirks angebracht werden, zu unterscheiden. Fleischbeschautierärzte haben bei der ordentlichen Beschau Stempel zu verwenden, die unter dem Namen des Beschaubezirks die Bezeichnung „T. U. / V. p." und, soweit nötig, zur weiteren Unterscheidung Ziffern tragen.

(3) Bei der Ergänzungsbeschau haben die Fleischbeschautierärzte Stempel mit folgenden Aufschriften zu verwenden:

a) beamtete Tierärzte: Stempel mit der Aufschrift „Amtstierarzt in N. (Amtssitz)" / „Úřední veterinář v N." ohne Namen,

b) andere Tierärzte: Namenstempel mit der Aufschrift „X. Y. in N. (Wohnsitz)". / „X. Y. v N."

(4) Die Stempel, ausgenommen die für Fleisch von Einhufern und Hunden, sind für das bei der Untersuchung tauglich befundene Fleisch von kreisrunder Form bei 3,5 cm Durchmesser; für das im Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzte (minderwertige) Fleisch von gleicher Form, jedoch umschlossen von einem gleichseitigen Viereck; für das zum Genuß bedingt taugliche Fleisch von viereckiger Form mit 4 cm Seitenlänge; für das bei der Untersuchung als zum Genuß untauglich befundene und unschädlich zu beseitigende Fleisch von dreieckiger Form bei 5 cm Seitenlänge.

(7) Konečné orazítkování masa a oprava označení podle odstavce 4 a odstavce 6 buďtež provedeny znalcem, jehož dobrozdání je směrodatné pro konečné rozhodnutí, nebo prohlížitelem, který provedl prvou prohlídku masa, nebyl-li další znalec přivolán (na př. při odvolání námitky).

§ 50.

(1) Orazítkování masa se provádí barevným razítkem kovovým nebo z jiného materiálu modrou, zdraví neškodnou, trvanlivou barvou, nebo vypálením razítka.

(2) Razítka mají jako nápis jméno prohlídkového obvodu. Je-li v jednom prohlídkovém obvodu nebo ve veřejných jatkách činno více veterinářů prohlídky masa nebo prohlížitelů masa, buďtež rozlišeni arabskými číslicemi, umístěnými pod jménem prohlídkového obvodu. Veterináři prohlídky masa používají při prohlídce razítek, majících pod jménem prohlídkového obvodu označení „T. U. / V. p." a čísla, pokud je to nutné k dalšímu rozlišení.

(3) Při doplňovací prohlídce používají veterináři prohlídky masa razítek s těmito nápisy:

a) úřední veterináři: razítek s nápisem „Amtstierarzt in N. (sídlo úřadu)" / „Úřední veterinář v N." bez jména,

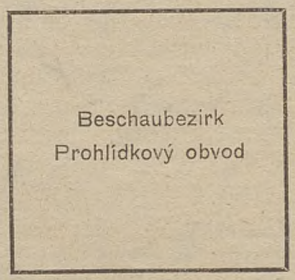
b) ostatní veterináři: razítek se svým jménem a bydlištěm „X. Y. in N. / X. Y. v N.".

(4) Razítka pro maso poživatelné, s výjimkou razítek pro maso jednokopytníků a psů, jsou kruhového tvaru o průměru 3,5 cm; pro maso podstatně snížené výživné hodnoty a poživatelnosti (méně hodnotné) téhož tvaru, do čtverce uzavřená; pro maso podmíněně poživatelné čtvercového tvaru o délce strany 4 cm; pro maso nepoživatelné, které se má neškodně odstraniti, trojúhelníkového tvaru o délce strany 5 cm.

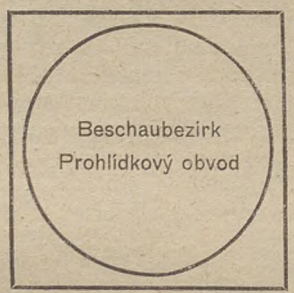
Stempelformen:
Tvary razítek:

Tauglich
poživatelné

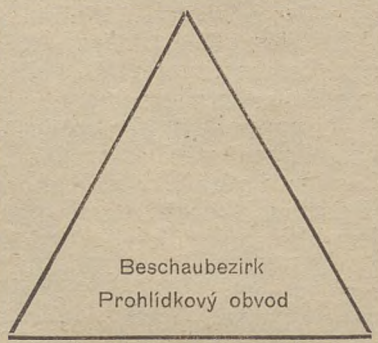
Bedingt tauglich
podmíněně poživatelné



Minderwertig
méně hodnotné



Untauglich
nepoživatelné

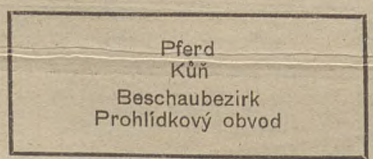


(5) Das tauglich befundene Fleisch von Einhufern ist mit einem rechteckigen Stempel von 2 und 5 cm Seitenlänge zu versehen. Der Stempel trägt über dem Namen des Beschaubezirks die Aufschrift „Pferd" „Kůň". Für minderwertiges, bedingt taugliches und für genußuntaugliches Fleisch von Pferden und anderen Einhufern sind den Vorschriften im Absatz 4 entsprechende Stempel zu verwenden, die gleichfalls über dem Namen des Beschaubezirks die Aufschrift „Pferd" „Kůň" tragen.

Stempel für taugliches Fleisch von Einhufern:

(5) Poživatelné maso jednokopytníků budiž označeno obdélníkovým razítkem o délce strany 2 a 5 cm. Razítko má nad jménem prohlídkového obvodu nápis „Pferd" „Kůň". Pro méně hodnotné, podmíněně poživatelné a pro poživatelné maso koní a jiných jednokopytníků budiž použito razítek, odpovídajících předpisům odstavce 4, která mají současně nad jménem prohlídkového obvodu nápis „Pferd" „Kůň".

Razítko na poživatelné maso jednokopytníků:



(6) Für das tauglich befundene Hundefleisch ist ein rechteckiger Stempel von 2 und 5 cm Seitenlänge zu verwenden, der über dem Namen des Beschaubezirks die Aufschrift „Hund" „Pes" trägt.

Stempel für taugliches Hundefleisch:

(6) Na poživatelné maso psů budiž užito obdélníkového razítka o délce strany 2 a 5 cm, které má nad jménem prohlídkového obvodu nápis „Hund" „Pes".

Razítko na poživatelné maso psů:

Hund
Pes
Beschaubezirk
Prohlídkový obvod

(7) An jedem Stempel müssen die Schriftzeichen und die Ränder scharf ausgeprägt sein.

(8) Der Trichinenschauer hat das trichinenfrei befundene Fleisch mit nicht gesundheitsschädlicher haltbarer blauer Farbe mittels eines rechteckigen Stempels von 2 und 5 cm Seitenlänge zu kennzeichnen, der die Aufschrift „trichinenfrei" „svalovců prosto" und außerdem den Namen oder das Zeichen des Trichinenschaubezirks trägt (§ 52, Abs. 6 und 7). Im übrigen gelten die Vorschriften des Absatzes 2 sinngemäß.

Stempel für die Trichinenschau:

(7) Na každém razítku musí býti písmena a okraje ostře vyznačeny.

(8) Prohlížitel na svalovce má označiti maso, ve kterém nebyli svalovci zjištěni, otiskem obdélníkového razítka o délce strany 2 a 5 cm, modrou, zdraví neškodnou a trvanlivou barvou s nápisem „trichinenfrei" „svalovců prosto" a kromě toho se jménem nebo značkou prohlídkového obvodu na svalovce (§ 52, odst. 6 a 7). Jinak platí obdobně předpisy odstavce 2.

Razítko pro prohlídku na svalovce:

Trichinenfrei
Svalovců prosto
Schaubezirk
Prohlídkový obvod
(Name oder Zeichen)
(Jméno nebo značka)

§ 51.

(1) Die Abstempelung des Fleisches von Schweinen und Hunden nach abgeschlossener Untersuchung nach § 50 ist erst nach festgestellter Trichinenfreiheit und entsprechender Kennzeichnung vorzunehmen. Stehen dieser Regelung Schwierigkeiten entgegen, weil die Fleischbeschau und die Trichinenschau nicht durch den gleichen Beschauer ausgeführt werden, so kann die fleischbeschauliche Abstempelung bereits vor der Untersuchung und Kennzeichnung durch den Trichinenschauer stattfinden. In diesem Fall hat jedoch der für die Fleischbeschau zuständige Beschauer nach vorschriftsmäßiger Abstempelung an allen einzelnen Teilen des in Betracht kommenden Tieres Zettel anzubringen mit der Aufschrift

§ 51.

(1) Orazítkování masa vepřů a psů podle § 50 budiž provedeno po skončeném vyšetření teprve tehdy, nebyli-li svalovci zjištěni a byloli to na mase označeno. Vyskytnou-li se při tomto postupu potíže, poněvadž prohlídku masa a prohlídku na svalovce neprovádí týž prohlížitel, může býti maso orazítkováno po prohlídce masa již před vyšetřením a označením prohlížitelem na svalovce. V tomto případě má však prohlížitel, příslušný pro prohlídku masa, orazítkovati maso podle předpisu a po předepsaném orazítkování připevniti na všech jednotlivých částech zvířete, o které jde, lístek s nápisem

„Bis zur Feststellung der Trichinenfreiheit durch den amtlichen Trichinenschauer vorläufig beschlagnahmt. Ort, Datum, Unterschrift." „Zatímně zabaveno až do zjištění úředním prohlížitelem na svalovce, že je maso svalovců prosto. Místo, datum, podpis." Der Trichinenschauer hat nach der Kennzeichnung der Trichinenfreiheit diese Zettel zu entfernen und zu vernichten.

(2) Diese Regelung findet auf die Schlachtungen von Schweinen und Hunden in öffentlichen Schlachthäusern keine Anwendung. Hier darf die fleischbeschauliche Abstempelung erst nach der Kennzeichnung der Trichinenfreiheit erfolgen.

§ 52.

(1) Die Stempelabdrücke (Fleischbeschau) sind an folgenden Körperstellen jeder Körperhälfte und an folgenden Organen anzubringen:

I. Bei Rindern sowie bei Pferden und anderen Einhufern auf

1. der Seitenfläche des Halses,
2. der hinteren Vorarmfläche,
3. der Schulter,
4. dem Rücken in der Nierengegend,
5. der inneren und
6. der äußeren Fläche des Hinterschenkels,
7. dem äußeren Kaumuskel,
8. der Zunge,
9. jedem Lungenflügel,
10. dem Herzen,
11. der Leber, bei Rindern auf dem rechten und linken Leberlappen.

II. Bei Kälbern, erforderlichenfalls nach Lostrennung der Haut an den betreffenden Stellen auf

1. der Schulter oder an der hinteren Vorarmfläche,
2. dem Rücken oder neben dem Nierenfett,
3. der Brust,
4. der Keule, am Becken oder am Unterschenkel,
5. dem äußeren Kaumuskel, ausgenommen Köpfe, die gebrüht werden sollen,
6. jedem Lungenflügel,
7. dem Herzen,
8. dem rechten und linken Leberlappen.

III. Bei Schweinen auf

1. der Backe,
2. der Seitenfläche des Halses,

„Bis zur Feststellung, der Trichinenfreiheit durch den amtlichen Trichinenschauer vorläufig beschlagnahmt. Ort, Datum, Unterschrift." „Zatímně zabaveno až do zjištění úředním prohlížitelem na svalovce, že je maso svalovců prosto. Místo, datum, podpis." Prohlížitel na svalovce má po označení „svalovců prosto" tyto lístky odstraniti a zničiti.

(2) Tato úprava se nevztahuje na porážení vepřů a psů na veřejných jatkách. Tam se smí maso orazítkovati po prohlídce masa teprve po označení, že je svalovců prosto.

§ 52.

(1) Razítko (prohlídky masa) budiž otisknuto na těchto místech každé poloviny těla a na těchto orgánech:

I. U skotu, koní a ostatních jednokopytníků na

1. postranní ploše krku,
2. zadní ploše předloktí,
3. pleci,
4. hřbetě v krajině ledvinové,
5. vnitřní a
6. vnější ploše stehna,
7. vnějším svalu žvýkacím,
8. jazyku,
9. každé polovině plic,
10. srdci,
11. játrech, u skotu na pravém a levém laloku jaterním.

II. U telat, je-li třeba po oddělení kůže na příslušných místech, na

1. pleci nebo na zadní ploše předloktí,
2. hřbetě nebo vedle ledvinového tuku,
3. hrudi,
4. kýtě, na pánvi nebo na lýtku,
5. vnějším svalu žvýkacím, kromě hlav, mají-li se pařiti,
6. každé polovině plic,
7. srdci,
8. pravém a levém laloku jaterním.

III. U vepřů na

1. líci,
2. postranní ploše krku,

3. der Schulter,
4. dem Rücken,
5. dem Bauch,
6. der Außenfläche des Hinterschenkels,
7. dem Brustfell zwischen der zehnten und elften Rippe nahe der Wirbelsäule,
8. dem Brustfell zwischen der sechsten und achten Rippe in der Nähe des Brustbeins,
9. jedem Lungenflügel,
10. dem Herzen,
11. der Leber.

IV. Bei Schafen, Ziegen und Hunden, erforderlichenfalls nach Lostrennung der Haut an den betreffenden Stellen auf

1. dem Halse,
2. der Schulter,
3. dem Rücken,
4. der inneren Fläche des Hinterschenkels,
5. dem äußeren Kaumuskel,
6. jedem Lungenflügel,
7. dem Herzen,
8. der Leber.

(2) Ferner sind bei allen Schlachttieren noch Stempelabdrücke im Innern der Brust- und Bauchhöhle, auf den Vorder- und Hintervierteln anzubringen, wenn das Brust- oder Bauchfell wegen Erkrankung entfernt worden ist.

(3) Statt der vorstehend unter I bis IV vorgeschriebenen Abstempelung genügt bei nicht enthäuteten Jungrindern, Kälbern und Lämmern die Abstempelung in der Nähe des Schaufelknorpels und neben dem Nierenfett oder an den Innenflächen der Hinterschenkel, ferner bei Schweinen, Schafen und Ziegen von 12,5 oder weniger Kilogramm Schlachtgewicht ein Stempelabdruck zwischen den Schultern und dem Kreuz.

(4) Außerdem ist der Beschauer verpflichtet, auf Wunsch des Besitzers die Stempelabdrücke noch an weiteren Stellen des Tierkörpers anzubringen. Dies darf jedoch in der Regel nur in unmittelbarem Anschluß an die Fleischbeschau erfolgen. Ausnahmsweise ist die Abstempelung von Fleischstücken auch nachträglich statthaft, wenn die Herkunft des Fleisches von einem vorschriftsmäßig untersuchten Tier außer Zweifel steht. Die nachträgliche Abstempelung darf nur durch den Beschauer erfolgen, der die Fleischbeschau vorgenommen hat.

3. pleci,
4. hřbetě,
5. břiše,
6. vnější ploše stehna,
7. pohrudnici mezi desátým a jedenáctým žebrem poblíže páteře,
8. pohrudnici mezi šestým a osmým žebrem poblíže hrudní kosti,
9. každé polovině plic,
10. srdci,
11. játrech.

IV. U ovcí, koz a psů, je-li třeba, po oddělení kůže na příslušných místech, na

1. krku,
2. pleci,
3. hřbetě,
4. vnitřní ploše stehna,
5. vnějším svalu žvýkacím,
6. každé polovině plic,
7. srdci,
8. játrech.

(2) Dále buďtež u všech jatečných zvířat razítka otištěna, byla-li pohrudnice nebo pobřišnice pro onemocnění odstraněna, ještě uvnitř dutiny hrudní a břišní, na předních i zadních čtvrtích.

(3) Místo orazítkování, předepsaného pod č. I až IV, stačí u nestažené jaloviny, telat a jehňat orazítkování v blízkosti chrupavky lopatkovité kosti hrudní a vedle ledvinového tuku nebo na vnitřních plochách stehen, rovněž u vepřů, ovcí a koz o mrtvé váze 12,5 kg nebo méně, stačí jeden otisk razítka mezi plecemi a křížem.

(4) Kromě toho je prohlížitel povinen na přání držitele otisknouti razítko ještě na dalších místech těla zvířete. To však se smí státi pravidelně jen hned po prohlídce masa. Výjimečně je přípustné také dodatečné orazítkování kusů masa, jestliže maso nepochybně pochází ze zvířete, vyšetřeného podle předpisu. Dodatečné orazítkování může býti provedeno jen tím prohlížitelem, který provedl prohlídku masa.

(5) In den Fällen des § 47, Abs. 1, Nr. 1, sind die einzelnen minderwertig befundenen Fleischteile und Eingeweide entsprechend zu stempeln.

(6) Die Trichinenschaustempel sind bei Schweinen und Hunden auf den Innenflächen der Schenkel (Vorder- und Hinterschenkel) anzubringen. Wildschweine in der Decke und trichinenschaupflichtige fleischfressende Tiere sind in der Nähe des Schaufelknorpels und beiderseits auf dem Nierenfett oder an der Innenfläche der Hinterschenkel zu kennzeichnen.

(7) Zum Nachweis, daß die Trichinenschau bei Wildschweinen stattgefunden hat, hat der Trichinenschauer den Wildursprungsschein auf der Rückseite mit dem Trichinenschaustempel abzustempeln.

§ 53.

Tagebücher für Beschauer und Trichinenschauer.

(1) Jeder Beschauer hat ein Tagebuch nach Muster zu führen. In das Tagebuch sind sämtliche zur Schlachttier- und Fleischbeschau angemeldeten Tiere, die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischbeschau sowie die hierauf getroffenen Anordnungen unverzüglich, spätestens am Tage nach der Schlachttier- und Fleischbeschau einzutragen. Beschauer, die in mehreren Beschaubezirken verschiedener Verwaltungsbezirke (Kreise) die Beschau ausüben, haben für jeden Verwaltungsbezirk (Kreis) ein besonderes Tagebuch zu führen.

(2) Jeder Trichinenschauer hat ein Tagebuch nach Muster zu führen. In das Tagebuch sind sämtliche Untersuchungen auf Trichinen und deren Ergebnisse, getrennt nach Tierarten, nach der Anmeldung und Untersuchung unverzüglich, spätestens am Tage nach der Trichinenschau, einzutragen.

(3) Die Führung eines gemeinsamen Tagebuchs kann für Orte, an denen mehrere Fleischbeschautierärzte oder Fleischbeschauer oder Trichinenschauer angestellt sind (z. B. in öffentlichen Schlachthäusern oder für Beschauämter), von den Bestellungsbehörden zugelassen werden; Fleischbeschautierärzte, Fleischbeschauer und Trichinenschauer haben jedoch gesonderte Tagebücher zu führen. Entweder hat jeder Fleischbeschautierarzt oder Fleischbeschauer oder Trichinenschauer die von ihm gemachten Eintragungen mit seiner Unterschrift zu versehen, oder es ist einer der Fleischbeschautierärzte oder

(5) V případech § 47, odst. 1, č. 1 buďtež příslušně orazítkovány jednotlivé části masa, uznané za méně hodnotné.

(6) Razítka prohlídky na svalovce u vepřů a psů buďtež otisknuta na vnitřních plochách předloktí a stehen. Divocí vepři v kůži a masožravá zvířata, u kterých se povinně provádí prohlídka na svalovce, buďtež označena v blízkosti chrupavky lopatkovité kosti hrudní a na obou stranách na ledvinovém tuku nebo na vnitřní ploše stehen.

(7) Na důkaz, že byla u divokých vepřů prohlídka na svalovce provedena, má prohlížitel na svalovce otisknouti razítko prohlídky na svalovce na zadní straně lístku o původu zvěře.

§ 53.

Deníky pro prohlížitele a prohlížitele na svalovce.

(1) Každý prohlížitel má vésti deník podle vzoru. Do deníku buďtež zaznamenána ihned, nejpozději téhož dne po prohlídce jatečných zvířat a masa, všechna zvířata, přihlášená k prohlídce jatečných zvířat a masa, s výsledky prohlídky jatečných zvířat a masa, jakož i případná opatření. Prohlížitelé, vykonávající prohlídku v několika prohlídkových obvodech různých okresů mají vésti pro každý okres zvláštní deník.

(2) Každý prohlížitel na svalovce má vésti deník podle vzoru. Do deníku buďtež zaznamenána veškerá vyšetřování na svalovce a jejich výsledky, odděleně podle druhů zvířat, podle přihlášek a vyšetření ihned, nejpozději téhož dne po prohlídce na svalovce.

(3) Vedení společného deníku může býti povoleno ustanovovacími úřady pro místa, ve kterých je ustanoveno více veterinářů prohlídky masa nebo prohlížitelů masa nebo prohlížitelů na svalovce (na př. ve veřejných jatkách nebo pro prohlídkové úřadovny); veterináři prohlídky masa, prohlížitelé masa a prohlížitelé na svalovce nechť však vedou zvláštní deníky. Buďto každý veterinář prohlídky masa nebo prohlížitel masa nebo prohlížitel na svalovce potvrdí svým podpisem svoje záznamy, nebo vedením deníku budiž pověřen jeden z veterinářů prohlídky masa nebo z prohlížitelů masa nebo z prohlížitelů na svalovce,

Fleischbeschauer oder Trichinenschauer mit der Führung der Tagebücher zu beauftragen und für die Richtigkeit der Eintragungen verantwortlich zu machen. Auch im letzteren Fall ist in dem Tagebuch kenntlich zu machen, von welchem Fleischbeschautierarzt oder Fleischbeschauer oder Trichinenschauer die Untersuchungen ausgeführt sind. Es dürfen ferner die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischbeschau sowie der Trichinenschau in vereinfachter Form eingetragen werden. Voraussetzung ist, daß bei vereinfachten Eintragungen, gegebenenfalls durch Führung besonderer Listen, die Zahl und Gattung der untersuchten Tiere und die Beanstandungen sicher nachgewiesen sowie alle statistischen Anforderungen erfüllt werden können.

(4) Die Führung eines gemeinschaftlichen Tagebuchs für die Schlachttier- und Fleischbeschau und die Trichinenschau ist denjenigen Beschauern gestattet, die gleichzeitig in ihrem Beschaubezirk die Trichinenschau ausüben. In diesem Fall muß in dem Tagebuch für die Schlachttier- und Fleischbeschau hinter der Spalte „Ergebnis der Fleischbeschau“ eine weitere Spalte „Ergebnis der Trichinenschau“ eingefügt werden.

(5) Auf Verlangen ist von den Beschauern und Trichinenschauern eine besondere Bescheinigung über die erfolgte Untersuchung auszustellen, und zwar nach den vorgeschriebenen Mustern. Im Fall der Beanstandung bei der Trichinenschau obliegt die Ausstellung der Bescheinigung dem zugezogenen Tierarzt, der dazu das bei der Schlachttier- und Fleischbeschau vorgeschriebene Muster zum Anhalt zu nehmen hat.

(6) Die Tagebücher sind jährlich abzuschließen. Aufgebrauchte Tagebücher dürfen nicht eher als drei Jahre nach der letzten Eintragung vernichtet werden.

(7) Scheidet ein Beschauer im Laufe eines Jahres aus einem Beschaubezirk aus, so hat er das noch nicht abgeschlossene Tagebuch seinem Nachfolger zu übergeben oder, wo dies nicht möglich ist, dem beamteten Tierarzt einzureichen. Letzterer hat dafür zu sorgen, daß die Ergebnisse des Tagebuchs bei den statistischen Zusammenstellungen berücksichtigt werden.

§ 54.

Beaufsichtigung der Fleischbeschau und Trichinenschau.

(1) Die gesamte Tätigkeit in der Schlachttier- und Fleischbeschau und in der Trichinen-

který je odpovědný za správnost záznamu. I v posledním případě budiž v deníku vyznačeno, který veterinář prohlídky masa nebo prohližitel masa nebo prohližitel na svalovce vyšetření provedl. Výsledky prohlídky jatečných zvířat a masa a prohlídky na svalovce mohou býti také zaznamenány zjednodušeně za předpokladu, že se i při zjednodušených záznamech, je-li třeba též vedením zvláštních seznamů, dá s určitostí prokázati počet a druh vyšetřených zvířat a pozastavení a že budou splněny všechny požadavky statistické.

(4) Vedení jednoho deníku pro prohlídku jatečných zvířat a masa a pro prohlídku na svalovce je povoleno těm prohližitelům, kteří vykonávají ve svém prohlídkovém obvodu současně prohlídku na svalovce. V tomto případě se musí v deníku pro prohlídku jatečných zvířat a masa za sloupec „Výsledek prohlídky masa“ vložiti další sloupec „Výsledek prohlídky na svalovce“.

(5) Prohližitelé a prohližitelé na svalovce vydají, jsou-li o to požádáni, o výsledku vyšetření zvláštní osvědčení, a to podle předepsaných vzorů. Jde-li o pozastavení při prohlídce na svalovce, vydá osvědčení přivolaný veterinář, který k tomu použije vzoru, předepsaného pro prohlídku jatečných zvířat a masa.

(6) Deníky buďtež každoročně uzavřeny. Spotřebované deníky nesmějí býti zničeny dříve, než za tři roky po posledním záznamu.

(7) Odejde-li prohližitel během roku z prohlídkového obvodu, odevzdá ještě neuzavřený deník svému nástupci, nebo, kde to není možno, úřednímu veterináři. Ten pečuje, aby k údajům deníku bylo přihlédnuto při statistickém zpracování.

§ 54.

Dozor na prohlídku masa a na prohlídku na svalovce.

(1) Nad veškerou činností při prohlídce jatečných zvířat a masa a při prohlídce na sva-

schau unterliegt einer fachlichen Beaufsichtigung. In jedem Fleischbeschaubezirk muß regelmäßig mindestens einmal im Jahre eine Überprüfung stattfinden.

(2) Die fachliche Beaufsichtigung der Fleischbeschauer obliegt regelmäßig den beamteten Tierärzten innerhalb ihrer Amtsbezirke. Sie haben eine Liste über die in ihrem Bezirk tätigen Fleischbeschauer (Name, Geburtsdatum, Beschaubezirk) zu führen, in dieser alle Veränderungen nachzutragen und den Tag der Überprüfungen und Nachprüfungen der Fleischbeschauer sowie wichtige dabei gemachte Beobachtungen zu vermerken.

(3) Die fachliche Aufsicht über die Fleischbeschautierärzte obliegt der Landesbehörde, über die Untersuchungsstellen für die bakteriologische Fleischuntersuchung dem Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung. Die Aufsicht über die Fleischbeschautierärzte kann von der Landesbehörde auch den nachgeordneten beamteten Tierärzten übertragen werden.

(4) Die Überprüfungen (Absatz 1) der einzelnen Beschaubezirke sind tunlichst gelegentlich von Dienstreisen auszuführen. Sie haben sich auf die gesamte Diensttätigkeit der Beschauer zu erstrecken. Insbesondere ist dabei zu prüfen, ob

a) die Fleischbeschauer noch im Besitz der Befähigung zur Ausübung der Schlachttier- und Fleischbeschau sind,

b) die Ausrüstung des Beschauers und die Beschaustempel sich in vorschriftsmäßigem und gutem Zustand befinden,

c) die Tagebücher der Beschauer ordnungsmäßig geführt sind und die statistischen Zusammenstellungen mit den Eintragungen in den Tagebüchern übereinstimmen,

d) die vorgeschriebenen Fortbildungs- und Wiederholungslehrgänge rechtzeitig abgeleistet sind,

e) die sonstigen Vorschriften über die Schlachttier- und Fleischbeschau sowohl von den Beschauern als auch von den Tierbesitzern beachtet worden sind.

(5) Der beamtete Tierarzt hat ferner öfters einer Schlachttier- und Fleischbeschau durch den Beschauer beizuwohnen und gelegentlich ein von diesem untersuchtes Tier nachzuuntersuchen.

(6) Die bei den Überprüfungen beobachteten Mängel, die der Abstellung bedürfen, sind

lovce je vykonáván odborný dozor. V každém prohlídkovém obvodu budiž provedeno přezkoušení zpravidla nejméně jednou za rok.

(2) Odborný dozor nad prohližiteli masa patří zpravidla úředním veterinářům v jejich obvodu. Vedou seznam prohližitelů masa činných ve svém obvodu (jméno, datum narození, prohlídkový obvod), zaznamenávají do něho všechny změny a den přezkoušení a opakovacích zkoušek prohližitelů masa a důležité poznatky při tom získané.

(3) Odborný dozor nad veterináři prohlídky masa patří zemskému úřadu, nad stanicemi pro bakteriologické vyšetřování masa ministerstvu sociální a zdravotní správy. Dozor nad veterináři prohlídky masa může býti přenesen zemským úřadem také na podřízené úřední veterináře.

(4) Přezkoušení (odstavec 1) jednotlivých prohlídkových obvodů budiž prováděno podle možnosti při služebních cestách. Vztahuje se na veškerou služební činnost prohližitelů. Zvláště budiž při tom zjišťováno,

a) jsou-li prohližitelé ještě schopni k výkonu prohlídky jatečných zvířat a masa,

b) je-li vybavení prohližitele a prohlídková razítka v předepsaném a dobrém stavu,

c) jsou-li deníky prohližitelů řádně vedeny a zda statistické zprávy souhlasí se záznamy v denících,

d) byly-li předepsané učební a opakovací běhy včas vykonány,

e) bylo-li dbáno ostatních předpisů o prohlídce jatečných zvířat a masa jak prohližiteli, tak také držiteli zvířat.

(5) Úřední veterinář budiž také častěji přítomen prohlídce jatečných zvířat a masa prováděné prohližitelem a příležitostně nechť některé ze zvířat jím vyšetřených opětovně vyšetří.

(6) Nedostatky při přezkoušení zjištěné, které je třeba odstraniti, buďtež neprodleně

den für die Bestellung der betreffenden Beschauer zuständigen Behörden unverzüglich anzuzeigen.

(7) Im übrigen sind die Ergebnisse der Überprüfungen bei den zu erstattenden Jahresberichten nach den entsprechenden besonderen Anordnungen zu verwerten.

(8) Die vorstehenden Bestimmungen finden auf die Trichinenschau sinngemäß Anwendung mit der Maßgabe, daß die Überprüfungen mindestens alle zwei Jahre durchzuführen sind. Die Überprüfungen sind tunlichst mit den Nachprüfungen der Trichinenschauer zu verbinden.

Brauchbarmachung bedingt tauglichen Fleisches.

§ 55.

(1) Das als bedingt tauglich erkannte Fleisch ist zum Genuß für Menschen brauchbar gemacht, wenn es der nachstehend vorgeschriebenen Behandlung (vgl. auch § 56) unterworfen worden ist:

I. das Fett durch Ausschmelzen:
in den Fällen zu § 33;

II. das Fleisch und das Fett

a) durch Kochen oder Dämpfen:

1. bei Tuberkulose in den Fällen zu § 36, II, Nr. 1,

2. bei Trichinen der Schweine im Falle des § 36, II, Nr. 5,

3. bei nicht abgeheiltem örtlichem Milzbrand bei Schweinen im Falle des § 36, II, Nr. 6,

4. bei Verunreinigung mit Milzbrand-, Rotz- oder Fleischvergiftungserregern im Falle des § 36, II, Nr. 7 und 8,

5. bei Rotlauf, Ferkelgrippe, Schweinepest und ansteckender Schweinelähme in den Fällen des § 36, II, Nr. 2 und 3;

b) durch Kochen, Dämpfen oder Pökeln:
bei Finnen der Schweine in den Fällen zu § 36, II, Nr. 4;

c) durch Kochen, Dämpfen, Pökeln oder Aufbewahrung in einem Gefrierraum:
bei Finnen der Rinder und Kälber in den Fällen zu § 36, II, Nr. 4, mit der dort angegebenen Einschränkung bei schwachfinnigen Tieren.

(2) An Stelle des Kochens, Pökelns usw. kann für Fett das Ausschmelzen treten.

oznámeny úřadu, který dotčené prohlížitele ustanovuje.

(7) Jinak buďtež výsledky přezkoušení zhodnoceny ve výročních zprávách, předkládaných podle zvláštních předpisů.

(8) Předcházející ustanovení se vztahují obdobně na prohlídku na svalovce a to tak, že se přezkoušení provádí alespoň každé dva roky. Pokud možno, budiž přezkoušení prohlížitelů na svalovce spojeno se zkouškami opakovacími.

Úprava podmíněně poživatelného masa.

§ 55.

(1) Maso podmíněně poživatelné je upraveno k lidskému požívání, bylo-li podrobeno této předepsané úpravě (srov. také § 56):

I. tuk vyškvaření:
v případech § 33;

II. maso a tuk

a) vaření nebo dušení:

1. při tuberkulose v případech uvedených v § 36, č. II, 1,

2. při svalovčitosti vepřů v případě uvedeném v § 36, č. II, 5,

3. při nevyhojené místní sněti slezinné u vepřů v případě uvedeném v § 36, č. II, 6,

4. při znečištění zárodky sněti slezinné, vozhřivky nebo zárodky otravy masem v případě uvedeném v § 36, č. II, 7 a 8;

5. při července, chřipce selat, moru vepřů a nakažlivé obrně vepřů v případech uvedených v § 36, č. II, 2 a 3;

b) vaření, dušení nebo naložení:
při uhřivosti vepřů v případech uvedených v § 36, č. II, 4;

c) vaření, dušení, naložení nebo uchování v mrazírně:
při uhřivosti skotu a telat v případech uvedených v § 36, č. II, 4 s omezením platným u slabě uhřivých zvířat.

(2) Místo vaření, naložení atd. může tuk býti vyškvařen.

§ 56.

(1) Die Behandlung des Fleisches zur Brauchbarmachung zum Genuß für Menschen (§ 55) hat nach folgenden Vorschriften zu geschehen:

1. das Ausschmelzen des Fettes ist nur dann als genügend anzusehen, wenn es entweder in offenen Kesseln vollkommen verflüssigt oder in Dampfapparaten vor dem Ablassen nachweislich auf mindestens 100° C erwärmt worden ist;

2. das Kochen des mit tierischen Schmarotzern durchsetzten Fleisches in Wasser ist nur dann als genügend anzusehen, wenn es unter der Einwirkung der Hitze in den innersten Schichten grau (Rindfleisch) oder grauweiß (Schweinefleisch) verfärbt ist und wenn der von frischen Schnittflächen abfließende Saft eine rötliche Farbe nicht mehr besitzt. Trichinöses Fleisch von Schweinen [§ 36, II, Nr. 5, § 55, Abs. 1, II, Buchst. a), Nr. 2] ist in Stücken von nicht über 10 cm Dicke mindestens 2½ Stunden in kochendem Wasser zu halten. Das Fleisch von Tieren, die mit pflanzlichen Schmarotzern (Infektionskeimen) behaftet sind, ist in Stücken von nicht über 15 cm Dicke mindestens 2½ Stunden in kochendem Wasser zu halten;

3. das Dämpfen des Fleisches (in Dampfkochapparaten) ist als ausreichend nur dann anzusehen, wenn das Fleisch auch in den innersten Schichten nachweislich zehn Minuten lang einer Hitze von 80° C ausgesetzt gewesen ist oder wenn das in nicht über 15 cm dicke Stücke zerlegte Fleisch bei ½ Atmosphäre Überdruck mindestens zwei Stunden lang gedämpft und auch in den innersten Schichten grau (Rindfleisch) oder grauweiß (Schweinefleisch) verfärbt ist, und wenn der von frischen Schnittflächen abfließende Saft eine rötliche Farbe nicht mehr besitzt;

4. zur Pökelung ist das Fleisch in nicht über 2½ Kilogramm schwere Stücke zu zerlegen. Die Stücke sind in Kochsalz zu packen oder in eine Lake von mindestens 25 Gewichtsteilen Kochsalz auf 100 Gewichtsteile Wasser zu legen. Die Pökelung hat mindestens drei Wochen zu dauern. Wenn die Pökellake mit Lakespritzen eingespritzt wird, genügt ein 14tägiges Aufbewahren des so behandelten Fleisches unter amtlicher Kontrolle;

5. das Gefrieren des Fleisches zur Abtötung der Rinderfinnen hat in Gefrierräumen zu erfolgen, die eine einwandfreie Frisch-

§ 56.

(1) Úprava masa k lidskému požívání (§ 55) budiž provedena podle těchto předpisů:

1. vyškvaření tuku se pokládá za dostatečné jen tehdy, byl-li buď v otevřeném kotli úplně rozpuštěn nebo v parních přístrojích před vypuštěním prokazatelně zahřát nejméně na 100° C;

2. vaření masa, které obsahuje živočišné cizopasníky, ve vodě se pokládá za dostatečné jen tehdy, bylo-li účinkem tepla ve vnitřních vrstvách zbarveno šedě (hovězí maso) nebo šedobíle (vepřové maso) a není-li již šťáva, vytékající z čerstvých řezů červenavě zbarvena. Svalovčité maso vepřů [§ 36, č. II, 5, § 55, odst. 1, č. II, písm. a), č. 2] budiž v kusech silných nejvýše 10 cm udržováno ve vroucí vodě nejméně 2½ hodiny. Maso zvířat, stižených rostlinnými cizopasníky (choroboplodnými zárodky), budiž v kusech silných nejvýše 15 cm udržováno ve vroucí vodě nejméně 2½ hodiny;

3. dušení masa (v parních přístrojích) se pokládá za dostatečné jen tehdy, bylo-li maso i ve vnitřních vrstvách prokazatelně vystaveno po deset minut teplotě 80° C nebo bylo-li maso, rozdělené na kusy silné nejvýše 15 cm, při přetlaku ½ atmosféry nejméně dvě hodiny dušeno a i ve vnitřních vrstvách zbarveno šedě (hovězí maso) nebo šedobíle (vepřové maso) a není-li již šťáva z čerstvých řezů vytékající červenavě zbarvena;

4. k naložení budiž maso rozděleno v kusy ne těžší 2½ kg. Kusy buďtež obaleny kuchyňskou solí nebo uloženy do láku, obsahujícího alespoň 25 váhových dílů kuchyňské soli na 100 váhových dílů vody. Naložení nechť trvá alespoň tři týdny. Vstřikuje-li se lák stříkačkou, stačí čtrnáctidenní uchování takto upravovaného masa pod úředním dozorem;

5. zmražení masa za účelem usmrcení uhrů hovězích budiž prováděno v mrazírnách, umožňujících uchování masa v čerstvém stavu a

erhaltung des Fleisches ermöglichen und die Erreichung der notwendigen Gefriertemperatur in der Tiefe der Muskulatur von — 3° C für die Dauer von 24 Stunden gewährleisten (Anlage 3).

(2) Unterbleibt die Brauchbarmachung des Fleisches (Absatz 1), so ist das bedingt taugliche Fleisch wie untaugliches zu behandeln (§ 60).

§ 57.

Errichtung von Freibänken.

(1) Bedingt taugliches Fleisch, das zum Genuß für Menschen brauchbar gemacht ist, sowie Fleisch, das zum Genuß für Menschen zwar tauglich, jedoch im Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt (minderwertig) ist, darf als Nahrungsmittel nur auf der Freibank oder nach Freibankart vertrieben werden. Gemeinden mit öffentlichem Schlachthaus haben hierfür besondere Verkaufsstellen (Freibänke) zu errichten. Ausnahmen können für Gemeinden mit weniger als 5000 Einwohnern von der Landesbehörde zugelassen werden.

(2) Die Verweisung des Fleisches auf die Freibank oder seinen Vertrieb nach Freibankart hat die Gemeinde unter denjenigen Sicherungsmaßnahmen anzuordnen, die ein Verbringen des Fleisches in den freien Verkehr verhüten.

(3) Die Errichtung von Freibänken kann durch die Gemeinde oder nach Anhörung der Gemeinde durch die Landesbehörde angeordnet werden.

(4) Benachbarte Gemeinden können vereinbaren, daß Freibänke nur in einer dieser Gemeinden auch für die anderen errichtet werden. Auf Antrag einer Gemeinde kann dies die Landesbehörde bestimmen.

(5) In Gemeinden, für die Freibänke errichtet sind, darf bedingt taugliches sowie minderwertiges Fleisch (Absatz 1) nur auf der Freibank feilgehalten und verkauft werden. Der Verkauf darf nur zum Verbrauch im eigenen Haushalt des Erwerbers oder nach § 9, Abs. 2, der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau mit Erlaubnis der Gemeinde an Anstaltsbetriebe erfolgen, in denen Personen verpflegt werden. Derartiges Fleisch kann aber auch ganz oder teilweise mit Erlaubnis der Gemeinde dem Besitzer des Fleisches zur Verwendung im eigenen Haushalt überlassen werden, sofern er nicht Fleischer ist oder sich mit dem Vertrieb von Fleisch oder Fleischwaren befaßt; der Verbleib ist von der Gemeinde zu überwachen.

zaručujících dosažení nutné teploty — 3° C po dobu 24 hodin (příloha 3).

(2) Nebyla-li úprava masa provedena (odstavec 1), zachází se s podmíněně poživatelným masem jako s nepoživatelným (§ 60).

§ 57.

Zřizování nucených výseků.

(1) Podmíněně poživatelné maso upravené k lidskému požívání i maso sice poživatelné, avšak podstatně snížené výživné hodnoty a poživatelnosti (méně hodnotné), může se prodávati jako potravina jen v nuceném výseku nebo způsobem, prodeji v nuceném výseku odpovídajícím. Obce s veřejnými jatkami mají k tomu účelu zříditi zvláštní prodejny (nucené výseky). Výjimky mohou býti povoleny zemským úřadem pro obce s méně než 5.000 obyvateli.

(2) Určení masa do nuceného výseku nebo jeho prodej způsobem, prodeji v nuceném výseku odpovídajícím, nařídí obec za takových bezpečnostních opatření, která zabrání uvedení masa do volného prodeje.

(3) Zřízení nucených výseků může býti nařízeno obcí nebo po slyšení obce zemským úřadem.

(4) Sousední obce se mohou dohodnouti, že nucené výseky se zřídí jen v jedné z těchto obcí též pro obce ostatní. To může stanoviti zemský úřad na návrh některé obce.

(5) V obcích, pro které jsou zřízeny nucené výseky, se může maso podmíněně poživatelné i maso méně hodnotné (odstavec 1) uchovávati k prodeji jen v nuceném výseku. Maso se může prodati jen pro potřebu vlastní domácnosti kupujícího, nebo podle § 9, odst. 2 vládního nařízení o prohlídce masa s povolením okresního úřadu ústavům, v nichž se stravují lidé. Takové maso může však býti také s povolením obce ponecháno zcela nebo z části držiteli masa k použití ve vlastní domácnosti, jestliže není řezníkem, nebo se nezabývá prodejem masa nebo masného zboží; na ponechání budiž dohlédnuto obcí.

(6) Auf der Freibank ist die Abgabe und der Verkauf von Fleisch nur in Stücken bis zum Höchstgewicht von 3 kg zulässig. Die Gemeinde oder die Aufsichtsbehörde kann vorschreiben, daß an einen Käufer an ein und demselben Tage Freibankfleisch nur in einer bestimmten Höchstmenge verabfolgt werden darf.

(7) Die Gemeinden, in denen Freibänke errichtet sind, haben den Betrieb durch eine von der Bezirksbehörde zu genehmigende Freibankordnung (Anlage 4) zu regeln. Zur Deckung der Unkosten können Benutzungsgebühren erhoben werden. Der Betrieb der Freibank ist von der Gemeinde zu überwachen.

(8) Soweit Freibänke nicht errichtet sind, haben die Gemeinden für die amtliche Beaufsichtigung des Verkaufs von bedingt tauglichem sowie von minderwertigem Fleisch zu sorgen.

(9) Nicht beanstandetes Fleisch ist vom Verkauf auf der Freibank ausgeschlossen. Ausnahmen bedürfen der Erlaubnis der Gemeinde.

(10) Bedingt taugliches sowie minderwertiges Fleisch darf von dem Ort, wo es beanstandet wurde, nur mit Erlaubnis der Gemeinde in Orte verbracht werden, wo es auf der Freibank oder nach Freibankart abgesetzt werden kann. Die Erlaubnis darf nur für die Ausfuhr nach einer bestimmten Gemeinde erteilt werden. Sie darf nicht versagt werden, wenn das Fleisch nach einem Freibankbezirk ausgeführt werden soll und die Zulassung des Fleisches zur Freibank durch Erklärung der Freibankverwaltung des Bestimmungsorts oder durch Entscheidung der Bezirksbehörde sichergestellt ist. Von der Erlaubnis ist die Gemeinde, gegebenenfalls auch die Freibankverwaltung des Bestimmungsorts, zu benachrichtigen.

(11) Die Zulassung von auswärts beanstandetem Fleisch zur Freibank darf nur im Einzelfall verweigert werden, wenn das Fleisch nicht abgesetzt werden kann.

(12) Das Herstellen, Vorrätighalten, Feilhalten und Verkaufen von Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetem Hackfleisch in Freibänken oder freibankähnlichen Einrichtungen ist verboten (§ 2, Abs. 2, der Regierungsverordnung vom 13. März 1941, Slg. Nr. 149, über Hackfleisch).

(6) V nuceném výseku se může vydávati a prodávati maso jen v kusech do váhy nejvýše 3 kg. Obec nebo dohlédací úřad může předepsati, že jednomu kupujícímu smí býti vydáno v jednom dni maso z nuceného výseku jen v určitém nejvyšším množství.

(7) Obce, ve kterých jsou zřízeny nucené výseky, upraví provoz podle řádu pro nucený výsek (příloha 4), jejž schvaluje okresní úřad. Na úhradu výdajů mohou se vybírati poplatky za používání. Na provoz nuceného výseku budiž obcí dohlíženo.

(8) Dokud nejsou nucené výseky zřízeny, mají obce pečovati o úřední dohled na prodej podmíněně poživatelného i méně hodnotného masa.

(9) Nepozastavené maso je z prodeje v nuceném výseku vyloučeno. K výjimkám je třeba povolení obce.

(10) Podmíněně poživatelné, jakož i méně hodnotné maso může býti dopraveno z místa, kde bylo pozastaveno, do míst, kde může býti odbyto v nuceném výseku, nebo způsobem, prodeji v nuceném výseku odpovídajícím, jen povolí-li to obec. Povolení smí býti dáno jen pro vývoz do určité obce. Nesmí býti odepřeno, má-li býti maso vyvezeno do obvodu nuceného výseku, a je-li prohlášením správy nuceného výseku místa určení nebo rozhodnutím okresního úřadu zajištěno připuštění masa do nuceného výseku. O povolení budiž zpravena obec, a je-li třeba, též správa nuceného výseku místa určení.

(11) Připuštění jinde pozastaveného masa do nuceného výseku smí býti odepřeno jen v ojedinělém případě, nemůže-li maso býti odbyto.

(12) Příprava, udržování v zásobě, uchovávání k prodeji sekaného masa, škrabaného masa a připravovaného sekaného masa v nucených výsecích nebo podobných zařízeních jsou zakázány (§ 2, odst. 2 vládního nařízení ze dne 13. března 1941, č. 149 Sb., o sekaném mase).

§ 58.

Beanstandetes Fleisch zur Gewinnung therapeutischer Präparate.

Fleischteile von untauglich, bedingt tauglich oder minderwertig beurteilten Tierkörpern dürfen zur Gewinnung therapeutischer Präparate nicht verwendet werden.

Unschädliche Beseitigung des untauglichen Fleisches.

§ 59.

(1) Anordnungen über die unschädliche Beseitigung von Fleisch, das als untauglich zum Genuß für Menschen beurteilt oder zum Genuß für Menschen untauglich geworden ist, trifft die Gemeinde.

(2) Die Gemeinde kann anordnen, daß das untaugliche Fleisch an eine Sammelstelle zu verbringen ist, bis es zur unschädlichen Beseitigung abgeholt werden kann.

§ 60.

(1) Bis zur unschädlichen Beseitigung ist das untaugliche Fleisch in geeigneten Behältern (Konfiskatbehältern) oder Räumen so aufzubewahren, daß seine unbefugte Entnahme verhindert ist.

(2) Zur unschädlichen Beseitigung ist das untaugliche Fleisch mit hohen Hitzegraden bis zum Zerfall der Weichteile zu behandeln, zu verbrennen oder zu vergraben. Bei der unschädlichen Beseitigung dürfen keine Erzeugnisse zum Genuß für Menschen gewonnen werden.

(3) Außer in den Fällen des Absatzes 4 ist die unschädliche Beseitigung in Tierkörperbeseitigungsanstalten oder in eigenen Anlagen der Schlachthöfe (Konfiskatbeseitigungsanlagen) nach den Durchführungsvorschriften zur Regierungsverordnung vom 13. Oktober 1941, Slg. Nr. 369, über die Beseitigung und Verwertung der Tierkörper und ihrer Teile vorzunehmen. Die Errichtung neuer Konfiskatbeseitigungsanlagen in Schlachthöfen bedarf der Erlaubnis der Landesbehörde.

(4) Ist die Sammlung untauglicher Fleischteile zur regelmäßigen Ablieferung an eine Tierkörperbeseitigungsanstalt nicht angeordnet, so dürfen untaugliche Fleischteile (z. B. einzelne Organe) am Orte des Anfalls unter polizeilicher Aufsicht vergraben oder verbrannt werden. Das Vergraben ganzer untauglicher Schlachttierkörper ist nur in Ge-

§ 58.

Výroba léčivých přípravků z pozastaveného masa.

Částí masa z těl zvířat, uznaných za nepoživatelná, podmíněně poživatelná nebo méně hodnotná, se nesmí užívati k získávání léčivých přípravků.

Neškodné odstraňování nepoživatelného masa.

§ 59.

(1) Nařízení o neškodném odstraňování nepoživatelného masa, nebo masa, které se stalo nepoživatelným, vydá obec.

(2) Obec může nařídíti, aby bylo nepoživatelné maso shromažďováno na určitém místě až do doby, než bude odvezeno k neškodnému odstranění.

§ 60.

(1) Až do neškodného odstranění budiž nepoživatelné maso uschováno ve vhodných nádobách (nádoby na konfiskáty) nebo místnostech tak, aby bylo zabráněno jeho neoprávněnému odběru.

(2) Nepoživatelné maso budiž neškodně odstraněno vysokou teplotou až do rozpadu měkkých částí, spálením nebo zahrabáním. Při neškodném odstraňování masa nesmějí býti získávány žádné výrobky k lidskému požívání.

(3) Kromě případů uvedených v odstavci 4 budiž neškodné odstraňování prováděno v ústavech pro odstraňování těl zvířat nebo ve vlastních zařízeních jatek (zařízení na odstraňování konfiskátů) podle prováděcích předpisů k vládnímu nařízení ze dne 13. října 1941, č. 369 Sb., o odstraňování a zužitkování těl zvířat a jejich částí. Zřizování nových zařízení na odstraňování konfiskátů ve veřejných jatkách povoluje zemský úřad.

(4) Není-li nařízeno shromažďování nepoživatelných částí masa k pravidelnému odvozu do ústavu pro odstraňování těl zvířat, smějí býti nepoživatelné části masa (na př. jednotlivé orgány) v místě zahrabány nebo spáleny za policejního dozoru. Zahrabávání celých nepoživatelných těl jatečných zvířat je dovoleno jen v oblastech, v nichž bylo obecně povoleno

bieten gestattet, für die das Vergraben von Tierkörpern auf Grund der Regierungsverordnung Slg. Nr. 369/1941 allgemein zugelassen ist.

(5) Fleisch, das vergraben werden darf, ist vorher mit Einschnitten zu versehen und mit Kalk oder feinem trockenem Sand zu bestreuen oder mit stark riechenden Flüssigkeiten zu übergießen. Die Gruben sind so tief anzulegen, daß das Fleisch von einer mindestens ein Meter starken Erdschicht — vom Grubenrand senkrecht nach unten gemessen — bedeckt ist. Das Fleisch ist an den hierzu bestimmten Stellen (Verscharrungsplätze) zu vergraben.

(6) Untaugliches Fleisch darf auch nach den bisher geltenden Bestimmungen durch hohe Hitzegrade, Vergraben oder Behandlung mit chemischen Mitteln bis zur Auflösung der Weichteile unschädlich beseitigt werden, solange diese Art der unschädlichen Beseitigung der Tierkörper nach der Regierungsverordnung Slg. Nr. 369/1941 zulässig ist.

§ 61.

Verfütterung beanstandeten Fleisches statt unschädlicher Beseitigung.

(1) Beanstandetes (untaugliches, minderwertiges und bedingt taugliches) Fleisch darf mit Genehmigung der Bezirksbehörde des Abgabeorts auch zur Verwendung als Futter für Tiere, jedoch nicht für Schweine oder Geflügel, an zuverlässige Personen abgegeben werden, die im Besitz einer Erlaubnis der Bezirksbehörde ihres Wohnorts zum Bezug beanstandeten Fleisches für Futterzwecke sind.

(2) Zu Futterzwecken darf minderwertiges oder bedingt taugliches Fleisch (sogenanntes Freibankfleisch) aus einer Freibank, einem öffentlichen Schlachthaus oder unmittelbar von einem Schlachttierbesitzer, genußuntaugliches Fleisch nur aus einem öffentlichen Schlachthaus bezogen werden.

(3) Von der Abgabe zu Futterzwecken ausgeschlossen ist Fleisch, das mit Tierseuchenerregern, Fleischvergiftern und tierischen Schmarotzern einschließlich Trichinen behaftet ist; jedoch dürfen wegen Tuberkulose beanstandete Tierkörper nach Entfernung der tuberkulösen Veränderungen im gekochten Zustand als Futter für Tiere abgegeben werden.

(4) Das Fleisch muß vor seiner Abgabe mit Einschnitten versehen und durch Übergießen mit auffälligen, von der Fleischfarbe abweichenden Farbstoffen gefärbt und in ver-

zahrabávání těl zvířat podle vládního nařízení č. 369/1941 Sb.

(5) Maso, které smí býti odstraněno zahrabáním, budiž dříve nařezáno a posypáno vápnem nebo jemným suchým pískem nebo polito silně páchnoucími tekutinami. Jámy buďtež tak hluboké, aby maso bylo pokryto alespoň metr silnou vrstvou země, měřeno kolmo dolů od okraje jámy. Maso budiž zahrabáno na místech k tomu vykázaných (zahrabovištích).

(6) Nepoživatelné maso smí býti neškodně odstraněno podle dosud platných ustanovení též vysokou teplotou, zahrabáním nebo chemickými prostředky až do rozpadu měkkých částí, je-li tento způsob neškodného odstraňování těl zvířat přípustný podle vládního nařízení č. 369/1941 Sb.

§ 61.

Zkrmování pozastaveného masa místo neškodného odstranění.

(1) Pozastavené (nepoživatelné, méně hodnotné a podmíněně poživatelné) maso smí býti po povolení okresního úřadu místa odběru odebíráno též jako krmivo pro zvířata, nikoliv však pro vepře nebo drůbež, spolehlivými osobami, které mají povolení příslušného okresního úřadu místa svého bydliště k odběru pozastaveného masa ke krmení.

(2) Ke krmení se smí odebírati méně hodnotné nebo podmíněně poživatelné maso (t. zv. maso z nuceného výseku) z nuceného výseku, z veřejných jatek nebo přímo od držitele jatečného zvířete, nepoživatelné maso jen z veřejných jatek.

(3) Z odběru ke krmení je vyloučeno maso, obsahující zárodky nakažlivých nemocí zvířat, zárodky otravy masem a živočišné cizopasníky, včetně svalovců; těla zvířat pozastavených pro tuberkulosu se však smějí odebírati ve stavu vařeném jako krmivo pro zvířata po odstranění tuberkulosních změn.

(4) Před odběrem musí býti maso nařezáno a obarveno politím nápadnými barvivy, odlišnými od barvy masa a vloženo do nádob, které se dají zamknouti, nebo naloženo do dobře

schließbaren Behältern verpackt oder auf dicht schließenden verschlossenen Fahrzeugen verladen werden. Das Fleisch ist dem Verwendungsort unmittelbar zuzuführen.

(5) Die Gemeinde des Abgabeorts hat die Behandlung des Fleisches nach den Absätzen 3 und 4 zu überwachen und die Abgabe der Gemeinde des Verwendungsorts unter Angabe der Fleischmenge und des Beziehers jeweils mitzuteilen.

(6) Der Bezieher des Fleisches hat ein Kontrollbuch mit folgenden Spalten zu führen: Spalte 1: Lfde. Nr., Spalte 2: Datum der Einlieferung des Fleisches, Spalte 3: Gewicht des Fleisches, Spalte 4: Bezeichnung der Tiergattung, von der das Fleisch stammt, Spalte 5: Bezeichnung des Vorbesitzers mit Wohnort, des öffentlichen Schlachthauses oder der Freibank, von denen das Fleisch bezogen ist, Spalte 6: Bemerkungen. Das Kontrollbuch ist der Gemeinde oder dem beamteten Tierarzt auf Wunsch zur Einsichtnahme vorzulegen.

(7) Am Verwendungsort sind zur Aufnahme des Fleisches Behälter aufzustellen, in denen es stets unter Verschluß zu halten ist. Hierzu können auch die für die Beförderung des Fleisches dienenden verschließbaren Behälter (Absatz 4) benutzt werden. Die Behälter oder die Fahrzeuge sind bis zu ihrer Entleerung in einem kühlen, verschlossen gehaltenen Raum aufzubewahren. Vor ihrer Entfernung aus dem Verwendungsbetrieb sind die Behälter oder die Fahrzeuge mit heißer Sodalauge gründlich zu reinigen. Soll das Fleisch zu seiner besseren Erhaltung außerhalb der Behälter aufbewahrt werden, dann hat dies in einem kühlen verschließbaren, bis zur jeweiligen Entnahme von Fleisch verschlossen gehaltenen und gegen die widerrechtliche Fortnahme des Fleisches ausreichend gesicherten Raum zu geschehen. Der Raum darf zu anderen Zwecken als zur Aufbewahrung des für die Fütterung der Tiere zugelassenen Fleisches nicht verwendet werden; er muß so beschaffen und so gelegen sein, daß durch die Aufbewahrung Nachteile, Gefahren oder Belästigungen, insbesondere Geruchsbelästigungen, für die auf dem Grundstück sich aufhaltenden Personen oder für die Bewohner der benachbarten Grundstücke oder für die Bevölkerung nicht herbeigeführt werden.

§ 62.

Nachuntersuchung.

(1) Für die Beschränkungen des Vertriebs, denen frisches Fleisch in Gemeinden mit

utěsněných zavřených vozidel. Maso budiž dovezeno přímo na místo spotřeby.

(5) Obec místa odběru má dozírati na zacházení s masem podle odstavců 3 a 4 a vyrozuměti o odběru vždy obec místa spotřeby a sděliti mu množství masa a odběratele.

(6) Odběratel masa má vésti kontrolní knihu s těmito sloupci: sloupec 1: Běž. č., sloupec 2: Datum dovozu masa, sloupec 3: Váha masa, sloupec 4: Označení druhu zvířete, z něhož maso pochází, sloupec 5: Označení dřívějšího držitele s místem bydliště, veřejných jatek nebo nuceného výseku, odkud bylo maso odebráno, sloupec 6: Poznámky. Kontrolní kniha budiž na přání předložena obci nebo úřednímu veterináři k nahlédnutí.

(7) Na místě spotřeby buďtež postaveny k úschově masa nádoby, ve kterých musí býti maso vždy pod uzávěrou. K tomu možno použíti též nádob, které se dají zamknouti (odstavec 4) a slouží k přepravě masa. Nádoby nebo vozidla buďtež postaveny až do vyprázdnění v chladné, uzamčené místnosti. Před dalším použitím buďtež nádoby nebo vozidla důkladně očištěna horkým louhem sodným. Má-li se maso uschovávati mimo nádoby, aby bylo lépe uchováno, staniž se tak v chladné místnosti, kterou lze zavříti, vždy až do každého odběru masa zamknuté, a dostatečně zajištěné proti jeho neoprávněnému odběru. Místnosti se nesmí používati k jiným účelům než k uchování masa, určeného ke krmení zvířat; místnost musí býti zařízena a volena tak, aby úchovou nebyly osoby zdržující se v usedlosti, obyvatelé sousedních usedlostí a obyvatelstvo vůbec poškozováni, ohrožováni nebo obtěžováni, zvláště zápachem.

§ 62.

Opětovné vyšetření.

(1) Pro omezení dovozu čerstvého masa do obcí s veřejnými jatkami platí předpisy, vy-

öffentlichen Schlachthäusern unterworfen werden kann, sind im Rahmen des § 20 der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau herausgegebene Vorschriften maßgebend.

(2) Wenn die tierärztliche Nachuntersuchung des eingeführten, nicht von Fleischbeschautierärzten untersuchten frischen Fleisches vorgeschrieben ist, hat sie sich auf die Feststellung zu erstrecken, ob das in den Verkehr gelangte Fleisch der amtlichen Fleischbeschau unterworfen gewesen und ob sie vorschriftsmäßig durchgeführt worden ist. Die etwa fehlende oder mangelhaft ausgeführte Untersuchung ist nach den fleischbeschaulichen Vorschriften soweit möglich nachzuholen oder zu berichtigen, gegebenenfalls ist die bakteriologische Fleischuntersuchung (§ 27) zu veranlassen. Bei Feststellung von Mängeln in der Fleischbeschau ist die für die Bestellung des Beschauers zuständige Behörde zu benachrichtigen.

(3) Ergibt die Nachuntersuchung, daß das Fleisch seit Vornahme der Fleischbeschau verdorben ist oder sonst eine gesundheitsschädliche Veränderung seiner Beschaffenheit erlitten hat, so ist das Fleisch nach den Bestimmungen des Gesetzes vom 16. Jänner 1896, R. G. Bl. Nr. 89 vom Jahre 1897, betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und einigen Gebrauchsgegenständen, weiter zu behandeln.

(4) Zum Nachweis der Nachuntersuchung kann die Kennzeichnung des Fleisches durch einen rechteckigen grünen Stempel mit der Aufschrift „Nachuntersuchung“ vorgeschrieben werden.

dané podle § 20 vládního nařízení o prohlídce masa.

(2) Je-li předepsáno opětovné veterinářské vyšetření dovezeného čerstvého masa nevyšetřeného veterinářem prohlídky masa, budiž tímto vyšetřením zjištěno, bylo-li maso dané do obchodu podrobeno úřední prohlídce masa, a byla-li prohlídka ta provedena podle předpisu. Chybící snad nebo nedostatečně provedené vyšetření budiž podle předpisů o prohlídce masa doplněno nebo opraveno, a je-li třeba, budiž provedeno bakteriologické vyšetření masa (§ 27). Zjistí-li se závady v prohlídce masa, budiž zpraven úřad, příslušný pro ustanovení prohlížitele.

(3) Zjistí-li se při opětovném vyšetření, že se maso od provedení prohlídky masa zkazilo nebo jinak nabylo vlastností zdraví lidskému škodlivých, budiž s masem dále naloženo podle ustanovení zákona ze dne 16. ledna 1896, č. 89 ř. z. z roku 1897, o obchodu s potravinami a některými předměty potřeby.

(4) K průkazu opětovného vyšetření může býti předepsáno označení masa obdélníkovým zeleným razítkem s nápisem „Nachuntersuchung
Opětovné vyšetření“.

Beschwerdeverfahren.

§ 63.

(1) Gegen die Entscheidungen der Beschauer und der Gemeinden kann von dem Besitzer des Schlachttieres oder des Fleisches Beschwerde erhoben werden.

(2) Die auf die Beschwerde ergehende Entscheidung ist endgültig.

(3) Die Kosten einer unbegründeten Beschwerde fallen dem Beschwerdeführer zur Last.

§ 64.

(1) Gegen die Entscheidungen des Beschauers, auf Grund deren ein Eingreifen der Gemeinde nicht erforderlich ist (Versagung der Schlachterlaubnis und Anordnung besonderer Vorsichtsmaßregeln bei der Schlachtung), findet die Beschwerde an die Gemeinde statt.

Postup při námitkách.

§ 63.

(1) Proti rozhodnutí prohlížitelů a obcí může držitel jatečného zvířete nebo masa podati námitky.

(2) Rozhodnutí o námitkách je konečné.

(3) Výdaje vzniklé neodůvodněnými námitkami hradí stěžovatel.

§ 64.

(1) Proti rozhodnutím prohlížitele, která nejsou podkladem pro zákrok obce (odmítnutí povolení poražení a nařízení zvláštních opatření při poražení) lze podati námitky k obci.

(2) Gegen die Erklärung des Fleischbeschauers, daß er zur selbständigen Beurteilung eines Schlachttieres nicht zuständig sei, und daß die Zuziehung des Fleischbeschautierarztes zu erfolgen habe, ist kein Rechtsmittel zulässig.

(3) Gegen die sonstigen Entscheidungen des Beschauers findet die Beschwerde an die Behörde statt, die auf die Beschwerde über die an die Entscheidung des Beschauers sich anschließende polizeiliche Verfügung zu entscheiden hat.

(4) Ist in einem öffentlichen Schlachthaus oder einem Beschauamt mit mehreren Beschauern ein Fleischbeschautierarzt mit der Dienstaufsicht über die anderen Beschauer betraut, so kann durch die Gemeinde bestimmt werden, daß zunächst vorbehaltlich des Beschwerderechts der dienstaufsichtsführende Fleischbeschautierarzt die angefochtene Entscheidung des Beschauers nachprüft und darüber entscheidet.

(5) Die auf die Beschwerden nach den Absätzen 1 bis 4 ergehenden Entscheidungen sind endgültig.

§ 65.

(1) Gegen polizeiliche Verfügungen, die auf Grund der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau und der Durchführungsbestimmungen von der Gemeinde getroffen sind, ist nur die Aufsichtsbeschwerde zulässig.

(2) Für Beschwerden gegen polizeiliche Verfügungen anderer Behörden oder Beamten oder sonstiger mit amtlichen Aufgaben betrauter Personen, denen die Befugnisse der Gemeinden übertragen sind, hat die Landesbehörde die zur Entscheidung zuständigen Behörden zu bezeichnen. Sind untere Behörden oder Beamte mit den Befugnissen der Gemeinden betraut, so kann der Gemeinde die Entscheidung über die Beschwerde übertragen werden.

§ 66.

(1) Die Beschwerden sind binnen 24 Stunden nach der Eröffnung der Entscheidung bei der Stelle anzumelden, von der die angefochtene Entscheidung getroffen ist; sie können auch bei der zur Entscheidung über die Beschwerde zuständigen Behörde angebracht werden. Im ersteren Fall ist die Beschwerde unverzüglich an die zur Entscheidung zuständige Behörde weiterzugeben.

(2) Die Beschwerden haben aufschiebende Wirkung.

(2) Proti prohlášení prohližitele masa, že k samostatnému posouzení jatečného zvířete není příslušným, a že se má povolati veterinář prohlídky masa, není opravného prostředku.

(3) Proti jiným rozhodnutím prohližitele buďtež podány námitky u úřadu, který má rozhodnouti na námitku proti policejnímu opatření, spojenému s rozhodnutím prohližitele.

(4) Je-li ve veřejných jatkách nebo v prohlídkové úřadovně s více prohližiteli jeden veterinář prohlídky masa pověřen služebním dozorem nad ostatními prohližiteli, může býti obcí určeno, aby s výhradou práva stížnosti nejdříve veterinář prohlídky masa, pověřený služebním dozorem, přezkoušel napadené rozhodnutí prohližitele a rozhodl o něm.

(5) Rozhodnutí učiněná o námitkách podle odstavců 1 až 4 jsou konečná.

§ 65.

(1) Proti policejním opatřením, učiněným obcí podle vládního nařízení o prohlídce masa a prováděcích předpisů, je přípustná jen dozorčí stížnost.

(2) Pro námitky proti policejnímu opatření jiných úřadů nebo úředníků nebo ostatních osob, úředními úkony pověřených, na něž byla přenesena pravomoc obce, má zemský úřad označiti úřady, k rozhodnutí příslušné. Jsou-li pověřeny nižší úřady nebo úředníci s pravomocí obce, může býti na obec přeneseno rozhodování o námitkách.

§ 66.

(1) Námitky buďtež oznámeny během 24 hodin po vyhlášení rozhodnutí orgánu, který napadené rozhodnutí učinil; mohou býti podány též u úřadu, pro rozhodnutí o námitkách příslušného. V prvém případě buďtež námitky bezodkladně postoupeny úřadu, k rozhodnutí příslušnému.

(2) Námitky mají odkladný účinek.

§ 67.

Die zur Entscheidung über die Beschwerden zuständigen Behörden haben, sofern die Entscheidung oder das Gutachten eines Beschauers angefochten wird, vor der Entscheidung das Gutachten eines weiteren Sachverständigen einzuholen, und zwar:

1. des Fleischbeschautierarztes des Fleischbeschaubezirks, wenn bei der angefochtenen Entscheidung ein Fleischbeschauer mitgewirkt hat;

2. des zuständigen beamteten Tierarztes, wenn bei der angefochtenen Entscheidung ein nichtbeamteter Tierarzt mitgewirkt hat;

3. des tierärztlichen Sachbearbeiters der Landesbehörde, wenn bei der angefochtenen Entscheidung ein beamteter Tierarzt mitgewirkt hat.

§ 68.

Von der endgültigen Entscheidung hat die entscheidende Behörde den Beschwerdeführer und die Stelle, von der die angefochtene Entscheidung ergangen ist, nötigenfalls auch die Gemeinde oder die mit deren Befugnissen betrauten anderen Dienststellen sofort in Kenntnis zu setzen.

§ 67.

Úřady příslušné k rozhodnutí o námitkách mají, pokud bylo napadeno rozhodnutí nebo dobrozdání prohlížitele, vyžádati si před rozhodnutím dobrozdání dalšího odborníka, a to:

1. veterináře prohlídky masa prohlídkového obvodu, učinil-li napadené rozhodnutí prohlížitel masa;

2. příslušného úředního veterináře, učinil-li napadené rozhodnutí neúřední veterinář;

3. veterinářského odborníka zemského úřadu, učinil-li napadené rozhodnutí úřední veterinář.

§ 68.

O konečném rozhodnutí má rozhodující úřad ihned vyrozuměti stěžovatele a orgán, který napadené rozhodnutí učinil, v případě nutnosti též obec nebo jiné služebny takovou pravomocí pověřené.

Anlage 1.

(Zu § 27, Abs. 6, AB. A)

Anweisung
für die bakteriologische Fleischuntersuchung.

INHALTSÜBERSICHT.

I. Aufbewahrung des der bakteriologischen Fleischuntersuchung unterliegenden Tierkörpers und Fleisches.

II. Entnahme und Versand der Proben.

III. Die bakteriologische Untersuchung.

A. Die Herstellung der notwendigen Nährböden:

1. Nähragar.
2. Wasserblau-Metachromgelb-Laktose-Agar.
3. Fuchsin-Laktose-Agar.
4. Lackmus-Laktose-Agar.
5. Malachitgrün-Agar.
6. Brillantgrün-Phenolrot-Laktose-Agar.
7. Tetrathionat-Anreicherungsnährboden.
8. Nährmedien für die bunte Reihe.
9. Milchzucker, Saccharose, Adonit.
10. Salicin.
11. Mannit.
12. Trypsinbouillon für die Indolprobe.
13. Arabinose.
14. Dulcit.
15. Rhamnose.
16. Rhamnose-Molke
17. Säureanzeiger.

B. Ausführung der bakteriologischen Untersuchung:

1. Ausstrichverfahren.
2. Untersuchung auf anaerobe Keime.
3. Anreicherung.
4. Bestimmung der auf den Platten gewachsenen Keime.

C. Eintragung und Mitteilung des Ergebnisses der bakteriologischen Untersuchung.

IV. Beurteilung der Tierkörper nach den Ergebnissen der bakteriologischen Untersuchung und Abschluß der Untersuchung.

Příloha I.

(K § 27, odst. 6 prov. př. A.)

Návod
k bakteriologickému vyšetřování masa.

PŘEHLED.

I. Úchova těla zvířete nebo masa bakteriologicky vyšetřovaného.

II. Odběr a zasílání vzorků.

III. Bakteriologické vyšetření.

A. Příprava potřebných živných půd:

1. Živný agar.
2. Vodná modř - metachromová žluť - mléčný cukr - agar.
3. Fuchsin - mléčný cukr - agar.
4. Lakmus - mléčný cukr - agar.
5. Malachitová zeleň - agar.
6. Brilantová zeleň - fenolová červeň - mléčný cukr - agar.
7. Tetrationátová pomnožovací živná půda.
8. Živné půdy pro pestrou řadu.
9. Mléčný cukr, řepný cukr, adonit.
10. Salicin.
11. Manit.
12. Trypsinový bouillon ke zkoušce na indol.
13. Arabinosa.
14. Dulcit.
15. Ramnosa.
16. Ramnosa - syrovátka.
17. Ukazatel kyselosti.

B. Provedení bakteriologického vyšetření:

1. Kultivace z roztěru.
2. Vyšetření na anaerobní zárodky.
3. Pomnožení.
4. Určení narostlých zárodků na deskách.

C. Záznam a oznámení výsledku bakteriologického vyšetření.

IV. Posouzení těl zvířat podle výsledků bakteriologického vyšetření a závěr vyšetřování.

I. Aufbewahrung des der bakteriologischen Fleischuntersuchung unterliegenden Tierkörpers und Fleisches.

Der Tierkörper, bei dem eine bakteriologische Fleischuntersuchung eingeleitet worden ist, soll mit allen Organen und sonstigen Teilen bis zum Abschluß der bakteriologischen Untersuchung und bis zur Feststellung der Unverdächtigkeit des Fleisches so aufbewahrt werden, daß ein Berühren des Fleisches durch Unberufene und insbesondere eine mittelbare oder unmittelbare Berührung mit anderem Fleisch oder anderen Lebensmitteln verhindert wird. Der Tierkörper oder das Fleisch ist während dieser Zeit möglichst luftig und kühl (je nach den Verhältnissen in einem Kühlraum, in einem anderen Raum mit starkem Luftdurchzug — zugige Tenne —, aber nicht unmittelbar auf Eis) aufzubewahren.

II. Entnahme und Versand der Proben.

Zur Vornahme der bakteriologischen Fleischuntersuchung sind folgende Proben zu entnehmen:

1. aus einem Vorder- und Hinterviertel möglichst je ein ganzer von Faszien umschlossener Muskelbauch der Unterarm- oder Unterschenkelmuskeln oder je ein nicht mit Faszien durchsetzter Würfel von mindestens 6 bis 8 cm Seitenlänge aus einem der nachbezeichneten Muskeln: m. supra spinam, anconaeus longus, brachialis, rectus femoris, semitendineus, gastrocnemius;

2. aus den beiden anderen Vierteln je ein Fleischlymphknoten (Bug- oder Achsellymphknoten und ein großer innerer Darmbeinlymphknoten mit dem sie umgebenden Binde- oder Fettgewebe);

3. die Milz (in Fällen von erheblicher Milzschwellung ein handgroßes Stück Milz aus dem veränderten Milzteil);

4. eine Niere;

5. sofern nicht bei kleinen Tieren die ganze Leber mit Gallenblase eingeschickt wird, ein zweifaustgroßes Stück Leber mit der Leberpforte oder der Spigelsche Lappen mit der Leberpforte, ferner die Leberlymphknoten und (außer bei Einhufern) die Gallenblase. Die Gallenblase ist durch Ausdrücken bis auf einen Rest zu entleeren und gut abzubinden;

6. veränderte Teile, die nach Lage des Falls besonders verdächtig sind, gesunheitsschädliche Keime zu enthalten, und ihre Lymphknoten (z. B. bei Pneumonie ein Stück Lunge mit Lymphknoten);

I. Úchova těla zvířete nebo masa bakteriologicky vyšetřovaného.

Tělo zvířete, jehož maso je bakteriologicky vyšetřováno, se má se všemi orgány a ostatními částmi uchovati až do doby, nežli se bakteriologické vyšetření ukončí a než-li se zjistí, že je maso nepodezřelé, tak, aby s ním nepřišly do styku nepovolané osoby a aby se zamezilo zvláště přímému nebo nepřímému dotyku s jiným masem nebo jinými potravinami. Tělo zvířete nebo maso je nutno po tu dobu uchovat podle možnosti na vzdušném místě a v chladu (podle okolností v chladírně, v jiné místnosti se silným průvanem — ve vzdušné stodole — ale ne přímo na ledu).

II. Odběr a zasílání vzorků.

K bakteriologickému vyšetření masa je nutno odebrati tyto vzorky:

1. po jednom celém svalovém bříšku, obdaném povázkami, z jedné přední a zadní čtvrti, pokud možno ze svalů ramenních nebo bércových, nebo po jedné kostce, neprostoupené povázkami, o hraně nejméně 6—8 cm, z jednoho z těchto svalů: m. supra spinam, anconaeus longus, brachialis, rectus femoris, semitendineus, gastrocnemius;

2. po jedné mízní masové uzlině (mízní uzlině předplecové nebo podpažní a velké vnitřní kyčelní s vazivem a tukem ji obklopujícím) z obou ostatních čtvrtí;

3. slezinu (při značném zvětšení sleziny kus velikosti dlaně ze změněné části sleziny);

4. ledvinu;

5. nebyla-li u malých zvířat zaslána celá játra se žlučníkem, kus jater velikosti dvou pěstí s vrátnicí nebo Spigelův lalok s vrátnicí, dále mízní uzliny jaterní a žlučník (kromě u jednokopytníků). Žlučník se má vytlačením až na zbytek vyprázdnit a dobře podvázat;

6. změněné části, které podle povahy případu jsou zvláště podezřelé, že obsahují zdraví škodlivé zárodky, a jejich mízní uzliny (na př. při pneumonii kus plic s mízními uzlinami);

7. von Tieren, die an Enteritis erkrankt waren oder die als Ausscheider von Enteritiskeimen ermittelt wurden, sind eine Anzahl Mesenteriallymphknoten mitzusenden.

Die Entnahme der Proben hat mit gründlich gereinigten Instrumenten zu erfolgen. Lymphknoten, Niere und Milz sollen möglichst nicht angeschnitten werden.

Falls die bakteriologische Untersuchung der Proben nicht unmittelbar nach der Entnahme an dem Ort der Schlachtung erfolgen kann, so sind die Proben ohne Verzug, jedoch möglichst in ausgekühltem Zustand, an die vom Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung bestimmte Untersuchungsstelle zu übersenden. Zur Verpackung der einzelnen Proben, die mit dem Untauglichkeitsstempel zu versehen sind, sind tunlichst von den Untersuchungsstellen zu liefernde Beutel aus Pergamentpapier, ferner aufsaugende Stoffe, z. B. Sägemehl oder Kleie, zu verwenden. Ein unmittelbares Einlegen der Proben in die erwähnten Stoffe ohne Pergamentpapierumhüllung ist verboten. Der Versand der Proben für die bakteriologische Fleischuntersuchung hat in von den Untersuchungsstellen womöglich zu liefernden starken Papp- oder Holzschachteln zu erfolgen unter Beachtung, sofern durch diese Vorschrift nichts anderes bestimmt wird, auch der einschlägigen Vorschriften über den Versand von Gegenständen zur bakteriologischen Untersuchung, die für Post- und Eisenbahnverkehr herausgegeben wurden. Den Sendungen, die am besten durch Boten oder als „Eil- und dringendes Paket“ oder als „Bahnexpreßsendung“ zu befördern sind, ist ein Begleitbericht nach dem Muster „Antrag auf bakteriologische Fleischuntersuchung“ mit Angaben über die Gattung des Tieres, über den Tierbesitzer, über Ort, Vorgeschichte, Tag und Stunde der Schlachtung und Fleischbeschau, über die Befunde bei der Schlachttier- und Fleischbeschau und über die entnommenen Proben beizufügen. Der Antragsvordruck ist sorgfältig auszufüllen und in besonderem Umschlag so zu verpacken, daß ein Beschmutzen mit Blut oder Organsaft vermieden wird.

III. Die bakteriologische Untersuchung.

A. Die Herstellung der notwendigen Nährböden.

1. Nähragar.

½ kg Rindfleisch wird in kleine Stücke geschnitten, in einen sauberen Topf gebracht

7. ze zvířat, která byla nemocna zánětem střev, nebo u kterých bylo zjištěno, že jsou vylučovateli zárodků enteritis, se má zároveň zaslat několik okružních mízních uzlin.

Vzorky se mají odebírat důkladně vyčištěnými nástroji. Mízní uzliny, ledvina a slezina mají být pokud možno nenařízнuté.

Není-li možno bakteriologicky vyšetřiti vzorky ihned po odběru na místě porážení, buďtež vzorky zaslány sice neodkladně, ale pokud možno ve vychladlém stavu, do vyšetřovacích stanic, určených ministerstvem sociální a zdravotní správy. K zabalení jednotlivých vzorků, které mají být orazítkovány otiskem o nepoživatelnosti, se má použít sáčků z pergamenového papíru, zasílaných podle možnosti vyšetřovacími stanicemi, dále ssavých prostředků, na př. pilin nebo otrub. Vkládat vzorky přímo do zmíněných prostředků bez zabalení do pergamenového papíru je zakázáno. Vzorky k bakteriologickému vyšetření masa se mají zasílat v silných papírových nebo dřevěných krabicích, dodávaných možno-li vyšetřovacími stanicemi, při čemž je nutno se řídit, pokud není tímto předpisem stanoveno jinak, také příslušnými předpisy o zasílání předmětů k bakteriologickému vyšetření, vydanými pro poštovní nebo železniční přepravu. K zásilkám, které je třeba doručiti nejlépe poslem nebo jako zásilku spěšnou a pilnou nebo jako spěšnou zásilku drahou, se má připojit průvodní zpráva podle vzoru „žádanka o bakteriologické vyšetření masa“ s údaji o druhu zvířete, o jeho držiteli, místě, předchorobí, dni a hodině poražení a prohlídky masa, o nálezu při prohlídce zvířete a masa a o odebraných vzorcích. Tiskopis žádanky se má pečlivě vyplnit a vložit do zvláštní obálky tak, aby se zabránilo znečištění krví nebo tekutinou z orgánů.

III. Bakteriologické vyšetření.

A. příprava potřebných živných půd.

1. živný agar.

Půl kg hovězího masa se rozkrájí na malé kousky, vloží se do čisté nádoby a přidá se

und ein Liter Wasser hinzugefügt. Dann wird das Fleischwasser 2½ Stunden im Dampftopf gekocht, sodann unter Auspressen der Fleischwürfel durch ein Seihtuch gegeben und heiß durch Filtrierpapier filtriert. Nun werden 20,0 g Agar, 10,0 g Pepton und 5,0 g Kochsalz hinzugesetzt. Man läßt dieses Gemisch 1½ bis 2 Stunden bis zur völligen Verflüssigung des Agars im Dampftopf kochen und setzt 10prozentige Sodalösung hinzu, bis eine schwach alkalische Lackmusreaktion vorhanden ist. Sodann wird nochmals eine Stunde gekocht, danach der Agar noch einige Zeit bei kleiner Flamme im heißen Dampftopf belassen, damit er sich gut absetzt. Darauf filtriert man die klaren Teile durch fettfreie Watte. Es folgt das Einstellen des Agars auf einen pH-Wert von 7,6 unter Benutzung der Nitrophenolindikatorenmethode (Walpole-Komparator). Darauf wird der Agar in Kölbchen abgefüllt und entkeimt, indem er an zwei aufeinanderfolgenden Tagen sowie am vierten Tag je ¾ bis 1 Stunde lang im Dampftopf gehalten wird.

2. Wasserblau-Metachromgelb-Laktose-Agar.

Zu einem Liter heißen Nähragar (Nr. 1) werden 62,5 ccm einer 2prozentigen wässerigen Metachromgelb(II R D)-Lösung, die 2 Minuten lang gekocht ist, zugegeben. Sodann werden in 87,5 ccm einer 1prozentigen Wasserblau(6 B extra P)-Lösung 50,0 g Milchzucker unter 10 Minuten langem Kochen aufgelöst. Diese Lösung wird dem mit Metachromgelb versetzten heißen Nähragar zugesetzt und dann gut durchgemischt. Darauf wird in Erlenmeyerkolben abgefüllt und im Dampftopf entkeimt.

3. Fuchsin-Laktose-Agar.

Man benötigt:

a) Nähragar pH 7,6	1000 ccm,
b) Milchzucker	10,0 g,
c) alkoholische, konzentrierte Fuchsinlösung	5 ccm,
d) 10prozentige Natriumsulfitlösung	25 ccm.

Zu 1000 ccm Nähragar gibt man 10,0 g Milchzucker, der in etwa 30 ccm Aqua dest. über der Flamme dreimal aufgekocht war. Sodann setzt man 5 ccm der Fuchsinlösung (20,0 g Fuchsin in 200 ccm 96prozentigem Alkohol aufgelöst, filtriert) hinzu. Nach gutem Durchschütteln werden 25 ccm der Natriumsulfitlösung (10,0 g Natriumsulfit in

1 l vody. Pak se voda s masem vaří v pařáku 2½ hodiny, načež se kostky masa přelisují procezovacím plátnem a tekutina se za horka zfiltruje filtračním papírem. Nyní se přidá 20,0 g agaru, 10,0 g peptonu a 5,0 g kuchyňské soli. Tato směs se dá do pařáku 1½ až 2 hodiny vařit, až agar úplně zkapalní, a přidává se 10% roztok sody až do slabě alkalické reakce, určené lakmusovým papírkem. Pak se ještě jednu hodinu vaří, načež se agar v horkém pařáku ponechá nějakou dobu při malém plameni, aby se dobře usadil. Poté se čisté části filtrují přes tukuprostou vatu. Potom se agar zastaví na hodnotu pH 7,6 metodou s nitrofenolem jako indikátorem (Walpolův komparátor). Agar se rozplní do baněk a sterilisuje tak, že se ve dvou po sobě následujících dnech a rovněž čtvrtý den v pařáku zahřívá ¾ až 1 hodinu.

2. Vodná modř-metachromová žluť-mléčný cukr-agar.

K 1 l horkého agaru (č. 1) se přidá 62,5 ccm roztoku 2% vodné metachromové žluti (II R D), který se po dvě minuty vařil. Pak se rozpustí v 87,5 ccm 1% roztoku vodné modře (6 B extra P) 50,0 g mléčného cukru za varu, trvajícího 10 minut. Roztok se přidá k horkému agaru, smíchanému s metachromovou žlutí, a dobře se promísí. Poté se plní do Erlenmeyerových baněk a v pařáku se steriluje

3. Fuchsin-mléčný cukr-agar.

Je zapotřebí:

a) živného agaru pH 7,6	1000 ccm,
b) mléčného cukru	10,0 g,
c) alkoholického sehnaného roztoku fuchsinu	5 ccm,
d) 10% roztoku siřičitanu sodného	25 ccm.

K 1000 ccm živného agaru se přidá 10,0 g mléčného cukru, který byl třikráte asi v 30 ccm destilované vody nad plamenem povařen. Pak se přidá 5 ccm roztoku fuchsinu (20,0 g fuchsinu se rozpustí ve 200 ccm 96% alkoholu a filtruje). Po důkladném protřepání se přidá 25 ccm roztoku siřičitanu sodného (10,0 g siřičitanu sodného se rozpustí ve

100 ccm Aqua dest. gelöst und dreimal über der Flamme kurz aufgekocht) hinzugegeben. Der nun fertige Nährboden wird gut durchgeschüttelt und 15 bis 20 Minuten im Dampftopf sterilisiert.

4. Lackmus-Laktose-Agar.

Für den Nährboden werden benötigt:

a) Nutrose-Agar pH 7,6 . . . 1000 ccm,
b) Lackmus-Milchzuckerlösung . . . . . 150 ccm,
c) Kristallviolettlösung . . . . 10 ccm.

Zu 1000 ccm Nähragar (bestehend aus 1000 ccm Fleischwasser, 10 g Pepton Witte, 5 g Kochsalz, 35 g Agar) gibt man 10 g Nutrose und läßt das Gemisch 10 Minuten im Dampftopf kochen. Alsdann wird die Lackmus-Milchzuckerlösung in der Weise bereitet, daß 150 ccm Lackmuslösung (Kahlbaum) 10 Minuten im Dampftopf gekocht und dann mit 15 g Milchzucker versetzt werden, worauf die Mischung weitere 15 Minuten gekocht wird. Die heiße Lackmus-Milchzuckerlösung wird dem heißen Nutrose-Agar zugesetzt und mit ihm gründlich gemischt. Der Schüttelschaum muß bläulich sein, andernfalls ist noch etwas Sodalösung zuzugeben. Nun erfolgt noch der Zusatz von 3 ccm heißer steriler 10prozentiger Sodalösung und von 10 ccm frisch mit Aqua dest. bereiteter 0,1prozentiger Kristallviolett-B-Lösung (I. G. Farben). Der fertige Nährboden wird in Mengen von 200 ccm in Erlenmeyerkölbchen abgefüllt und im Dampftopf entkeimt. Der Inhalt eines Kölbchens reicht etwa für 20 kleine oder 10 große Platten aus.

Eine Vereinfachung der Herstellung des Nährbodens ist möglich durch die Verwendung von Lackmus-Tabletten mit Kristallviolett (Merck-Darmstadt), die dem fertigen Nutrose-Agar beigegeben und mit ihm im Dampftopf erhitzt werden. Nach gründlichem Umschütteln des heißen Nährbodens wird er in Platten ausgegossen.

5. Malachitgrün-Agar.

1,0 g Nutrose wird zu 100 ccm heißem Nähragar hinzugegeben und aufgekocht. Der Nutrose-Agar ist unter Benutzung der Nitrophenolindikatorenmethode (Walpole-Komparator) genau auf pH 7,2 einzustellen. Kurz vor Gebrauch des Agars stellt man sich eine 0,2prozentige wässerige Lösung von Malachitgrün Höchst (kristallisiert und chemisch rein) her und fügt von dieser Lösung unter

100 ccm destilované vody a povaří třikráte krátce nad plamenem). Nyní se hotová živná půda dobře protřepe a steriluje v pařáku 15 až 20 minut.

4. Lakmus-mléčný cukr-agar.

K živné půdě je třeba:

a) agar s nutrosou pH 7,6 . . 1000 ccm,
b) roztok lakmusu a mléčného cukru . . . . . 150 ccm,
c) roztok krystalové violeti . . 10 ccm.

K 1000 ccm živného agaru (obsahujícího 1000 ccm masového výtažku, 10 g peptonu Witte, 5 g kuchyňské soli, 35 g agaru) se přidá 10 g nutrosy a směs se dá na 10 minut do pařáku vařit. Poté se připraví roztok lakmusu a mléčného cukru tak, že se 150 ccm lakmusového roztoku (Kahlbaum) vaří v pařáku 10 minut a pak se přidá 15 g mléčného cukru, načež se směs vaří dalších 15 minut. Horký roztok lakmusu a mléčného cukru se přidá k horkému agaru s nutrosou a důkladně se s ním promíchá. Vznikající pěna po protřepání musí býti namodralá, jinak je nutno přidati ještě trochu roztoku sody. Nyní se přidají ještě 3 ccm horkého sterilního 10% roztoku sody a 10 ccm čerstvě připraveného 0,1% roztoku krystalové violeti B (I. G. Farben) v destilované vodě. Hotová živná půda se plní po 200 ccm do Erlenmeyerových baněk a steriluje se v pařáku. Obsah jedné baňky vystačí asi na 20 malých nebo 10 velkých desek.

Přípravu živných půd je možno zjednodušiti použitím lakmusových tablet s krystalovou violetí (Merck-Darmstadt), které se přidávají k hotovému nutrosovému agaru a s nímž se zahřívají v pařáku. Po důkladném protřepání horké živné půdy se rozlévá půda na desky.

5. Malachitová zeleň-agar.

1,0 g nutrosy se přidá k 100 ccm horkého živného agaru a povaří se. Agar s nutrosou se zastaví pomocí indikátoru s nitrofenolem (Walpolova komparátoru) přesně na pH 7,2. Krátce před použitím agaru se připraví 0,2% vodný roztok malachitové zeleně Höchst (krystalická a chemicky čistá) a z tohoto roztoku se za stálého míchání přidá tolik agaru s nutrosou, zchlazeného asi na 50° C, kolik

ständigem Umschütteln so viel zu dem auf etwa 50° C abgekühlten Nutrose-Agar hinzu, wie nach einer Probetitration nötig ist, um das Wachstum von Bact. Coli zu verhindern, ohne gleichzeitig das Wachstum der Fleischvergifter zu beeinträchtigen. Da jede Probe Malachitgrün erfahrungsgemäß einen anderen Titer hat, ist es notwendig, jede neu in Gebrauch zu nehmende Probe des Farbstoffs erst auszutitrieren. Zweckmäßig wird die Titration auch während des Gebrauchs einer Malachitgrünprobe (etwa monatlich einmal) wiederholt, da sich der Titer infolge Einwirkung von Luftfeuchtigkeit und Licht ändern kann.

6. Brillantgrün-Phenolrot-Laktose-Agar.

Fleischextrakt-Agar als Grundlage. Liebigs-Fleischextrakt ½ vom Hundert, Pepton Witte 1 vom Hundert, NaCl ½ vom Hundert, Laktose 1,5 vom Hundert, Phenolrotlösung (40 ccm NaOH $^1/_{10}$ n + 460 ccm Aqua dest. + 1 g Phenolrot) 4 vom Hundert + ½prozentige Brillantgrünlösung (Höchst krist. extra) 1,5 ccm je Liter, Agar 2,5 vom Hundert, 7,0 bis 7,2 pH. Die beiden Farblösungen sind möglichst gleichzeitig dem auf etwa 50° C abgekühlten Agar unter ständigem Umschütteln zuzugeben. Eine Herstellung auf Vorrat ist zu vermeiden, da ein erneutes Erhitzen des fertigen Brillantgrün-Phenolrot-Laktose-Agars seine Wirksamkeit beeinträchtigt.

7. Tetrathionat-Anreicherungsnährboden.

50,0 g chemisch reines Kalziumkarbonat werden eine halbe Stunde im Autoklaven sterilisiert. Zu diesem Kalziumkarbonat gibt man 900 ccm sterile Bouillon. Nach Durchmischung werden der Reihe nach:

a) 100 ccm einer Natriumthiosulfatlösung (50,0 g Natriumthiosulfat pur. cryst. + Aqua dest. ad 100, eine halbe Stunde im Dampftopf sterilisiert),

b) 20 ccm einer Lösung von Jod und Jodkali (25,0 g Jod, 20,0 Jodkali + Aqua dest. ad 100, nicht sterilisieren)
zugefügt.

Das gesamte Gemisch wird dann nicht mehr sterilisiert. Je 50 ccm dieser Tetrathionat-Bouillon werden zweckmäßig in sterile Erlenmeyerkölbchen abgefüllt. Der Nährboden ist lange Zeit haltbar.

je podle pokusné titrace nutné, aby byl omezen růst bact. coli, ale aby nebyl současně omezován růst zárodků otravy masem. Protože každý vzorek malachitové zeleně má podle zkušenosti jiný titr, je nutno každý nový použitý vzorek barviva dříve vytitrovati. Je účelné opakovati titraci také během používání vzorku malachitové zeleně (asi jednou měsíčně), ježto se může titr měniti vlivem vlhkosti vzduchu a působením světla.

6. Brilantová zeleň-fenolová červeň-mléčný cukr-agar.

Podkladem je masný výtažek a agar. Liebigova masného výtažku ½%, peptonu Witte 1%, Na Cl ½%, mléčného cukru 1,5%, roztoku fenolové červeně (40 ccm Na OH $^1/_{10}$ n + 460 ccm aqua dest. + 1 g fenolové červeně) 4% + ½% roztoku brilantové zeleně (Höchst kryst. extra) 1,5 ccm na litr, agaru 2,5%, pH 7,0 až 7,2. Oba roztoky barviv se mají pokud možno současně přidati za stálého promíchávání k zchlazenému agaru na 50° C. Vyrábět do zásoby se nemá, ježto se opětným zahřátím hotové půdy s brilantovou zelení-fenolovou červení-mléčným cukrem a agarem mění její účinnost.

7. Tetrationátová pomnožovací živná půda.

50,0 g chemicky čistého uhličitanu vápenatého se steriluje v pařáku půl hodiny. K tomuto uhličitanu vápenatému se přidá 900 ccm sterilního bouillonu. Po promíchání se přidá v pořadí:

a) 100 ccm roztoku sirnatanu sodného (50,0 g sirnatanu sodného pur. cryst. + aqua dest. ad 100, půl hodiny v pařáku sterilováno),

b) 20 ccm roztoku jodu a jodidu draselného (25,0 g jodu, 20,0 jodidu draselného + aqua dest. ad 100, nesterilovati).

Celá směs se pak již nesteriluje. Z tohoto tetrationátového bouillonu se naplní účelně po 50 ccm do Erlenmeyerových baněk. Živnou půdu lze uchovati na dlouhou dobu.

8. Nährmedien für die bunte Reihe.

a) Nutroselösung: 10 g Nutrose in kleinen Mengen einer 0,5prozentigen Kochsalzlösung im Mörser anreiben, so daß keine Klümpchen entstehen. Menge der Kochsalzlösung auf 1 Liter auffüllen, 2 Stunden im Dampftopf kochen, abkühlen, filtrieren.

b) Peptonlösung: 10 g Peptonum sicc. Witte, 5 g Kochsalz in 1 Liter Aqua dest. kurz aufkochen, einstellen auf pH 7,6, nochmals kurz aufkochen, filtrieren.

c) Stierhodenbrühe: 1 kg Stierhoden werden von bindegewebigen Häuten befreit, der Länge nach in vier Teile geschnitten, in 1½ Liter kochendes Wasser gebracht und 10 Minuten lang gekocht. Koagulierte Hoden herausnehmen und durch die Fleischmaschine drehen. Brühe auf 40° C abkühlen.

Hodenmasse wird abgewogen und durch das ursprüngliche Gewicht in ½ kg geteilt, z. B. vorher 1 kg, nachher 380 g, dann 380:2 = 190 g Hoden. Auf diese 190 g kommen 750 ccm Brühe = 1 Portion. Portionen werden in Flaschen mit genügend Schüttelraum gefüllt. Alkalisierung gegen Lackmuspapier mit Normal-Sodalösung; je Portion ½ Teelöffel Pankreatin und 15 ccm Chloroform zugeben und durchschütteln. Die Flaschen kommen in den Brutschrank; mehrmals täglich schütteln; nach zwei Tagen Reaktion nachprüfen und gegebenenfalls nachalkalisieren. Am dritten Tag ist die Verdauung meist abgeschlossen (Schlammsediment!) und wird unterbrochen durch Zufügen von reiner HCl bis zur Rötung von Lackmuspapier.

Zu 200 ccm dieser Brühe kommen 400 ccm Wasser; 20 Minuten einstellen in den Dampftopf, filtrieren und auffüllen auf 1 Liter mit Wasser, Zufügen von 1 g Kaliumphosphat und 20 ccm gesättigter NaCl-Lösung, alkalisieren auf pH 7,6, nachsterilisieren.

9. Milchzucker, Saccharose, Adonit.

Zu 200 g von einem der unter Nr. 8 angegebenen Nährmedien 2 g Saccharose, 2 g Milchzucker, 1 g Adonit, als Säureanzeiger Bromthymolblau oder Wasserblau-Metachromgelb-Gemisch (Nr. 17), abfüllen in Reagenzröhrchen, dreimal 10 Minuten entkeimen.

8. Živné půdy pro pestrou řadu.

a) Roztok nutrosy: 10 g nutrosy se rozetře ve třecí misce s malým množstvím 0,5% roztoku kuchyňské soli tak, aby nevznikly hrudky. Množství roztoku kuchyňské soli se doplní na 1 litr, 2 hodiny se v pařáku vaří, ochladí se a filtruje.

b) Roztok peptonu: 10 g peptonu sicc. Witte, 5 g kuchyňské soli v 1 l aqua dest. krátce povařit, zastavit na pH 7,6, znovu krátce povařit, filtrovat.

c) Odvar z býčích varlat: 1 kg býčích varlat se zbaví vazivových obalů, rozdělí se podélnými řezy na čtyři části, vloží se do 1½ l vroucí vody a 10 minut se vaří. Koagulovaná varlata se vyjmou a rozmělní ve strojku na maso. Odvar se ochladí na 40° C.

Rozmělněná varlata se zváží a z původní váhy se rozdělí na polovinu, na př. na začátku 1 kg, poté 380 g, tedy: 380:2 = 190 g varlat. Na těchto 190 g připadne 750 ccm odvaru = 1 dávka. Dávky se plní do lahví, jež mají dostatečně velký prostor k protřepání. Alkalisování normálním roztokem sody s kontrolou lakmusovým papírkem; ke každé dávce se přidá půl čajové lžičky pankreatinu a 15 ccm chloroformu a protřepe se. Lahve se dají do termostatu; denně se několikrát protřepou; po dvou dnech se přezkouší reakce a je-li nutno, dodatečně se zalkalisuje. Třetího dne je většinou strávení ukončeno (usazenina kalu!) a přidává se nepřetržitě čisté HCl, až lakmusový papír zčervená.

K 200 ccm tohoto odvaru se přidá 400 ccm vody; vloží se 20 minut do pařáku, filtruje se a doplní se vodou na 1 litr, přidá se 1 g fosforečňanu draselného a 20 ccm nasyceného roztoku NaCl, alkalisuje se na pH 7,6, a opětně se steriluje.

9. Mléčný cukr, řepný cukr, adonit.

K 200 g jedné živné půdy uvedené u č. 8 se přidají 2 g řepného cukru, 2 g mléčného cukru, 1 g adonitu a jako ukazatel kyselosti bromtymolová modř nebo směs vodné modře-metachromové žlutě (č. 17), naplní se do zkumavek, třikráte 10 minut se steriluje.

10. Salicin.

Zu 200 ccm von einem der unter Nr. 8 angegebenen Nährmedien 2 g Salicin, als Säureanzeiger Bromthymolblau oder Wasserblau-Metachromgelb-Gemisch (vgl. Nr. 17), abfüllen in Reagenzröhrchen, dreimal 10 Minuten entkeimen.

11. Mannit.

Zu 200 ccm von einem der unter Nr. 8 angegebenen Nährmedien 4 g Mannit, als Säureanzeiger Bromthymolblau oder Wasserblau-Metachromgelb-Gemisch (Nr. 17), abfüllen, dreimal 10 Minuten entkeimen.

12. Trypsinbouillon für die Indolprobe.

1000 ccm Fleischextraktbouillon, enthaltend 10 g Pepton Witte und 5 bis 10 g Fleischextrakt Liebig mit einer Soda-Alkalität über den Lackmusneutralpunkt hinaus von 7 ccm Normal-Sodalösung, werden auf 35 bis 40° C erwärmt, in dicht schließender Glasstopfenflasche (zubinden!) mit 0,2 g Trypsin Grübler und 10 ccm Chloroform versetzt und unter öfterem Durchschütteln 24 Stunden bei 37° C angedaut, durch feuchtes Faltenfilter gegeben, vierfach (1 + 3) mit physiologischer Kochsalzlösung verdünnt, zu etwa 3 ccm in Röhrchen gefüllt und an zwei Tagen je 30 Minuten sterilisiert. Diese Lösung entspricht einem Gehalt von 0,25 vom Hundert Pepton. Sie ist wasserhell, gestattet selbst den anspruchsvolleren Bakterien gutes Wachstum, ist leicht herstellbar und, von unwesentlichen Schwankungen des Fleischextrakts abgesehen, ziemlich beständig.

Die Para-Dimethylamidobenzaldehyd-Lösung, bestehend aus:

Para-Dimethylamidobenzaldehyd 5,0 g,
Methylalkohol . . . . . 50 ccm,
Acid. hydrochlor. (37prozentige ohne Persulfat) . . . . . 40 ccm

gibt bei Zusatz von 5 bis 10 Tropfen zu 3 bis 5 ccm Kulturflüssigkeit eine stets außerordentlich scharfe, unzweideutige Reaktion, die bei indolpositiven Bakterien tief kirschrot wird, bei Nichtindolbildnern negativ ausfällt, d. h. die Flüssigkeit unverändert läßt.

An Stelle der Indolprobe kann auch die nachstehend beschriebene in neuerer Zeit empfohlene Indolprobe ausgeführt werden. Das Reagens für diese Probe hat folgende Zusammensetzung:

10. Salicin.

K 200 ccm jedné živné půdy, uvedené u č. 8, se přidají 2 g salicinu a jako ukazatel kyselosti bromtymolová modř nebo směs vodné modře-metachromové žlutě (viz č. 17), naplní se do zkumavek a třikráte 10 minut se steriluje.

11. Manit.

K 200 ccm živné půdy, uvedené u č. 8, se přidá 4 g manitu a jako ukazatel kyselosti bromtymolová modř nebo směs vodná modř-metachromová žluť (č. 17), rozplní se a třikráte se 10 minut steriluje.

12. Trypsinový bouillon ke zkoušce na indol.

1000 ccm bouillonu z masného odvaru, obsahujícího 10 g peptonu Witte a 5 až 10 g masného výtažku Liebigova o alkalitě, získané přidáním 7 ccm normálního roztoku sody nad neutrální lakmusový bod, zahřeje se na 35° až 40°, smísí se v lahvích s dobře těsnícími skleněnými zátkami (přivázat!) s 0,2 g trypsinu (Grübler) a 10 ccm chloroformu a za častého protřepávání se udržuje 24 hodin při 37° C, přefiltruje se přes vlhký skládaný filtr, zředí se čtyřnásobně (1+3) fysiologickým roztokem kuchyňské soli, naplní se asi po 3 ccm do zkumavek a ve dvou dnech se po 30 minut steriluje. Tento roztok odpovídá obsahu 0,25% peptonu. Je jasný jako voda, i náročné bakterie v něm dobře rostou, dá se snadno připravit a nehledě k nepatrnému kolísání masového výtažku je poměrně stálý.

Roztok para-dimetylamidobenzaldehydu skládající se z:

para-dimetylamidobenzaldehydu . 5,0 g,
metylalkoholu . . . . . 50 ccm,
kyseliny solné (37% bez persulfátu) . . . . . 40 ccm

dává po přidání 5 až 10 kapek k 3 až 5 ccm tekutiny s kulturou vždy zvláště ostrou nepochybnou reakci, která je při indolpositivních bakteriích silně třešňově červená, při bakteriích netvořících indol záporná, t. j. tekutina zůstává nezměněna.

Místo této zkoušky lze provést také následující, v poslední době doporučenou zkoušku na indol. Zkoumadlo pro tuto zkoušku obsahuje:

Para-Dimethylamidobenzaldehyd . . 5,0
Acid. hydrochlor. spez. Gewicht 1,16 . 25,0
Butylalkohol (Merck) . . . . . 75,0.

Zum Indolnachweis wird 1 ccm des Reagens vorsichtig auf 5 ccm Kulturflüssigkeit geschichtet (Ringprobe). Beim Vorhandensein von Indol bildet sich an der Berührungsstelle der beiden Flüssigkeiten ein roter Ring. Die Probe kann außer in Trypsinbouillon notfalls auch in gewöhnlicher Nährbouillon vorgenommen werden.

13. Arabinose.

Zu 200 ccm von einem der unter Nr. 8 angegebenen Nährmedien 4 g Arabinose, als Säureanzeiger Bromthymolblau oder Wasserblau-Metachromgelb-Gemisch (Nr. 17), abfüllen, dreimal 10 Minuten entkeimen.

14. Dulcit.

Zu 200 ccm von einem der unter Nr. 8 angegebenen Nährmedien 2 g Dulcit, als Säureanzeiger Bromthymolblau oder Wasserblau-Metachromgelb-Gemisch (Nr. 17), abfüllen, dreimal 10 Minuten entkeimen.

15. Rhamnose.

Zu 200 ccm von einem der unter Nr. 8 angegebenen Nährmedien 1 g Rhamnose, als Säureanzeiger Bromthymolblau oder Wasserblau-Metachromgelb-Gemisch (Nr. 17), abfüllen, dreimal 10 Minuten entkeimen.

16. Rhamnose-Molke.

Nährlösung: 0,5 Dinatriumphosphat, 1,0 Ammoniumsulfat, 2,0 Natriumzitrat (3-basisch), 5,0 Kochsalz, 0,05 Pepton, 5,0 Rhamnose, 1000,0 Aqua dest. — unter Kochen lösen, abfüllen, entkeimen.

Zur Prüfung der gewachsenen Kultur: 2 Tropfen einer ½prozentigen alkoholischen Methylrotlösung.

17. Säureanzeiger.

a) Wasserblau-Metachromgelb-Gemisch: Zu je 200 ccm Nährgemisch 0,86 ccm Wasserblaulösung 1:100 und 0,62 ccm Metachromgelblösung 1:50; Farbstoffe werden mit dem Nährboden handwarm gemischt.

b) Bromthymolblaulösung: 1,5 g Bromthymolblau lösen in 100 ccm 70prozentigem Alkohol, alkalisieren bis zur Blau-Grünfärbung. Zu 200 ccm Nährgemisch 1 ccm dieser Lösung.

paradimetylamidobenzaldehyd . . 5,0,
kyselinu solnou spec. váhy 1,16 . 25,0,
butylalkohol (Merck) . . . . . 75,0.

K průkazu indolu se opatrně navrství 1 ccm zkoumadla na 5 ccm tekutiny s kulturou (zkouška s kroužkem). Je-li indol přítomen, utvoří se na místě styku obou tekutin červený kroužek. Zkouška může býti provedena, je-li nutné, kromě v trypsinovém bouillonu, také v obyčejném živném bouillonu.

13. Arabinosa.

K 200 ccm jedné živné půdy, uvedené pod č. 8, se přidají 4 g arabinosy a jako ukazatel kyselosti bromtymolová modř nebo směs vodná modř-metachromová žluť (č. 17), rozplní se, třikrát 10 minut se steriluje.

14. Dulcit.

K 200 ccm jedné živné půdy, uvedené pod č. 8, se přidá 1 g ramnosy a jako ukazatel kyselosti bromtymolová modř nebo směs vodná modř-metachromová žluť (č. 17), rozplní se a třikrát 10 minut se steriluje.

15. Ramnosa.

K 200 ccm jedné živné půdy, uvedené pod č. 8, se přidá 1 g ramnosy a jako ukazatel kyselosti bromtymolová modř nebo směs vodná modř-metachromová žluť (č. 17), rozplní se a třikrát 10 minut se steriluje.

16. Ramnosa-syrovátka.

živný roztok: 0,5 dvojfosforečňanu sodného, 1,0 síranu amonného, 2,0 citrátu sodného (3-basického), 5,0 kuchyňské soli, 0,05 peptonu, 5,0 ramnosy, 1000,0 destilované vody — za varu se rozpustí, rozplní a steriluje.

Ke zkoušení narostlé kultury: 2 kapky ½% alkoholického roztoku metylové červeně.

17. Ukazatel kyselosti.

a) Směs vodná modř-metachromová žluť; 200 ccm živné směsi, 0,86 ccm roztoku vodné modře 1:100 a 0,62 ccm roztoku metachromové žlutě 1:50; barviva se za teploty tělové smísí s živnými půdami.

b) Roztok bromtymolové modře: 1,5 g bromtymolové modře se rozpustí ve 100 ccm 70% alkoholu, alkalisuje se až k modrozelenému zabarvení. K 200 ccm živné směsi se přidá 1 ccm tohoto roztoku.

B. Ausführung der bakteriologischen Untersuchung.

1. Ausstrichverfahren.

Die Oberfläche der entnommenen Teile ist in geeigneter Weise abzubrennen. Aus der Mitte jeder Probe ist unter Verwendung von keimfreien Instrumenten je ein mindestens haselnußgroßes Stück herauszuschneiden und sorgfältig unter Verwendung möglichst großer und verschiedener Flächen des betreffenden Fleisch- oder Organstücks auf der Nährbodenplatte auszustreichen. Bei dem Ausstrichverfahren ist zu verwenden:

1. eine Nähragarplatte,

2. eine Brillantgrün-Phenolrot-Laktose-Agarplatte oder Malachitgrün-Agarplatte,

3. mindestens eine weitere bunte Platte (Wasserblau-Metachromgelb-Laktose-Agarplatte, Lackmus-Laktose-Agarplatte, Fuchsin-Laktose-Agarplatte).

Jede Platte darf höchstens für zwei Proben (zwei Felder) benutzt werden. Die Ausstrichplatten sind im Brutschrank bei 37° C wenigstens 18 Stunden lang zu bebrüten.

Von der Galle ist ½ ccm, der aus der Gallenblase entweder mit einer Pipette oder sonst zweckmäßig entnommen oder von der Gallenblasenschleimhaut abgeschabt oder aus den Gallengängen der Leber gewonnen wurde, auf eine große Malachitgrün-Agarplatte oder Brillantgrün-Phenolrot-Laktose-Agarplatte von 18 cm Durchmesser mit Glasspatel und anschließend unter Benutzung desselben Spatels als Verdünnungsplatte auf eine andere bunte Platte (Wasserblau-Metachromgelb-Laktose-Agarplatte, Lackmus-Laktose-Agarplatte, Milchzucker-Fuchsin-Agarplatte) auszustreichen.

2. Untersuchung auf anaerobe Keime.

Zur Untersuchung auf anaerobe Keime ist mindestens je ein Stückchen der beiden Muskelproben gesondert in 3prozentigem Traubenzucker-Agar in hoher Schicht zu prüfen (Bebrütung ebenfalls wenigstens 18 Stunden). Die Anlegung anaerober Röhrchen aus allen Proben mit Ausnahme der Galle erleichtert die Beurteilung des Falls.

3. Anreicherung.

War der Tierkörper zur Zeit der Probenentnahme gefroren, oder fehlten bei der Ein-

B. Provedení bakteriologického vyšetření.

1. Kultivace z roztěru.

Povrch odebraných částí se má vhodným způsobem opálit. Ze středu každého vzorku se vyřízne sterilními nástroji kousek zvící nejméně lískového ořechu a jeho velkými a pokud možno různými plochami se potře deska se živnou půdou. Při kultivaci z roztěru se použije desek:

1. s živným agarem,

2. s brilantovou zelení-fenolovou červení-mléčným cukrem-agarem nebo malachitovou zelení-agarem,

3. nejméně jedné další barevné plotny (vodná modř-metachromová žluť-mléčný cukr-agar nebo lakmus-mléčný cukr-agar nebo fuchsin-mléčný cukr-agar).

Každé desky se smí použít nejvýše pro dva vzorky (dvě pole). Naočkované desky se dají do termostatu nejméně na 18 hodin při 37° C.

½ ccm žluče, odebrané ze žlučníku buďto pipetou nebo účelně jinak, nebo získané ze sliznice žlučníku neb ze žlučovodů jater seškrábnutím, se rozetře skleněnou tyčinkou na jednu velkou desku průměru 18 cm s půdou malachitová zeleň-agar nebo brilantová zeleň-fenolová červeň-mléčný cukr-agar a posléze pomocí téže tyčinky jako zřeďovací desky na jednu jinou barevnou desku (vodná modř-metachromová žluť-mléčný cukr-agar nebo lakmus-mléčný cukr-agar nebo fuchsin-mléčný cukr-agar).

2. Vyšetření na anaerobní zárodky.

Na anaerobní zárodky se vyšetřují nejméně oba vzorky svalů a to odděleně v 3% hroznovém cukru s agarem vysoko navrstveným (růst také nejméně 18 hodin). Naočkují-li se zkumavky s anaerobním prostředím ze všech vzorků s výjimkou žluče, usnadňuje se tím posouzení případu.

3. Pomnožení.

Bylo-li tělo zvířete v době odebírání vzorků zmrzlé, nebo chyběl-li v zásilce jeden nebo

sendung eine oder mehrere der vorgeschriebenen Proben, oder gelingt es nicht, bei Fehlen der Gallenblase aus der eingesandten Leberprobe Galle zu gewinnen, oder handelte es sich um besondere Verdachtsfälle (z. B. Ausscheider von Enteritiskeimen), so ist stets ein Anreicherungsverfahren nach folgender Vorschrift anzuwenden:

Aus der Mitte jeder Probe ist nach Entkeimung ihrer Oberfläche ein etwa bohnengroßes Stück mit sterilisierten Instrumenten herauszuschneiden und möglichst fein zu zerkleinern. Das gesamte sich hierbei ergebende Material ist in 50 ccm Tetrathionat-Anreicherungs-Bouillon zu versenken. Die in der Regel keimarmen Muskel- und Lymphknotenproben sowie die öfters stärker keimhaltigen Organproben können auch für sich angereichert werden. Die Anreicherungsflüssigkeit ist wenigstens 10 Stunden lang im Brutschrank bei 37° C zu halten. Darauf sind etwa 4 bis 6 Tropfen der Anreicherungsflüssigkeit auf eine Malachitgrün-Agarplatte oder Brillantgrün-Phenolrot-Laktose-Agarplatte (zweckmäßig von 18 cm Durchmesser) und anschließend unter Benutzung desselben Spatels auf eine andere bunte Platte (III B, Nr. 1) auszustreichen. Bebrütungsdauer dieser Platte ist bei 37° C wenigstens 14 Stunden.

4. Bestimmung der auf den Platten gewachsenen Keime.

Nach der vorgeschriebenen Bebrütungszeit sind die beimpften Platten auf das Wachstum:

a) von Fleischvergiftungserregern,

b) von anderen Krankheitserregern, insbesondere Milzbrandbazillen und Rotlaufbakterien,

c) von saprophytischen Keimen

zu untersuchen.

Bei Verdacht auf Fleischvergifterkolonien ist zunächst eine Probeagglutination auf dem Objektträger mit einer Serummischung von folgender Zusammensetzung auszuführen:

Karbolkochsalzlösung (physiologische Kochsalzlösung + 0,5 vom Hundert Phenol)	4,40 ccm,
Serum Paratyphus B Schottmüller spez. + unspez.	0,10 ccm,
Serum Breslau spez. + unspez. .	0,10 ccm,
Serum Amerika (Suipestifer) spez. + unspez.	0,13 ccm,
Serum Gärtner Kiel (Jensen) . .	0,14 ccm,
Serum Newport spez. + unspez. .	0,07 ccm,
Serum Abortus equi	0,06 ccm.

více vzorků, nebo nepodaří-li se, chybí-li žlučník, ze zaslaného vzorku jater získati žluč, nebo šlo-li o zvláštní podezřelé případy (na př. vylučovatele zárodků enteritis), má se vždy provést pomnožení podle tohoto předpisu:

Ze středu každého vzorku se po sterilaci jeho povrchu vyřízne sterilními nástroji kousek zvíci bobu a pokud možno jemně se rozmělní. Všechna takto získaná hmota se ponoří do 50 ccm tetrationátového pomnožovacího bouillonu. Vzorky masa a mízních uzlin zpravidla na zárodky chudé a rovněž vzorky orgánů na zárodky nezřídka bohaté lze pomnožovat odděleně. Pomnožovací tekutina se má udržovat nejméně 10 hodin v termostatu při 37° C. Potom se 4 až 6 kapek pomnožovací tekutiny rozetře na jednu desku s malachitovou zelení a agarem nebo s brilantovou zelení-fenolovou červení-mléčným cukrem-agarem (účelné jsou o průměru 18 cm) a posléze pomocí tyčinky na jinou barevnou plotnu (III B, č. 1). Deska se ponechá při 37° C po 14 hodin.

4. Určení zárodků vyrostlých na deskách.

Po předepsaném růstu se naočkované desky vyšetřují na

a) zárodky otravy masem,

b) zárodky jiných nemocí, zvláště bac. sněti slezinné a bakt. červenky vepřů,

c) saprofytické zárodky.

Je-li podezření na kolonie zárodků otravy masem, provede se rychlá aglutinace na podložním sklíčku směsí ser tohoto složení:

roztok kuchyňské soli a karbolu (fysiologický roztok kuchyňské soli + 0,5% fenol)	4,40 ccm,
serum paratyfus B Schottmüller spec. + nespec.	0,10 ccm,
serum Breslau spec. + nespec. .	0,10 ccm,
serum Amerika (suipestifer) spec. + nespec.	0,13 ccm,
serum Gärtner Kiel (Jensen) .	0,14 ccm,
serum Newport spec. + nespec.	0,07 ccm,
serum abortus equi	0,06 ccm.

Die Serummischung ist sofort nach ihrer Herstellung und dann laufend mit den entsprechenden Teststämmen auf ihre Agglutinationsfähigkeit zu prüfen.

Findet sich bei der Probeagglutination keine Kolonie, die mit dieser Serummischung eine Agglutination ergibt, so ist der Verdacht des Vorhandenseins von Fleischvergiftern in der Regel beseitigt. Tritt Agglutination ein, ist ein Rest dieser Kolonie durch Abimpfung in das Kondenswasser eines Schräg-Agar-Röhrchens oder in ein Bouillonröhrchen für weitere Prüfungen (bunte Reihe) sicherzustellen. Außerdem ist, soweit noch verdächtige Kolonien vorhanden sind, zu versuchen, durch Agglutination mit Verdünnungen der einzelnen Sera (1: 20 und höher) schon jetzt eine nähere Artbestimmung herbeizuführen. Aus dem in das Kondenswasser eines Schräg-Agar-Röhrchens oder in ein Bouillonröhrchen abgeimpften Rest einer agglutinierenden Kolonie ist eine bunte Reihe anzulegen, die aus folgenden Nährböden besteht:

1. Milchzucker-Saccharose-Adonit in Nutroselösung oder Peptonlösung oder Stierhodenbrühe mit Wasserblau-Metachromgelb-Gemisch oder Bromthymolblau als Säureanzeiger,
2. Salicin in einer Lösung wie zu 1,
3. Mannit in einer Lösung wie zu 1,
4. Trypsin-Bouillon zur Prüfung auf Indolbildung,
5. Arabinose in einer Lösung wie zu 1,
6. Dulcit in einer Lösung wie zu 1,
7. Rhamnose in einer Lösung wie zu 1,
8. Rhamnose-Molke.

Alle als Erreger von Fleischvergiftungen in Betracht kommenden Keime aus der Paratyphus-Enteritis-Gruppe verhalten sich in den Nährböden 1 bis 4 gleich, und zwar wird Milchzucker-Saccharose-Adonit nicht angegriffen, dagegen, ausgenommen Voldagsen, Mannit unter Säurebildung vergoren und Indol nicht gebildet. Salicin wird von Fleischvergiftern innerhalb von 24 Stunden nicht angegriffen. Die Nährböden 5 bis 8 gestatten in Verbindung mit der Agglutination durch die einzelnen oben bezeichneten Sera eine weitere Unterscheidung in Paratyphus B-, Breslau-, Suipestifer-Bakterien und die verschiedenen Gärtner-Spielarten (Kiel-Jensen, Poppe, Danysz, Jena) nach den im Schrifttum vorhandenen Angaben. Seltenere Spielarten, wie B. abortus ovis, B. morbificans bovis oder andere, werden

Směs sér se má ihned po jejich přípravě a pak postupně s příslušnými testy zkoušet na jejich aglutinační schopnost.

Nezjistí-li se při rychlé aglutinaci kolonie, která s touto směsí ser aglutinuje, je zpravidla podezření na přítomnost zárodků otravy masem vyloučeno. Objeví-li se aglutinace, má se zbytek této kolonie zajistit pro další zkoušky (pestrou řadu) přeočkováním do kondensované vody zkumavky se šikmým agarem nebo do bouillonu ve zkumavce. Kromě toho jsou-li ještě podezřelé kolonie, má se zkusit aglutinace se zředěnými jednotlivými sery (1 : 20 a výše) a již tehdy blíže určit druh. Ze zbytku aglutinující kolonie, naočkované do kondensované vody ve zkumavce se šikmým agarem nebo do bouillonu ve zkumavce, se naočkuje pestrá řada, obsahující tyto živné půdy:

1. mléčný cukr-cukr řepný-adonit v roztoku nutrosy nebo peptonu nebo odvaru z býčích varlat se směsí vodná modř-metachromová žluť nebo bromtymolová modř jako ukazatelem kyselosti,
2. salicin v roztoku jako u 1,
3. manit v roztoku jako u 1,
4. trypsin-bouillon ke zkoušce na tvorbu indolu,
5. arabinosa v roztoku jako u 1,
6. dulcit v roztoku jako u 1,
7. ramnosa v roztoku jako u 1,
8. ramnosa-syrovátka.

Všechny zárodky, zasluhující zřetele jako původci otravy masem ze skupiny paratyfus-enteritis, se chovají v živných půdách č. 1 až 4 stejně, a to mléčný cukr-řepný cukr-adonit není dotčen, naproti tomu, vyjímajíc Voldagsen, manit se za tvorby kyseliny zkvašuje a netvoří se indol. Salicin není zárodky otravy masem během 24 hodin měněn. Živné půdy č. 5 až 8 a aglutinace s jednotlivými nahoře označenými sery umožňují podle údajů v literatuře další rozlišení na bakterie paratyfu B, Breslau, suipestifer a různé variety b. Gärtner (Kiel-Jensen, Poppe, Danysz, Jena). Vzácnější druhy, jako b. abortus ovis, b. morbificans bovis nebo jiné se rovněž zachytí shora uvedenou pracovní metodikou; aby byly identifikovány nebo rozlišeny od jedné z hlavních skupin, je však nutné serologické vyše-

bei der obengenannten Arbeitsweise gleichfalls erfaßt; zu ihrer Erkennung oder Abtrennung von einer der Hauptgruppen sind jedoch serologische Untersuchungen erforderlich, die in der Veterinärabteilung der Gesundheitsanstalt des Protektorates Böhmen und Mähren durchzuführen sind.

Bei Milzbrandverdacht sind außer dem Züchtungsversuch auch nach Giemsa gefärbte Organausstriche zu untersuchen. Außerdem ist mit Proben von Milz und etwaigen anderen besonders verdächtigen Teilen die Schichtprobe nach Askoli vorzunehmen. Wird nach verneinendem Ausfall der mikroskopischen Organuntersuchung und der Schichtprobe der Milzbrandverdacht noch aufrechterhalten, so ist auch ein Tierversuch einzuleiten.

C. Eintragung und Mitteilung des Ergebnisses der bakteriologischen Untersuchung.

a) Nach abgeschlossener bakteriologischer Untersuchung durch die Untersuchungsstelle sind die für die Eintragungen der Untersuchungsstelle vorgesehenen Abschnitte des Antragsvordrucks auszufüllen. Hierbei ist zum Ausdruck zu bringen, ob fleischvergifterverdächtige Kolonien oder andere Krankheitserreger gefunden worden sind und in welcher Weise eine Artbestimmung oder Unverdächtigkeit festgestellt worden ist. Der ausgefüllte Vordruck ist mindestens drei Jahre aufzubewahren.

b) Die Untersuchungsstelle hat das Ergebnis der bakteriologischen Untersuchung drahtlich oder fernmündlich und außerdem schriftlich der von den Tierärzten im Antragsvordruck bezeichneten Stelle mitzuteilen. Hierbei ist deutlich zum Ausdruck zu bringen, ob Fleischvergifter (Bact. enteritidis Gärtner, Bact. enteritidis Breslau, Bact. suipestifer oder sonstige Bakterien aus der Paratyphus-Enteritis-Gruppe) oder andere Krankheitserreger festgestellt worden sind. Falls solche Bakterien nicht nachgewiesen sind, aber trotzdem den Umständen nach (z. B. bei Fehlen wichtiger Organe oder bei örtlichem Milzbrand des Schweines) das Freisein des Tierkörpers von solchen Keimen nicht mit Sicherheit ausgeschlossen werden kann, so ist dies in der Befundsmitteilung ausdrücklich hervorzuheben.

c) Die bakteriologische Untersuchungsstelle hat ferner auf Grund des bakteriologischen Gesamtbefundes zu beurteilen, ob bei dem betreffenden Schlachttier zur Zeit der Schlachtung eine mehr oder weniger starke Überschwemtřování, které provede veterinární oddělení Zdravotního ústavu Protektorátu Čechy a Morava.

Při podezření na sněť slezinnou se mají vyšetřovat kromě výsledku kultivace také nátěry z orgánů, obarvené podle Giemsy. Mimo to se má provést ze vzorku sleziny a eventuálně jiných zvlášť podezřelých částí zkouška navrstvením podle Askoliho. Je-li po záporném výsledku mikroskopického vyšetřování orgánů a zkoušky precipitační ještě podezření na sněť slezinnou, je třeba provést také pokus na zvířeti.

C. Záznam a oznámení výsledku bakteriologického vyšetření.

a) Jakmile skončila vyšetřovací stanice bakteriologické vyšetřování, vyplní předepsané části žádanky. Při tom poznamená, zda byly nalezeny podezřelé zárodky otravy masem nebo jiné zárodky nemocí a jak byl určen druh nebo jejich nepodezřelost. Vyplněný tiskopis má býti uchován alespoň tři roky.

b) Vyšetřovací stanice oznámí výsledek bakteriologického vyšetření telegraficky nebo telefonicky a kromě toho písemně na místo označené veterinářem v žádance. Při tom budiž zřetelně uvedeno, zda byly zjištěny zárodky otravy masem (bact. enteritidis Gärtner, bact. enteritidis Breslau, bact. suipestifer nebo jiné bakterie ze skupiny paratyfus-enteritis) nebo jiné zárodky nemocí. Jestliže se nezjistily takové bakterie, ale přes to podle okolností (na př. chybí-li důležité orgány nebo při místní sněti slezinné u vepře) nelze s jistotou vyloučiti, že je tělo zvířete prosto těchto zárodků, má se to v oznamovaném nálezu výslovně uvésti.

c) Bakteriologická vyšetřovací stanice má na podkladě celkového bakteriologického nálezu posoudit, zda byly u dotčeného jatečného zvířete v době porážení krevní cesty a tedy i celé tělo zvířete více nebo méně silně zapla-

mung der Blutbahn, also des ganzen Tierkörpers, mit Bakterien (als Folge einer Erkrankung) vorgelegen hat oder ob der Tierkörper, wie beim gesunden Schlachttier, keimfrei oder schwach keimhaltig gewesen ist.

d) Ein solches Urteil wird sich mit Sicherheit abgeben lassen, wenn der Befund in den Proben keimfrei oder schwach keimhaltig ist. Bei stärkerem Keimgehalt, insbesondere der inneren Organe, ist zu erwägen, ob der starke Keimgehalt nicht auf eine nachträgliche Verunreinigung und Anreicherung mit Keimen (Einfluß der Witterung, Beförderungsart und -dauer u. dgl.) zurückzuführen ist, was bei den inneren Organen sehr häufig zutrifft. Ein stärkerer Keimgehalt dieser Organe allein ist daher für die Genußfähigkeit des Tierkörpers nicht maßgeblich zu bewerten. Auch aus einem stärkeren Keimgehalt der Lymphknoten, der den Leistungsaufgaben der Lymphknoten entsprechend örtlich bedingt und begrenzt sein kann, ist nicht ohne weiteres der gleiche Zustand im Tierkörper abzuleiten. Dagegen lehrt die Erfahrung, daß ein stärkerer Keimgehalt des Muskelfleisches viel eher als ein Verdachtsanhalt für eine bakterielle Überschwemmung des Tierkörpers zur Zeit der Schlachtung zu bewerten ist. Damit der die Fleischbeschau ausübende Tierarzt in diesem Sinne den Befund an unspezifischen Keimen richtig gemäß Abschnitt IV, Buchst. d), seiner Endbeurteilung des Fleischbeschaufalls zugrunde legen kann, hat die bakteriologische Untersuchungsstelle ihr Urteil über unspezifischen Keimgehalt getrennt nach Organen und Muskelproben mitzuteilen (also z. B. „Organe und Muskelproben schwach keimhaltig“ oder „Organe stark keimhaltig, Muskelproben schwach keimhaltig“ oder „Leber stark keimhaltig, übrige Organe und Muskelproben schwach keimhaltig“).

e) Werden bei der bakteriologischen Untersuchung der Muskelproben anaerob wachsende Keime festgestellt, so ist dies dem Fleischbeschautierarzt mitzuteilen („Anaerobier im Muskelfleisch“).

IV. Beurteilung der Tierkörper nach den Ergebnissen der bakteriologischen Untersuchung und Abschluß der Untersuchung.

a) Sobald das Ergebnis der bakteriologischen Untersuchung von der Untersuchungsstelle drahtlich oder fernmündlich mitgeteilt ist, hat der für die endgültige fleischbeschauliche Beurteilung zuständige Tierarzt diese möglichst bald vorzunehmen.

veny bakteriemi (následkem onemocnění), nebo zda zvířecí tělo je tak jako u zdravého jatečného zvířete prosto zárodků nebo obsahuje zárodků málo.

d) Tento posudek bude moci býti s jistotou vydán tehdy, zjistí-li se, že vzorky jsou prosté zárodků nebo obsahují zárodků málo. Při značném obsahu zárodků, zvláště ve vnitřních orgánech, má se uvážiti, zda nelze značný obsah bakterií přičísti na vrub dodatečného znečištění zárodky a jich pomnožení (vlivem počasí, způsobem a dobou dopravy a pod.), což je u vnitřních orgánů velmi časté. Pouhý značný bakteriální obsah v těchto orgánech nelze hodnotiti jako rozhodující pro požívatelnost těla zvířete. Také z velkého bakteriálního obsahu v mízních uzlinách, který v souhlase s funkcí mízních uzlin může být podmíněn místní afekcí a ohraničen, se nemá bez dalšího usuzovati na týž stav ve zvířecím těle. Naproti tomu zkušenost učí, že velký obsah bakterií v mase lze hodnotiti mnohem dříve jako důvod k podezření, že tělo zvířete bylo v době porážení zaplaveno bakteriemi. Aby veterinář, konající prohlídku masa, mohl v tomto smyslu správně hodnotiti při svém konečném posouzení případu nález nespecifických zárodků podle odd. IV., písm. d), má bakteriologická vyšetřovací stanice svůj posudek o nespecifickém bakteriálním obsahu oznámiti odděleně podle orgánů a vzorků masa (tedy na př. „Orgány a vzorky svalů slabě infikovány“ nebo „Orgány silně infikovány, vzorky svalů slabě infikovány“ nebo „Játra silně infikována, ostatní orgány a vzorky svalů slabě infikovány“).

e) Byly-li při bakteriologickém vyšetřování vzorků svalů zjištěny anaerobně rostoucí zárodky, má se to prohlížejícímu veterináři oznámiti („anaerobní b. ve svalstvu“).

IV. Posouzení těla zvířete podle výsledků bakteriologického vyšetření a ukončení vyšetřování.

a) Jakmile byl výsledek bakteriologického vyšetřování oznámen vyšetřovací stanici telegraficky nebo telefonicky, vykoná veterinář příslušný pro konečné posouzení masa tuto prohlídku co nejdříve.

b) Sind in einer eingesandten Probe eines geschlachteten Tieres Fleischvergiftungsbakterien [III, C, Buchst. b)] gefunden worden, so ist der ganze Tierkörper (Fleisch mit Knochen, Fett, Eingeweiden und den zum menschlichen Genuß geeigneten Teilen der Haut sowie das Blut) nach § 32, Abs. 1, Nr. 8, AB. A als untauglich zu erklären.

c) Sind bei der bakteriologischen Untersuchung Krankheitserreger, z. B. Milzbrandbazillen, Rotlaufbakterien oder andere, festgestellt worden, so hat die entsprechende Beurteilung (§§ 32, 34, 36, AB. A) Platz zu greifen.

d) Sind in den Muskelproben weder Fleischvergiftungs- noch andere Krankheitserreger, dagegen andere Keime (Saprophyten) in großer oder geringer Anzahl oder keine Keime ermittelt worden, so hat unter Berücksichtigung des im Abschnitt III, C, Buchst. d) und e), Gesagten sowie auf Grund aller bei dem Schlachtungsfall vorliegenden Tatsachen (Not- oder Krankschlachtung, etwaiger Untersuchungsbefund am lebenden Tier, pathologisch-anatomischer Befund, Prüfung, wann die Proben entnommen sind und wie lange sie auf dem Transport waren, Einfluß von Temperatur und Aufbewahrungsort auf den Tierkörper sowie insbesondere der durch die grobsinnliche Untersuchung — Ablösung des Vorderschenkels, sogenannte Maysche Haltbarkeitsprobe*) — festgestellte Befunde am Fleisch selbst — Vornahme der Koch- und Bratprobe) die Beurteilung des Fleisches und der Organe nach den §§ 32 bis 34, 36 und 47, AB. A zu erfolgen. Die endgültige Entscheidung ist allein dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten, der dabei besonders zu prüfen hat, ob der Fall des § 32, Abs. 1, Nr. 18, AB. A (vorgeschrittene Fäulnis oder ähnliche Zersetzungsvorgänge) oder des § 47, Abs. 1, Nr. 1, AB. A (mäßige Abweichung in Bezug auf die Zusammensetzung und Haltbarkeit) oder § 47, Abs. 1, Nr. 4, AB. A (unvollkommenes Ausbluten — Fließpapierprobe) gegeben ist.

e) In dem Tagebuch der Beschauer sind von den Fleischbeschautierärzten die Fälle, in denen eine bakteriologische Fleischunter-

*) May empfiehlt, in zweifelhaften Fällen nach mindestens 24stündigem Hängen des Tierkörpers die Schulter abzusetzen, erforderlichenfalls auch die Hinterschenkelmuskulatur gewerbsüblich auseinanderzuschneiden. Hierbei lassen sich in der Tiefe der Muskulatur im Verlauf der großen Blutgefäße (wegen der späteren Abkühlung) am frühesten und sichersten Geruchsabweichungen infolge von bakteriellen Zersetzungen nachweisen.

b) Zjistí-li se v jednom ze zaslaných vzorků poraženého zvířete bakterie otravy masem [odd. III, C, písm. b)], má se celé tělo zvířete (maso s kostmi, tukem, vnitřnostmi a poživatelnými částmi kůže a rovněž krev) podle § 32, odst. 1, č. 8 prov. př. A prohlásiti za nepoživatelné.

c) Byly-li při bakteriologickém vyšetřování zjištěny zárodky nemocí, na př. bac. sněti slezinné, bakt. červenky nebo jiné, budiž posuzováno, jak se přísluší (§§ 32, 34, 36 prov. př. A).

d) Jestliže se ve vzorcích svalů nezjistí ani zárodky otravy masem ani jiné zárodky nemocí, za to však jiné zárodky (saprofyti) ve velkém nebo malém počtu nebo žádné zárodky, má se posuzovat maso a orgány podle §§ 32 až 34, 36 a 47 prov. př. A s přihlédnutím k odd. III, C, písm. d) a e) a rovněž se zřetelem ke všem průvodním skutečnostem (nutné poražení, poražení nemocného zvířete, po případě nález na živém zvířeti, nález patologicko-anatomický, přezkoušení, kdy byly vzorky odebrány a jak dlouho trvala jejich doprava, vliv teploty a místa úchovy na těle zvířete a rovněž zevním vyšetřením — uvolněním přední končetiny, t. zv. Mayova zkouška trvanlivosti*) — zjištěný nález na samotném mase — provedení zkoušky varem a pečením). Konečné rozhodnutí je vyhrazeno veterináři prohlídky masa, který se při tom zvlášť přesvědčí, zda tu nejde o případ podle § 32, odst. 1, č. 18 prov. př. A (pokročilá hniloba nebo podobné rozkladné pochody), nebo § 47, odst. 1, č. 1 prov. př. A (mírná odchylka ve skladbě a trvanlivosti) nebo § 47, odst. 1, č. 4 prov. př. A (neúplné vykrvácení — zkouška ssavým papírkem).

e) V deníku prohlížitelů v rubrice „Poznámky“ zaznamenají veterináři prohlídky masa případy, kdy byla provedena bakterio-

*) May doporučuje v pochybných případech nejdříve za 24 hodin po zavěšení těla zvířete uvolniti plec a je-li nutné, také rozříznouti po živnostensku svaly zadních končetin. Při tom lze v hloubce svalů v průběhu velkých cév (vlivem pozdějšího vychladnutí) nejdříve a nejspolehlivěji zjistiti odchylky ve vůni následkem bakteriálního rozkladu.

suchung veranlaßt worden ist, in der Spalte „Bemerkungen" unter Angabe des Ergebnisses dieser Untersuchung kenntlich zu machen. Der Schriftwechsel über solche Untersuchungen ist von den Fleischbeschautierärzten und den Untersuchungsstellen mindestens drei Jahre lang in einem besonderen Heft gesammelt aufzubewahren.

f) Werden durch die bakteriologische Fleischuntersuchung Fleischvergiftungsbakterien ermittelt, so sind der Schlachtplatz sowie die Geräte und sonstigen Gegenstände, die mit dem Fleischvergiftungserreger enthaltenden Tierkörper in Berührung gekommen sind, alsbald zu reinigen und zu entseuchen. Die Fleischbeschautierärzte haben nach Möglichkeit für die Durchführung der Reinigung und Entseuchung zu sorgen, gegebenenfalls der Ortspolizeibehörde zur Anordnung und Überwachung der von ihnen vorzuschlagenden Reinigungs- und Entseuchungsmaßnahmen Anzeige zu erstatten. Als Entseuchungsmittel kommen frisch gelöschter Kalk, dünne Kalkmilch, Wasserdampf sowie Auskochen in Wasser oder 3prozentiger Sodalösung, daneben auch — namentlich bei Schlachtgeräten — Einlegen in kochend heißes Wasser oder kochend heiße Sodalösung oder in dünne kalte Kalkmilch für die Dauer von mindestens zwei Minuten oder gründliches Abbürsten mit kochend heißem Wasser oder kochend heißer Sodalösung oder dünner, kalter Kalkmilch in Betracht.

g) Werden durch die bakteriologische Fleischuntersuchung Tierseuchenerreger ermittelt, so ist nach den betreffenden Vorschriften über die Tierseuchen zu verfahren.

h) Wegen Herstellung der Entseuchungsmittel wird auf die Bestimmungen für das Desinfektionsverfahren bei Tierseuchen verwiesen.

logická prohlídka masa a uvedou výsledek vyšetření. Písemné zprávy o těchto vyšetřeních uschovají veterináři prohlídky masa a vyšetřovací stanice alespoň 3 roky srovnané ve zvláštním sešitě.

f) Jestliže se při bakteriologickém vyšetření masa zjistí bakterie otravy masem, musí se místo porážky, právě tak jako nářadí a jiné předměty, které se stýkaly s tělem zvířete, obsahujícím zárodky otravy masem, neprodleně očistit a desinfikovat. Veterináři prohlídky masa mají podle možností pečovati o provedení očištění a desinfekce a rovněž učiniti oznámení místnímu obecnímu úřadu proto, aby byl jimi navržený způsob očištění a desinfekce nařízen a aby bylo k němu dohlédnuto. Jako desinfekčních prostředků možno použít čerstvě hašeného vápna, zředěného vápenného mléka, vodní páry nebo vyvaření ve vodě nebo 3% roztoku sody, kromě toho také — zvláště u jatečného nářadí — vložení do vroucí vody nebo vroucího roztoku sody nebo studeného řídkého vápenného mléka po dobu nejméně 2 minut nebo důkladné okartáčování vroucí vodou nebo vroucím roztokem sody nebo chladným řídkým vápenným mlékem.

g) Byly-li zjištěny při bakteriologickém vyšetřování masa zárodky nákaz zvířat, budiž postupováno podle příslušných předpisů o nákazách zvířat.

h) Pokud se týká přípravy desinfekčních prostředků, poukazuje se na ustanovení o způsobu desinfekce při nákazách zvířat.

Anlage 2.

(Zu § 31, Abs. 2, AB. A)

Anweisung

für die Fleischbeschau bei Tieren, die zur Serum- und Impfstoffgewinnung gedient haben.

1. Tiere der Serum- und Impfstoffgewinnungsanstalten, die zur Serum- oder Impfstofferzeugung gedient haben, dürfen, sofern ihr Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, nur unter Zuziehung des zuständigen Fleischbeschautierarztes geschlachtet werden. Die Anstalten haben den Fleischbeschautierarzt von der Schlachtung der Tiere rechtzeitig zu benachrichtigen; dabei sind ihm die genauen Erkennungsmerkmale der Tiere, die Art ihrer Behandlung mit Impfstoffen sowie der Tag der letzten Impfung und die Art und Menge der hierbei einverleibten Stoffe anzugeben.

2. Werden bei den Tieren Mängel festgestellt, die eine Beanstandung des ganzen Tierkörpers oder veränderter Teile bedingen, so finden die entsprechenden Vorschriften Anwendung.

3. Außerdem gelten für die gesundheitliche Beurteilung des Fleisches der Tiere folgende Bestimmungen:

A. Von Tieren, die eine Behandlung mit lebenden Tuberkelbazillen erfahren haben, sind anzusehen als

1. untauglich:

a) sämtliche inneren Organe und das Euter, wenn nicht mindestens ein Jahr seit der letzten Impfung des geschlachteten Tieres abgelaufen ist;

b) das Fleisch an der Impfstelle und in ihrer Umgebung bis einschließlich der zugehörigen Lymphknoten, wenn Veränderungen an der Impfstelle festgestellt worden sind;

2. bedingt tauglich:

Der ganze Tierkörper mit Ausnahme der inneren Organe und des Euters, die als untauglich anzusehen sind [Nr. 1, Buchst. a)], wenn nicht mindestens vier Monate seit der letzten Impfung abgelaufen sind.

B. Von Tieren, die eine Behandlung mit anderen lebenden oder nicht vollständig abgetöteten, auf Menschen oder auf Tiere über-

Příloha II.

(K § 31, odst. 2 prov. př. A.)

Návod

k prohlídce masa ze zvířat používaných k výrobě ser a očkovacích látek.

1. Zvířata ústavů pro výrobu ser a očkovacích látek, používaná k výrobě ser nebo očkovacích látek, smějí býti poražena jen za účasti příslušného veterináře prohlídky masa, má-li býti jejich maso použito k lidskému požívání. Ústavy oznámí včas poražení zvířete veterináři prohlídky masa; při tom mu budiž sdělen přesný popis zvířat, druh očkovacích látek u nich použitých, den posledního očkování a druh i množství při něm vstříknutých látek.

2. Zjistí-li se u zvířat závady, pro které se zabaví celé tělo zvířete nebo změněné části, postupuje se podle příslušných předpisů.

3. Kromě toho platí pro zdravotní posouzení masa zvířat tato ustanovení:

A. Ze zvířat, u kterých bylo použito živých tuberkulosních bacilů, považují se za

1. nepoživatelné:

a) všechny vnitřní orgány a vemeno, neuplynul-li od posledního očkování poraženého zvířete alespoň jeden rok;

b) maso z místa očkování a z jeho okolí, zahrnujíc v to příslušné mízní uzliny, byly-li zjištěny na místě očkování změny;

2. podmíněně poživatelné:

celé tělo zvířete s výjimkou vnitřních orgánů a vemene, které byly shledány nepoživatelnými [č. 1, písm. a)], neuplynou-li od posledního očkování alespoň čtyři měsíce.

B. Ze zvířat, u kterých bylo použito jiných živých nebo neúplně usmrcených zárodků přenosných na lidi nebo na zvířata, zejména zá-

tragbaren Keimen, namentlich mit Erregern von Fleischvergiftungen, erfahren haben, ist der ganze Tierkörper als untauglich anzusehen, wenn nicht mindestens drei Wochen seit der letzten Impfung des geschlachteten Tieres abgelaufen sind.

Liegt die letzte Impfung des geschlachteten Tieres länger als drei Wochen zurück, so hat regelmäßig eine bakteriologische Fleischuntersuchung stattzufinden. Werden hierbei Keime nachgewiesen, die auf Menschen oder auf Tiere übertragbar sind, so ist der ganze Tierkörper gleichfalls als untauglich anzusehen. Im übrigen hat die Beurteilung des Fleisches nach den allgemeinen fleischbeschaulichen Vorschriften zu erfolgen.

C. Von den Tieren, die mit abgetöteten, auf Menschen übertragbaren Keimen oder mit Auszügen oder Stoffwechselerzeugnissen von solchen Keimen behandelt worden sind, ist der ganze Tierkörper als untauglich anzusehen, wenn nicht mindestens sieben Tage seit der letzten Impfung des geschlachteten Tieres abgelaufen sind.

Sind seit der letzten Impfung des geschlachteten Tieres mehr als sieben Tage vergangen, so hat die bakteriologische Fleischuntersuchung und die Beurteilung des Fleisches wie unter Buchst. B zu erfolgen.

D. Auf das Fleisch von Tieren, die zur Lieferung von Serum gegen Maul- und Klauenseuche, Schweinepest oder von Kuhpockenlymphe gedient haben, finden die vorstehenden Sonderbestimmungen keine Anwendung. Solches Fleisch ist lediglich nach den allgemeinen fleischbeschaulichen Vorschriften zu beurteilen.

rodků ze skupiny otrav masem, považuje se celé tělo zvířete za nepoživatelné, neuplynuly-li alespoň tři týdny od posledního očkování poraženého zvířete.

Bylo-li poražené zvíře očkováno dříve než před třemi týdny, provede se vždy bakteriologické vyšetření masa. Zjistí-li se při něm zárodky přenosné na lidi nebo na zvířata, označí se celé tělo zvířete rovněž za nepoživatelné. Jinak se maso posuzuje podle všeobecných předpisů a prohlídce masa.

C. Ze zvířat, u kterých bylo použito usmrcených, na člověka přenosných zárodků nebo výtažků nebo zplodin výměny látkové takových zárodků, považuje se celé tělo zvířete za nepoživatelné, neuplynulo-li od posledního očkování poraženého zvířete alespoň sedm dní.

Uplynulo-li od posledního očkování poraženého zvířete více než sedm dní, provede se bakteriologické vyšetření a posouzení masa jako u písm. B.

D. Předchozí zvláštní ustanovení se nevztahuje na maso ze zvířat, která byla používána k výrobě sera proti slintavce a kulhavce, moru vepřů, nebo na maso krav, kterých bylo používáno k výrobě neštovičné vakciny. Takové maso se posuzuje pouze podle všeobecných předpisů o prohlídce masa.

Anlage 3.

(Zu § 56, Abs. 1, Nr. 5, AB. A)

Anweisung

für das Einfrieren und Aufbewahren des Fleisches schwachfinniger Rinder.

1. Vor dem Einbringen in den Gefrierraum muß das Fleisch mindestens bis auf Lufttemperatur abgekühlt werden. Wo Vorkühlräume vorhanden sind, ist eine weitere Vorkühlung auf etwa + 5° C zweckmäßig.

2. Beim Einfrieren sind die einzelnen Fleischstücke so aufzuhängen, daß sie allseitig der Luft zugänglich sind.

3. Die Aufbewahrung im Gefrierraum hat unter Verschluß, getrennt von anderem Fleisch, zu geschehen.

4. Auf den einzelnen Fleischstücken ist der Tag der Einbringung in den Gefrierraum deutlich und haltbar zu vermerken.

5. Die mittlere Temperatur im Gefrierraum soll mindestens — 10° C betragen.

6. Das eingefrorene Fleisch darf nicht früher aus dem Gefrierraum entfernt werden, als bis in der Muskulatur des finnigen Tierkörpers eine Temperatur von — 3° C für eine Zeit von 24 Stunden festgestellt worden ist. Zur Feststellung der erforderlichen Gefriertemperatur in der Tiefe der Muskulatur wird mit einem etwa 20 cm langen Stahldorn, der der Dicke des zu verwendenden Thermometers entspricht und mit einem Griff zum Herausziehen versehen sein muß, in das Fleisch, und zwar in die dicke Muskulatur eines Hintervierteils des finnigen Tierkörpers ein Kanal getrieben. Nach Herausnahme des Dorns wird das Thermometer in den entstandenen Kanal eingelegt, mindestens 3 Minuten darin liegen gelassen, wobei durch leichtes Drehen das Einfrieren des Thermometers verhindert werden muß. Es sind lange Glasthermometer zu verwenden, die Gefriergrade von 0° bis mindestens — 5° C anzeigen und ein Ablesen der Gefriergrade ermöglichen, wenn die Thermometer in den Fleischkanal eingelegt worden sind. Thermometer, die mit Metallhülsen in die Muskulatur versenkt werden, sind nicht verwendbar, da sie Temperaturen anzeigen, die

Příloha III.

(K § 56, odst. 1, č. 5 prov. př. A.)

Návod

k zmražování a uchovávání masa slabě uhřívého skotu.

1. Před uložením do mrazírny musí býti maso zchlazeno alespoň na teplotu vzduchu. Kde jsou předchladírny, je účelné další předchlazení asi na + 5° C.

2. Při zmražování buďtež jednotlivé kusy masa tak rozvěšeny, aby měl vzduch přístup se všech stran.

3. Maso se má uchovati pod uzávěrou odděleně od jiného masa.

4. Na jednotlivých kusech masa se označí zřetelně a nesmazatelně den uložení do mrazírny.

5. Střední teplota v mrazírně má býti alespoň — 10° C.

6. Zmražené maso smí opustiti mrazírnu, až když byla zjištěna ve svalstvu uhřívého těla zvířete teplota — 3° C po dobu 24 hodin. Ke zjištění žádaného zmražení v hloubce svalstva se udělá ve svalstvu zadní čtvrti uhřívého těla zvířete kanálek ocelovým roubíkem dlouhým asi 20 cm, jehož tloušťka odpovídá použitému teploměru a který je opatřen držadlem k vytažení. Po vynětí roubíku se vloží do vzniklého kanálku teploměr, nechá se v něm nejméně 3 minuty; při tom je nutno lehkým otáčením zabrániti zamrznutí teploměru. Používá se dlouhých skleněných teploměrů, které ukazují stupně mrazu od 0° C až nejméně do — 5° C a umožňují odečtení stupňů mrazu, je-li teploměr vložen do kanálku v mase. Nelze upotřebiti teploměrů, které se vkládají do svalstva s kovovým pouzdrem, neboť ukazují teplotu, která teplotě masa neodpovídá. Po zjištění teploty se teploměr vyjme a kanálek se uzavře kouskem tuku. Při dalším měření se udělá v mase vždy nový kanálek, neboť v kanálcích již dříve utvořených má vniklý vzduch mrazírny nižší teplotu než je v hloubce svalstva. Jakmile je dosažena v hloubce svalstva zadní čtvrti teplota — 3° C, není třeba dalšího zjišťování stupně

der Temperatur des Fleisches nicht entsprechen. Nach Feststellung der Temperatur wird das Thermometer herausgenommen und der Kanal mit einem Fettstückchen verschlossen. Für die weiteren Messungen ist jeweils ein neuer Kanal in das Fleisch zu treiben, da die in den bereits angelegten Kanälen eingedrungene Luft des Gefrierraums niedriger ist als die Temperatur in der Tiefe der Muskulatur. Sobald die Temperatur von — 3° C in der Tiefe der Muskulatur des Hinterviertels erreicht ist, sind weitere Feststellungen des Kältegrades im Fleisch nicht mehr erforderlich, sofern nach dieser Feststellung die Temperatur des Gefrierraums 24 Stunden lang mindestens — 4° C betragen hat.

chladu v mase, je-li po dobu 24 hodin od tohoto zjištění teplota mrazírny alespoň — 4° C.

7. Das gefrorene Fleisch soll vor dem Auftauen nicht zerkleinert werden. Das Auftauen erfolgt am zweckmäßigsten in einem Raum mit einer Temperatur von + 7° bis + 9° C und mäßig bewegter Luft. Ist das Fleisch aufgetaut, so ist es ratsam, durch Kühlung des Raumes auf + 1° bis + 3° C für ein schnelles Abtrocknen der Oberfläche des Fleisches zu sorgen, wobei auch gleichzeitig die Reifung erfolgt.

7. Zmražené maso nesmí býti před rozmražením rozdělováno. Rozmražuje se nejúčinněji v místnosti s teplotou + 7° až + 9° C a s mírně proudícím vzduchem. Je-li maso rozmraženo, je třeba pečovati o rychlé osušení povrchu masa ochlazováním místnosti na + 1° až + 3° C; při tom maso současně zraje.

8. Fleisch, das entsprechend der Vorschrift in Nr. 6 eingefroren und aufgetaut worden ist, darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn durch tierärztliche Untersuchung festgestellt worden ist, daß das Fleisch gut erhalten und unverdorben ist.

8. Do oběhu smí býti uváděno maso, které bylo podle č. 6 zmraženo a rozmraženo, a bylo-li veterinářským vyšetřením zjištěno, že je dobře uchované a nezkažené.

Anlage 4.

(Zu § 57, Abs. 7, AB. A)

Muster einer Freibankordnung.

Freibankordnung der Gemeinde .....

Auf Grund des § 57, Abs. 7, der Ausführungsbestimmungen A zur Regierungsverordnung vom 19. November 1941, Slg. Nr. 43 vom Jahre 1942, betreffend die Durchführung der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau, wird für den Bezirk der Gemeinde ..... folgendes angeordnet:

§ 1.

In ..... wird für den Bezirk der Gemeinde ..... eine Freibank eingerichtet. Innerhalb dieses Bezirks (des Freibankbezirks) darf Fleisch der im § 2, Abs. 1 und 2, bezeichneten Art nur auf der Freibank feilgehalten oder verkauft werden.

§ 2.

(1) Der Freibank wird alles zum Feilhalten oder zum Verkauf bestimmte Fleisch überwiesen, das innerhalb des Freibankbezirks der vorgeschriebenen amtlichen Untersuchung unterlegen hat und hierbei als bedingt tauglich oder zwar als tauglich zum Genuß für Menschen, aber in seinem Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt — minderwertig — erklärt worden ist (§§ 8, 9 und 10 der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau). Dasselbe gilt für Fleisch gleicher Art, das außerhalb des Freibankbezirks amtlich untersucht worden ist und in diesen Bezirk zum Feilhalten oder zum Verkauf eingeführt wird.

(2) Die Zulassung von auswärts beanstandetem Fleisch zur Freibank darf nur im Einzelfall verweigert werden, wenn das Fleisch nicht abgesetzt werden kann.

(3) Nicht beanstandetes Fleisch (taugliches Fleisch) ist vom Verkauf auf der Freibank ausgeschlossen. Ausnahmen bedürfen der Erlaubnis der Bezirksbehörde.

(4) Für den Verkauf von Pferde- oder anderem Einhuferfleisch gelten auch hier die Vorschriften des § 18, Abs. 4, der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau. Wo besondere Räume nicht vorhanden sind oder be-

Příloha IV.

(K § 57, odst. 7 prov. př. A.)

Vzor řádu pro nucený výsek.

Řád pro nucený výsek v obci .....

Podle § 57, odst. 7 prováděcího předpisu A k vládnímu nařízení ze dne 19. listopadu 1941, č. 43 Sb. z roku 1942, kterým se provádí vládní nařízení o prohlídce masa nařizuje se pro odvod obce ..... toto:

§ 1.

V ..... zřizuje se pro obvod obce ..... nucený výsek. V tomto obvodě (obvodě nuceného výseku) smí býti k prodeji chováno a prodáváno maso druhů označených v § 2, odst. 1 a 2 jen v nuceném výseku.

§ 2.

(1) Do nuceného výseku budiž určeno všechno k prodeji uchovávané nebo k prodeji určené maso, které bylo podrobeno v obvodu nuceného výseku předepsanému úřednímu vyšetření a bylo při tom označeno jako podmíněně poživatelné nebo které sice je poživatelné, jehož výživná hodnota a poživatelnost jsou však podstatně sníženy, t. j. méněhodnotné (§§ 8, 9 a 10 vládního nařízení o prohlídce masa). Totéž platí o mase téhož druhu, bylo-li úředně vyšetřeno mimo obvod nuceného výseku a do tohoto obvodu bylo dovezeno, aby bylo k prodeji chováno a prodáváno.

(2) Připuštění masa pozastaveného mimo obvod do nuceného výseku smí býti jen ojediněle odmítnuto, nemůže-li býti maso odbyto.

(3) Nepozastavené maso (poživatelné maso) je vyloučeno z prodeje v nuceném výseku. Výjimky povoluje obec.

(4) O prodeji masa koní nebo jiných jednokopytníků platí též ustanovení § 18, odst. 4 vládního nařízení o prohlídce masa. Kde není zvláštních místností, nebo nemohou-li býti zřízeny, stačí, děje-li se prodej masa jedno-

schafft werden können, genügt es, wenn der Verkauf des Einhuferfleisches zeitlich getrennt von dem Verkauf des Fleisches anderer Tiere erfolgt.

§ 3.

(1) Die Freibank befindet sich .....
Ihre Verlegung bedarf der Zustimmung der Bezirksbehörde.

(2) Zweigstellen dürfen nur mit Erlaubnis der Bezirksbehörde eingerichtet, verlegt oder wieder eingezogen werden.

(3) Die Freibank und etwaige Zweigstellen werden über dem Eingang deutlich lesbar als solche bezeichnet. Der Ort, in dem sie sich befinden, ihre Eröffnung, Verlegung und Einziehung werden ortsüblich bekanntgemacht.

§ 4.

(1) Die Freibank wird von der Gemeinde ..... eingerichtet und betrieben.

(2) Die Gemeinde übernimmt namentlich die Verwertung des auf der Freibank zum Verkauf gelangenden Fleisches und zahlt den Erlös nach Abzug der Gebühren (§ 11) und etwaiger sonstiger Unkosten an die Eigentümer des Fleisches aus.

(3) Dem Eigentümer des Fleisches bleibt unbenommen, bei dem Verkauf des Fleisches zugegen zu sein.

§ 5.

(1) Das zum Verkauf gestellte Fleisch wird in zwei Güte- und Preisklassen geschieden und in solchen getrennt zum Verkauf angeboten.

(2) Der zweiten Klasse wird alles Fleisch überwiesen, das .....,
alles sonstige Fleisch gehört in die erste Klasse.

(3) Im Verkaufsraum ist durch Anschlag deutlich erkennbar zu machen, ob das der Freibank überwiesene Fleisch roh oder verneinendenfalls in welchem zubereiteten Zustand es zum Verkauf gelangt, aus welchem Grunde die Beanstandung erfolgt ist (welcher Preisklasse es angehört) und zu welchem Preis es angeboten wird.

§ 6.

(1) Die Freibank steht unter der Verwaltung des (Schlachthofleiters in .....
.....), dem auch nach Anhören

kopytníků časově odděleně od prodeje masa jiných zvířat.

§ 3.

(1) Nucený výsek je umístěn .....
Jeho přeložení vyžaduje souhlasu okresního úřadu.

(2) Pobočky smějí býti zřízeny, přeloženy nebo zase zrušeny jen se svolením okresního úřadu.

(3) Nucený výsek nebo případné pobočky buďtež nad vchodem příslušně zřetelně a čitelně označeny. Jejich umístění, otevření, přeložení a zrušení se oznámí způsobem v místě obvyklým.

§ 4.

(1) Nucený výsek je zřízen a provozován obcí .....

(2) Obec zpeněžuje zejména maso došlé k prodeji do nuceného výseku a výtěžek vyplatí vlastníku masa po srážce poplatků (§ 11) a případných jiných výdajů.

(3) Vlastníku masa se ponechává na vůli, aby byl přítomen při prodeji masa.

§ 5.

(1) Maso určené k prodeji budiž zařaděno do 2 jakostních a cenových tříd a takto roztříděné nabízeno k prodeji.

(2) Do druhé třídy budiž poukázáno všechno maso, které .....,
ostatní maso patří do první třídy.

(3) V prodejní místnosti budiž na vývěsce zřetelně vyznačeno, zda maso určené do nuceného výseku je syrové, nebo v záporném případě, jak upravené je prodáváno, z jakého důvodů bylo pozastaveno, (ke které cenové třídě náleží), a za jakou cenu je nabízeno.

§ 6.

(1) Nucený výsek spravuje (správce jatek v .....), kterému přísluší po slyšení vlastníka též zařazení masa do ce-

des Eigentümers die Einreihung des Fleisches in die Preisklasse (§ 5) sowie die Festsetzung des Preises, zu dem das Fleisch angeboten werden soll, obliegt.

(2) Gegen seine Entscheidung steht dem Eigentümer die Beschwerde an ..... zu.

§ 7.

(1) Die Freibank ist geöffnet .....

(2) Die Verkaufszeiten sind bekanntzumachen.

(3) Nach jedesmaligem Gebrauch sind der Verkaufsraum und die benutzten Geräte gründlich zu reinigen.

§ 8.

Unverkauft gebliebenes Fleisch ist, bevor es wieder zum Verkauf gestellt wird, von neuem auf seine Genußtauglichkeit und sonstige Beschaffenheit zu prüfen. Gegebenenfalls ist die Preisklasse sowie der Preis anderweitig unter Beachtung der Vorschrift im § 6 festzusetzen. Genußuntauglich befundenes Fleisch ist unschädlich zu beseitigen.

§ 9.

(1) Das auf der Freibank feilgehaltene Fleisch darf nur in Stücken von höchstens 3 kg Gewicht und an demselben Tage für denselben Haushalt nur bis zur Höchstmenge von 5 kg abgegeben werden. Der Verkauf darf nur zum Verbrauch im eigenen Haushalt des Erwerbers oder nach § 9, Abs. 2, der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau mit Erlaubnis der Bezirksbehörde an Anstaltsbetriebe erfolgen, in denen Personen verpflegt werden. Fleischern, Fleischhändlern, Gast-, Schank- und Speisewirten ist der Vertrieb und die Verwendung von Freibankfleisch verboten.

(2) Das Herstellen, Vorrätighalten, Feilhalten und Verkaufen von Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetem Hackfleisch in Freibänken oder freibankähnlichen Einrichtungen ist verboten (§ 2, Abs. 2, der Regierungsverordnung vom 13. März 1941, Slg. Nr. 149, über Hackfleisch).

§ 10.

Die Übertragung des Betriebs der Freibank an einen Unternehmer ist nur mit Erlaubnis der Aufsichtsbehörde zulässig.

nové třídy (§ 5), i zjištění ceny, za jakou má býti maso nabízeno.

(2) Proti jeho rozhodnutí si může vlastník stěžovati u .....

§ 7.

(1) Nucený výsek je otevřen .....

(2) Prodejní doba budiž vyhlášena.

(3) Po každém použití buďtež prodejní místnost a použité nářadí důkladně vyčištěny.

§ 8.

Neprodané zbylé maso je třeba dříve, než-li je opět dáno do prodeje, znovu přezkoušeti na požívatelnost a jiné vlastnosti. Při tom je třeba stanoviti jakostní třídu i cenu s ohledem na ustanovení § 6. Maso shledané nepožívatelným budiž neškodně odstraněno.

§ 9.

(1) Maso v nuceném výseku k prodeji chované smí býti vydáváno jen v kusech vážících nejvýše 3 kg a v témže dni pro tutéž domácnost jen nejvýše 5 kg. Smí býti prodáváno jen pro spotřebu v domácnosti kupujícího, nebo podle § 9, odst. 2 vládního nařízení o prohlídce masa se svolením okresního úřadu pro ústavy, v nichž se stravují osoby. Prodej a používání masa z nuceného výseku jsou zakázány řezníkům, obchodníkům masem, hostinským, majitelům výčepů a jídelen.

(2) Úprava, uchovávání v zásobě a k prodeji a prodej masa sekaného a škrabaného a upravovaného masa sekaného v nucených výsecích nebo v zařízeních podobných nuceným výsekům jsou zakázány (§ 2, odst. 2 vládního nařízení ze dne 13. března 1941, č. 149 Sb., o sekaném mase).

§ 10.

Provozování nuceného výseku se smí přenésti na jiného podnikatele jen se svolením dozorčího úřadu.

§ 11.

Von dem durch den Verkauf des Fleisches erzielten Erlös werden an Gebühren in Abzug gebracht:

a) für die Benutzung der Freibank . . . . . K,

b) für die Benutzung der Nebeneinrichtungen . . . . . K,

c) für die Hinschaffung des Fleisches nach der Freibank, sofern sie nicht durch den Eigentümer selbst erfolgt . . . . . K.

§ 12.

Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen dieser Freibankordnung werden nach § 27, Nr. 4, der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau mit Geldbuße bis zu 2000 K oder mit Arrest bis zu fünf Tagen bestraft.

§ 13.

Diese Freibankordnung tritt am Tage nach der Bekanntmachung in Kraft.

....., den ..... 19....

Siegel

Der Bürgermeister.

Diese Freibankordnung ist nach .... öffentlich bekanntgemacht worden.

....., den ..... 19....

Der Bürgermeister.

§ 11.

Z výtěžku dosaženého prodejem masa se srazí tyto poplatky:

a) za použití nuceného výseku . ..... K,

b) za použití pomocných zařízení . . . . . K,

c) za dopravu masa do nuceného výseku, nedopravil-li je vlastník sám . . . . . K.

§ 12.

Kdo jedná proti předpisům tohoto řádu pro nucený výsek, bude potrestán okresním úřadem podle § 27, č. 4 vl. nař. o prohlídce masa pokutou až do 2 000 K nebo vězením do pěti dnů.

§ 13.

Tento řád pro nucený výsek nabývá účinnosti dnem vyhlášení.

....., dne..... 194....

Razítko

Starosta.

Tento řád pro nucený výsek byl veřejně vyhlášen ..... podle.....

....., dne..... 194....

Starosta.

Beilage 2.

Ausführungsbestimmungen B

[zu § 28, Buchst. b), der Durchführungsregierungsverordnung über die Fleischbeschau]

über die Ausbildung, die Prüfung und die Fortbildung in der Fleischbeschau und Trichinenschau.

— AB. B —

INHALTSÜBERSICHT.

I. Ausbildung und Prüfung sowie Nachprüfung der Fleischbeschauer.

§ 1. Zulassungsbedingungen für Fleischbeschauer.
§ 2. Prüfungsausschuß für Fleischbeschauer.
§ 3. Ausbildung als Fleischbeschauer.
§ 4. Zulassung zur Prüfung.
§ 5. Theoretische und praktische Prüfung in der Schlachttier- und Fleischbeschau.
§ 6. Prüfungsgebiete.
§ 7. Befähigungsausweis für Fleischbeschauer.
§ 8. Nachprüfung der Fleischbeschauer.
§ 9. Entzug und Wiedererwerb des Befähigungsausweises.
§ 10. Wiederholungslehrgänge für Fleischbeschauer.

II. Ausbildung und Prüfung sowie Nachprüfung der Trichinenschauer.

§ 11. Zulassungsbedingungen für Trichinenschauer.
§ 12. Prüfungsstelle für Trichinenschauer.
§ 13. Zulassung zur Ausbildung und zur Prüfung als Trichinenschauer.
§ 14. Theoretische und praktische Prüfung in der Trichinenschau.
§ 15. Prüfungsgebiete.
§ 16. Befähigungsausweis für Trichinenschauer.
§ 17. Nachprüfung der Trichinenschauer.

III. Prüfung als Fleischbeschauer und Trichinenschauer.

§ 18.

IV. Fortbildungslehrgänge für Fleischbeschautierärzte.

§ 19.

Příloha 2.

Prováděcí předpis B

(k § 28, písm. b) prov. vl. nař. o prohlídce masa).

Výcvik, zkouška a zdokonalování v prohlídce masa a v prohlídce na svalovce.

— Prov. př. B —

PŘEHLED.

I. Výcvik a zkouška, jakož i přezkoušení prohlížitelů masa.

§ 1. Podmínky pro ustanovení prohlížitelem masa.
§ 2. Zkušební komise pro prohlížitele masa.
§ 3. Výcvik prohlížitelů masa.
§ 4. Připuštění ke zkoušce.
§ 5. Teoretická a praktická zkouška v prohlídce jatečných zvířat a masa.
§ 6. Rozsah zkoušky.
§ 7. Průkaz způsobilosti prohlížitelů masa.
§ 8. Přezkoušení prohlížitelů masa.
§ 9. Odejmutí a znovunabytí průkazu způsobilosti.
§ 10. Opakovací učební běhy pro prohlížitele masa.

II. Výcvik a zkouška, jakož i přezkoušení prohlížitelů na svalovce.

§ 11. Podmínky pro ustanovení prohlížitelem na svalovce.
§ 12. Místo zkoušky pro prohlížitele na svalovce.
§ 13. Připuštění k výcviku a ke zkoušce pro prohlížitele na svalovce.
§ 14. Teoretická a praktická zkouška v prohlídce na svalovce.
§ 15. Rozsah zkoušky.
§ 16. Průkaz způsobilosti prohlížitelů na svalovce.
§ 17. Přezkoušení prohlížitelů na svalovce.

III. Zkouška pro prohlížitele masa a prohlížitele na svalovce.

§ 18.

IV. Pokračovací učební běhy pro veterináře prohlídky masa.

§ 19.

I. Ausbildung und Prüfung sowie Nachprüfung der Fleischbeschauer.

§ 1.

Zulassungsbedingungen f.ür Fleischbeschauer.

(1) Zur Ausübung der Schlachttier- und Fleischbeschau dürfen außer Tierärzten nur solche männliche Personen bestellt werden, die die vorgeschriebene Prüfung als Fleischbeschauer (§ 2) bestanden haben.

(2) Von der Bestellung als Fleischbeschauer sind ausgeschlossen Personen, bei denen Umstände vorliegen, auf Grund deren Unzuverlässigkeit, Befangenheit oder Bedenken in gesundheitlicher Hinsicht angenommen werden können, insbesondere sind abzulehnen Personen, die sich gewerbsmäßig mit der Ausübung der Tierheilkunde oder der Kastration bei Tieren, dem Fleischhandel, der Viehverteilung, dem Leichenbestattungsdienst oder der Tierkörperbeseitigung beschäftigen oder das Fleischergewerbe betreiben oder Agenten eines Tierversicherungsunternehmens sind.

§ 2.

Prüfungsausschuß für Fleischbeschauer.

(1) Die Prüfung ist vor dem vom Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung bestellten Prüfungsausschuß für Fleischbeschauer nach Anhörung des Ministeriums für Landwirtschaft abzulegen.

(2) Für den Bezirk jeder Landesbehörde ist mindestens ein Prüfungsausschuß zu bilden. Dem Prüfungsausschuß müssen angehören:

a) der tierärztliche Sachbearbeiter des Ministeriums für soziale und Gesundheitsverwaltung, beziehungsweise der Landesbehörde als Vorsitzender,

b) der Leiter eines Ausbildungslehrgangs,

c) ein weiterer geeigneter Tierarzt, und zwar in erster Linie ein beamteter Tierarzt, in der Regel der des Prüfungsorts.

(3) Auch wenn für den Bezirk der Landesbehörde mehrere Prüfungsausschüsse gebildet werden, ist der tierärztliche Sachbearbeiter des Ministeriums für soziale und Gesundheitsverwaltung, beziehungsweise der Landesbehörde regelmäßig für alle Ausschüsse zum Vorsitzenden zu bestellen. Die Prüfungsbezirke sind abzugrenzen.

I. Výcvik a zkouška, jakož i přezkoušení prohlížitelů masa.

§ 1.

Podmínky pro ustanovení prohlížitelem masa.

(1) K vykonávání prohlídky jatečných zvířat a masa smějí býti ustanoveny kromě veterinářů jen takové mužské osoby, které složily předepsanou zkoušku pro prohlížitele masa (§ 2).

(2) Z ustanovení prohlížitelem masa jsou vyloučeny osoby, u nichž lze podle okolnosti usuzovati na jejich nespolehlivost, zaujatost nebo pochybnost v ohledu zdravotním, zvláště buďtež odmítnuty osoby, které se zabývají po živnostensku léčením nebo kleštěním zvířat, obchodem s masem, při rozdělování zvířat, pohřební službou nebo odstraňováním zvířecích těl, nebo provozují živnost řeznickou nebo jsou zástupci pojišťoven zvířat.

§ 2.

Zkušební komise pro prohlížitele masa.

(1) Zkouška budiž vykonána před zkušební komisí pro prohlížitele masa, ustanovenou ministerstvem sociální a zdravotní správy po slyšení ministerstva zemědělství.

(2) Pro obvod každého zemského úřadu budiž ustanovena nejméně jedna zkušební komise. Ke zkušební komisi musí příslušeti:

a) odborník veterinář ministerstva sociální a zdravotní správy, po případě zemského úřadu, jako předseda,

b) správce učebního běhu,

c) další vhodný veterinář, a to především úřední veterinář, zpravidla ten veterinář, který má sídlo v místě zkoušky.

(3) Ustanoví-li se pro obvod zemského úřadu více zkušebních komisí, budiž odborník veterinář ministerstva sociální a zdravotní správy, po případě zemského úřadu pravidelně ustanoven předsedou pro všechny komise. Zkušební obvody buďtež ohraničeny.

(4) Für jedes Mitglied des Prüfungsausschusses ist ein Stellvertreter zu bestellen.

(5) Ausnahmsweise, namentlich in Fällen, in denen die Zuziehung eines dritten Mitgliedes auf Schwierigkeiten stößt, oder bei Behinderung eines dritten Mitgliedes und der Stellvertreter darf der Ausschuß auch aus zwei Mitgliedern bestehen. Den Vorsitz hat stets der tierärztliche Sachbearbeiter des Ministeriums für soziale und Gesundheitsverwaltung, beziehungsweise der Landesbehörde oder ein anderer beamteter Tierarzt zu führen. Als zweites Mitglied empfiehlt es sich, in diesem Fall den Leiter eines Ausbildungslehrgangs zu bestellen.

§ 3.

Ausbildung als Fleischbeschauer.

(1) Die Ausbildung von Fleischbeschauern ist nur in den vom Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung zugelassenen öffentlichen Schlachthäusern gestattet.

(2) Die Lehrgänge, zu denen für jeden ausbildenden Tierarzt in der Regel nicht mehr als vier Bewerber zuzulassen sind, haben mindestens fünf Wochen zu dauern und sind von einem in der Schlachttier- und Fleischbeschau amtlich tätigen Tierarzt des öffentlichen Schlachthauses abzuhalten. Die Bestellung dieses Tierarztes bedarf der Zustimmung des Ministeriums für soziale und Gesundheitsverwaltung, das vor der Zustimmungserklärung das Ministerium für Landwirtschaft anzuhören hat.

(3) Zur Ausbildung dürfen nur männliche Personen zugelassen werden, die

a) das 21. Lebensjahr vollendet und das 50. Lebensjahr noch nicht überschritten haben,

b) körperlich tauglich sind, insbesondere sich im Vollbesitz ihrer Sinne befinden, und

c) politisch zuverlässig sind.

Ausnahmsweise können mit Zustimmung der Landesbehörde auch ältere Bewerber zugelassen werden.

(4) Dem Antrag auf Zulassung zur Ausbildung sind beizufügen:

a) ein handschriftlicher kurzer Lebenslauf mit Angabe des bisherigen Berufs,

b) ein polizeiliches Führungszeugnis,

c) ein amtlicher Altersnachweis durch eine standesamtliche oder kirchliche Urkunde,

d) ein Zeugnis eines beamteten Arztes oder des Gesundheitsamts über die körperliche

(4) Za každého člena zkušební komise budiž ustanoven jeden zástupce.

(5) Výjimečně, zvláště je-li přibrání třetího člena nesnadné, nebo při zaneprázdnění třetího člena a zástupců, smí býti výbor složen také ze dvou členů. Předsedou má býti vždy odborník veterinář ministerstva sociální a zdravotní správy, po případě zemského úřadu nebo jiný úřední veterinář. V tomto případě se doporučuje ustanoviti druhým členem správce učebního běhu.

§ 3.

Výcvik prohlížitelů masa.

(1) Výcvik prohlížitelů masa je dovolen jen ve veřejných jatkách určených ministerstvem sociální a zdravotní správy.

(2) Učební běhy, v nichž pro každého vyučujícího veterináře jsou přípustni zpravidla nejvýše 4 uchazeči, mají trvati nejméně pět týdnů a mají býti pořádány veterinářem veřejných jatek, úředně činným v prohlídce jatečných zvířat a masa. K ustanovení tohoto veterináře je třeba souhlas ministerstva sociální a zdravotní správy, které před udělením souhlasu vyslechne ministerstvo zemědělství.

(3) K výcviku smí býti připuštěny jen mužské osoby, které

a) jsou nejméně 21 let staré a nejsou starší 50 let,

b) jsou tělesně a zvláště duševně schopné,

c) jsou politicky spolehlivé.

Výjimečně mohou býti se souhlasem zemského úřadu přijati i starší uchazeči.

(4) K žádosti o přijetí k výcviku budiž připojeno:

a) vlastnoručně psaný, stručný běh života, s udáním dosavadního povolání,

b) vysvědčení zachovalosti,

c) úřední průkaz stáří, vydaný občanským nebo církevním úřadem,

d) vysvědčení úředního lékaře nebo zdravotního úřadu o tělesné a plné smyslové způ-

Tauglichkeit und den Vollbesitz der Sinne; in dem Zeugnis ist zu bescheinigen, daß der Bewerber kein ernstes körperliches Gebrechen aufweist, namentlich nicht Prothesenträger, nicht einäugig, farbenblind, hautkrank, mit ansteckenden Krankheiten behaftet sowie nicht Dauerausscheider von Infektionskeimen ist.

(5) Der Antrag ist an die nach dem Aufenthaltsorte zuständige Bezirksbehörde zu richten. Von der Bestellungsbehörde ist zu prüfen, ob

a) der Bewerber politisch zuverlässig ist,

b) Tatsachen, die seine Unzuverlässigkeit für die Ausübung des Berufs eines Fleischbeschauers dartun, nicht bekannt sind,

c) zur Übernahme des zu besetzenden Beschaubezirks ein geeigneter Tierarzt nicht vorhanden oder nicht bereit ist.

§ 4.

Zulassung zur Prüfung.

(1) Nach Beendigung des Lehrgangs hat der Unterrichtsleiter eine Bescheinigung über die Dauer des Unterrichts und dessen regelmäßigen Besuch auszustellen und sie der für den Wohnort zuständigen Bezirksbehörde einzusenden, die sie nebst den im § 3, Abs. 4 und 5, genannten Unterlagen an den Vorsitzenden des zuständigen Prüfungsausschusses weiterleitet.

(2) Zur Prüfung dürfen nur Bewerber zugelassen werden, für die die Nachweise nach § 3, Abs. 4 und 5, vorliegen und der Besuch des Ausbildungslehrgangs nachgewiesen ist. Über die Zulassung zur Prüfung entscheidet der Vorsitzende des Prüfungsausschusses.

(3) Gegen die Versagung der Zulassung zur Prüfung kann von dem Zurückgewiesenen innerhalb von 15 Tagen bei der Landesbehörde Beschwerde eingelegt werden, über die die Landesbehörde endgültig entscheidet.

(4) Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses setzt den Beginn der Prüfung fest. Die Prüfung ist in einem öffentlichen Schlachthaus abzuhalten.

(5) Zu einer Prüfung sollen von dem aus drei Mitgliedern bestehenden Prüfungsausschuß (§ 2, Abs. 2) in der Regel nicht mehr als zehn, ausnahmsweise bis zu fünfzehn, von den aus zwei Mitgliedern bestehenden Ausschüssen (§ 2, Abs. 5) gewöhnlich nicht mehr als sechs, höchstens zehn Personen, zugelassen werden.

sobilosti; ve vysvědčení budiž potvrzeno, že uchazeč nemá vážnou tělesnou vadu, jmenovitě že nemá prothesu, není jednooký, barvoslepý, není stižen nemocí kožní, nakažlivými nemocemi a že není vylučovatelem chorobo-plodných zárodků.

(5) Žádost budiž podána okresnímu úřadu, příslušnému podle místa pobytu. Ustanovujícím úřadem budiž zkoumáno,

a) je-li uchazeč politicky spolehlivý,

b) nejsou-li známy skutečnosti, které prokazují jeho nespolehlivost pro výkon povolání prohlížitele masa,

c) není-li k převzetí prohlídkového obvodu, který má býti obsazen, vhodného veterináře nebo takového, který by k převzetí byl ochoten.

§ 4.

Připuštění ke zkoušce.

(1) Po skončení učebního běhu má správce běhu vystaviti osvědčení o délce vyučování a jeho pravidelné návštěvě a zaslati je okresnímu úřadu příslušnému pro bydliště, který je zašle předsedovi příslušné zkušební komise, spolu s doklady, jmenovanými v § 3, odst. 4 a 5.

(2) Ke zkoušce smí býti připuštěni jen ti uchazeči, kteří mají průkazy podle § 3, odst. 4 a 5 a u nichž je prokázáno, že učební běh navštěvovali. O připuštění ke zkoušce rozhoduje předseda zkušební komise.

(3) Proti odepření připuštění ke zkoušce může odmítnutý do 15 dnů podati u zemského úřadu odvolání, o kterém rozhoduje zemský úřad s konečnou platností.

(4) Předseda zkušební komise určí začátek zkoušky. Zkouška budiž vykonána ve veřejných jatkách.

(5) Ke zkoušce nemá býti připuštěno zkušební komisí, složenou ze tří členů (§ 2, odst. 2), zpravidla více než deset, výjimečně až patnáct osob, komisemi složenými ze dvou členů (§ 2, odst. 5) obyčejně více než šest, nejvýše deset osob.

§ 5.

Theoretische und praktische Prüfung in der Schlachttier- und Fleischbeschau.

(1) Durch die Prüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die Kenntnisse und Fertigkeiten besitzt, die für Nichttierärzte zur Ausübung der Schlachttier- und Fleischbeschau nach der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau sowie nach den Ausführungsbestimmungen erforderlich sind.

(2) Die Prüfungen sind nicht öffentlich. Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses kann jedoch Personen, die sich als Fleischbeschauer ausbilden lassen, die Anwesenheit bei der Prüfung gestatten.

§ 6.

Prüfungsgebiete.

(1) Die Prüfung zerfällt in einen theoretischen und in einen praktischen Teil.

(2) Im theoretischen Teil der Prüfung sind die erforderlichen Kenntnisse auf folgenden Gebieten nachzuweisen:

1. Hauptkennzeichen der Gesundheit an lebenden Tieren;

2. Benennung und regelrechte Beschaffenheit der einzelnen Organe und sonstigen Körperteile der geschlachteten Tiere;

3. Grundzüge der Lehre vom Blutkreislauf und vom Lymphstrom in Beziehung auf die Verbreitung von Krankheitserregern im Tierkörper;

4. hauptsächliche Schlachtmethoden und gewerbsmäßige Ausführung der Schlachtungen;

5. Wesen und Merkmale der für die Fleischbeschau vornehmlich in Betracht kommenden Tierkrankheiten und fehlerhaften Zustände des Fleisches;

6. wesentliche Bestimmungen über die Schlachttier- und Fleischbeschau;

7. wichtigste Bestimmungen über die Bekämpfung der Tierseuchen, namentlich über die Anzeigepflicht, Maßnahmen vor polizeilichem Einschreiten und Schlachtverbote, Vorschriften über das Schlachten von Tieren sowie wirtschaftliche Schlachtungsbeschränkungen und Schlachtsteuer- und Schlachtviehversicherungsvorschriften, soweit sie die Fleischbeschauer zu beachten haben;

8. Führung der Tagebücher, der Statistik und Erstattung kurzer schriftlicher Berichte.

§ 5.

Teoretická a praktická zkouška v prohlídce jatečných zvířat a masa.

(1) Zkouškou budiž zjištěno, zda zkoušený má znalosti a zručnost, které jsou pro osoby, nejsou-li veterináři, potřebné k výkonu prohlídky jatečných zvířat a masa podle vládního nařízení o prohlídce masa a podle prováděcích předpisů.

(2) Zkoušky jsou neveřejné. Předseda zkušební komise může však dovoliti přítomnost při zkoušce osobám, které se cvičí jako prohlížitelé masa.

§ 6.

Rozsah zkoušky.

(1) Zkouška se dělí na teoretickou a praktickou část.

(2) V teoretické části zkoušky buďtež prokázány potřebné znalosti v těchto oborech:

1. hlavní známky zdraví na živém zvířeti;

2. pojmenování a normální vlastnosti jednotlivých orgánů a jiných částí těla poražených zvířat;

3. základy nauky o krevním a mízním oběhu s ohledem na rozšiřování choroboplodných zárodků v těle zvířete;

4. hlavní způsoby porážení a provádění porážení po živnostensku;

5. podstata a příznaky nemocí zvířat a závad masa, k nimž je třeba při prohlídce masa zvláště přihlížeti;

6. hlavní předpisy o prohlídce jatečných zvířat a masa;

7. nejdůležitější předpisy o tlumení nákaz zvířat, jmenovitě o povinnosti ohlašovací, o opatřeních před úředním zákrokem a o zákazu poražení, předpisy o porážení a o omezení porážení z důvodů hospodářských a předpisy o dani porážkové a o pojišťování jatečných zvířat, pokud jich prohlížitelé masa mají dbáti;

8. vedení deníků, statistiky a podávání krátkých písemných zpráv.

(3) Im praktischen Teil der Prüfung sind innerhalb einer angemessenen Zeit folgende Arbeiten auszuführen:

1. Aufnahme der Erkennungsmerkmale sowie Untersuchung und Beurteilung eines lebenden Schlachttieres mit Rücksicht auf die Genußtauglichkeit des Fleisches nach den Ausführungsbestimmungen zur Regierungsverordnung über die Fleischbeschau;

2. vollständige Untersuchung und Beurteilung eines geschlachteten Rindes, Schweines und eines anderen Schlachttieres (Kalb, Schaf oder Ziege) nach den einschlägigen Bestimmungen;

3. Bestimmung der Tierart, von der ein vorgelegtes Organ stammt;

4. Bestimmung und Erläuterung mehrerer veränderter Körperteile von Schlachttieren mit Rücksicht auf die Fleischbeschau.

§ 7.

Befähigungsausweis für Fleischbeschauer.

(1) Das Ergebnis der Prüfung wird in gemeinsamer Beratung der Mitglieder des Prüfungsausschusses festgestellt.

(2) Die Prüfung gilt als bestanden, wenn mindestens zwei Mitglieder, darunter der Vorsitzende, dies erklären.

(3) Nach bestandener Prüfung erhält der Prüfling von dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses einen Befähigungsausweis nach dem vorgeschriebenen Muster.

(4) Im Falle des Nichtbestehens der Prüfung hat der Vorsitzende einen entsprechenden Vermerk in die Bescheinigung über die Ausbildung (§ 4, Abs. 1) einzutragen.

(5) Die Wiederholung der Prüfung ohne Wiederholung der Ausbildung darf nur vor dem Prüfungsausschuß erfolgen, der die erste Prüfung abgenommen hat, und zwar frühestens vier Wochen nach der vorangegangenen Prüfung. Die Wiederholung der Prüfung ist höchstens zweimal zulässig; sie kann von einer Wiederholung der Ausbildung abhängig gemacht werden.

§ 8.

Nachprüfung der Fleischbeschauer.

Die in der Schlachttier- und Fleischbeschau tätigen Fleischbeschauer haben sich alle drei Jahre einer Nachprüfung vor dem beamteten Tierarzt des Bezirks zu unterziehen, in dem

(3) V praktické části zkoušky buďtež v přiměřené době provedeny tyto práce:

1. Zjištění znaků i vyšetření a posouzení živého jatečného zvířete s ohledem na požívatelnost masa podle prováděcích předpisů k vládnímu nařízení o prohlídce masa;

2. úplné vyšetření a posouzení poraženého kusu skotu, vepře a jednoho jiného jatečného zvířete (tele, ovce nebo koza) podle příslušných předpisů;

3. určení druhu zvířete, z něhož pochází předložený orgán;

4. určení a popis několika změněných částí těla jatečných zvířat se zřetelem k prohlídce masa.

§ 7.

Průkaz způsobilosti pro prohlížitele masa.

(1) Výsledek zkoušky se stanoví ve společné poradě členů zkušební komise.

(2) Zkouška je úspěšně vykonána, jestliže to prohlásí nejméně dva členové, včetně předsedy.

(3) Po úspěšně vykonané zkoušce obdrží zkoušený od předsedy zkušební komise průkaz způsobilosti podle předepsaného vzoru.

(4) Neobstojí-li zkoušený při zkoušce, má předseda učiniti odpovídající záznam v osvědčení o výcviku (§ 4, odst. 1).

(5) Opakování zkoušky bez opakování výcviku smí se konati jen před zkušební komisí, která zkoušela po prvé, a to nejdříve za čtyři týdny po předešlé zkoušce. Opakování zkoušky je přípustné nejvýše dvakrát; může býti závislým na opakování výcviku.

§ 8.

Přezkoušení prohlížitelů masa.

Prohlížitelé masa, činní v prohlídce jatečných zvířat a masa, mají se podrobiti vždy po třech létech přezkoušení úředním veterinářem okresu, ve kterém jsou ustanoveni

sie bestellt sind oder ihren Wohnsitz haben. In der Nachprüfung ist unter sinngemäßer Anwendung der Bestimmungen des § 6 festzustellen, ob der Prüfling in theoretischer und praktischer Hinsicht die zur zuverlässigen Ausübung der Schlachttier- und Fleischbeschau erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten besitzt. Der Ausfall der Nachprüfung ist auf dem Befähigungsausweis von dem prüfenden Tierarzt zu vermerken.

§ 9.

Entzug und Wiedererwerb des Befähigungsausweises.

(1) Der Befähigungsausweis erlischt:

1. wenn der Fleischbeschauer die Nachprüfung nicht bestanden hat; dies gilt auch dann, wenn er sich etwa der Nachprüfung schon vor Ablauf von drei Jahren unterzogen hat;

2. wenn sich der Fleischbeschauer nicht vor Ablauf von drei Jahren zur Nachprüfung gemeldet hat;

3. wenn der Inhaber des Befähigungsausweises zwei Jahre lang nicht als Fleischbeschauer amtlich tätig gewesen ist.

(2) Der Befähigungsausweis kann wieder erworben werden:

a) im Falle des Absatzes 1, Nr. 1, durch Bestehen der wiederholten Nachprüfung innerhalb von sechs Monaten,

b) im Falle des Absatzes 1, Nr. 2, durch Bestehen der Nachprüfung, falls sich der Prüfling vor Ablauf von fünf Jahren seit dem Bestehen der ersten Prüfung meldet; erfolgt die Meldung später, so kann der Befähigungsausweis nur durch Ablegung der Prüfung vor dem Prüfungsausschuß in vollem Umfang wiedererworben werden,

c) im Falle des Absatzes 1, Nr. 3, nur durch Wiederholung der Prüfung vor dem Prüfungsausschuß in vollem Umfang.

(3) Sofern die Prüfung vor dem Prüfungsausschuß in vollem Umfang abgelegt werden muß, bedarf es außer der Vorlegung des früheren Befähigungsausweises der Beibringung der Unterlagen nach § 3.

§ 10.

Wiederholungslehrgänge für Fleischbeschauer.

(1) Fleischbeschauer, die zwölf Jahre ununterbrochen im Amt tätig waren und sich während dieser Zeit einwandfrei geführt ha-

nebo v němž mají své bydliště. Při přezkoušení budiž za obdobného použití ustanovení § 6 zjištěno, zda zkoušený má teoretické a praktické znalosti a zručnost, potřebnou ke spolehlivému výkonu prohlídky jatečných zvířat a masa. Výsledek přezkoušení budiž zkoušejícím veterinářem zaznamenán v průkaze způsobilosti.

§ 9.

Odnětí a znovunabytí průkazu způsobilosti.

(1) Průkaz způsobilosti zaniká:

1. jestliže prohližitel masa při přezkoušení neobstál; to platí též tehdy, jestliže se snad podrobil přezkoušení již před uplynutím tří let;

2. nepřihlásil-li se prohližitel masa k přezkoušení před uplynutím tří let;

3. nebyl-li majitel průkazu způsobilosti po dva roky úředně činným jako prohližitel masa.

(2) Průkaz způsobilosti může býti znovu získán:

a) v případě odstavce 1, č. 1, obstál-li prohližitel při opakovaném přezkoušení během šesti měsíců,

b) v případě odstavce 1, č. 2, obstál-li při přezkoušení, jestliže se zkoušený přihlásí před uplynutím pěti let od složení první zkoušky; přihlásil-li se později, může býti průkaz způsobilosti znovu získán jen složením zkoušky v celém rozsahu před zkušební komisí,

c) v případě odstavce 1, č. 3, jenom opakováním zkoušky v celém rozsahu před zkušební komisí.

(3) Musí-li býti složena zkouška v plném rozsahu před zkušební komisí, je třeba kromě předložení dřívějšího průkazu způsobilosti předložit doklady podle § 3.

§ 10.

Opakovací učební běhy pro prohližitele masa.

(1) Prohližitelé masa, kteří byli v úřadě činni nepřetržitě po dvanáct let a po tuto dobu si bezvadně počínali, mohou po vykonaném

ben, können nach erfolgter vierter Nachprüfung auf ihren Antrag unter Vorbehalt jederzeitigen Widerrufs durch den zuständigen beamteten Tierarzt von weiteren Nachprüfungen befreit werden, wenn sie alle drei Jahre an einem auf etwa drei Tage zu bemessenden Wiederholungslehrgang in einem zugelassenen Ausbildungsschlachthaus teilnehmen und den Nachweis des Besuchs dem zuständigen beamteten Tierarzt vorlegen. Wird der Wiederholungslehrgang nicht innerhalb der angegebenen Frist besucht, so verbleibt es bei der Nachprüfung.

(2) Die Leiter der Wiederholungslehrgänge haben dem zuständigen beamteten Tierarzt von der Abhaltung dieser Lehrgänge Mitteilung zu machen und dem Fleischbeschauer eine Bescheinigung über den Besuch des Wiederholungslehrgangs auszustellen.

II. Ausbildung und Prüfung sowie Nachprüfung der Trichinenschauer.

§ 11.

Zulassungsbedingungen für Trichinenschauer.

(1) Zur Ausübung der Trichinenschau sind Tierärzte oder Fleischbeschauer, sofern letztere zugleich die Befähigung zur Ausübung der Trichinenschau besitzen, oder andere männliche oder weibliche Personen zu bestellen, die die vorgeschriebene Prüfung (§ 12) bestanden haben.

(2) Personen, die lediglich für die Entnahme von Trichinenschauproben verpflichtet werden, müssen ebenfalls die Befähigung als Trichinenschauer besitzen.

(3) Im übrigen gelten die Bestimmungen des § 1, Abs. 2.

§ 12.

Prüfungsstelle für Trichinenschauer.

(1) Die Prüfung ist vor der von der Landesbehörde bestimmten tierärztlichen Amtsstelle (dem tierärztlichen Sachbearbeiter der Landesbehörde oder einem anderen beamteten Tierarzt) abzulegen.

(2) Die Prüfung kann auch vor dem Prüfungsausschuß für Fleischbeschauer (§ 2) abgelegt werden.

(3) Die Prüfung solcher Bewerber, die die Trichinenschau auch mit dem Trichinoskop ausüben wollen, hat ganz oder wenigstens in-

čtvrtém přezkoušení býti na svoji žádost s výhradou odvolání v kterékoliv době osvobozeni příslušným úředním veterinářem od dalšího přezkoušení, účastní-li se každé tři roky opakovacího učebního běhu, rozvrženého asi na tři dny, v jatkách k výcviku určených a předloží-li průkaz o návštěvě příslušnému úřednímu veterináři. Nebyl-li opakovací učební běh v udané lhůtě navštěvován, trvá se na přezkoušení.

(2) Správci opakovacích učebních běhů mají dáti příslušnému úřednímu veterináři zprávu o vykonání těchto učebních běhů a prohlížiteli masa vydati potvrzení o návštěvě opakovacího učebního běhu.

II. Výcvik a zkouška, jakož i přezkoušení prohlížitelů na svalovce.

§ 11.

Podmínky pro ustanovení prohlížitelem na svalovce.

(1) K výkonu prohlídky na svalovce buďtež ustanoveni veterináři nebo prohlížitelé masa, mají-li posléze jmenovaní zároveň způsobilost k výkonu prohlídky na svalovce, nebo jiné mužské nebo ženské osoby, které složily předepsanou zkoušku (§ 12).

(2) Osoby, jejichž povinností bude jen odebírání vzorků k prohlídce na svalovce, musí míti rovněž způsobilost prohlížitele na svalovce.

(3) Jinak platí ustanovení § 1, odst. 2.

§ 12.

Místo zkoušky pro prohlížitele na svalovce.

(1) Zkouška se skládá u úřadu (veterinářského odborníka zemského úřadu nebo jiného úředního veterináře), který určí zemský úřad.

(2) Zkouška může býti složena též před zkušební komisí pro prohlížitele masa (§ 2).

(3) Zkouška takových uchazečů, kteří chtějí prováděti prohlídku na svalovce též trichinoskopem, má býti vykonána zcela nebo nejméně

soweit, als sich die Prüfung auf die Handhabung des Trichinoskops bezieht, an einer Stelle zu erfolgen, die mit den erforderlichen Einrichtungen für trichinoskopische Untersuchungen ausgestattet ist.

§ 13.

Zulassung zur Ausbildung und zur Prüfung als Trichinenschauer.

Für die Ausbildung der Bewerber in der Trichinenschau und für die Zulassung zur Prüfung gelten die Bestimmungen in den §§ 3 und 4 sinngemäß. Der Lehrgang hat mindestens 14 Tage zu dauern.

§ 14.

Theoretische und praktische Prüfung in der Trichinenschau.

Durch die Prüfung ist festzustellen, ob der Prüfling alle für eine zuverlässige Ausübung der Trichinenschau und eine zuverlässige Mitwirkung bei der Finnenschau erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten besitzt.

§ 15.

Prüfungsgebiete.

(1) Die Prüfung zerfällt in einen theoretischen und in einen praktischen Teil.

(2) Im theoretischen Teil der Prüfung sind die erforderlichen Kenntnisse nachzuweisen:

1. über die Naturgeschichte der Trichinen und Finnen, und zwar insbesondere

a) die Eigentümlichkeiten des Baues der Trichine und der beim Schwein und Rind vorkommenden Finnen,

b) die Entwicklung und Übertragung der Trichinen und Finnen auf Menschen und Tiere;

2. über die Veränderungen, die diese Parasiten in der Muskulatur hervorrufen und erleiden;

3. über die Gebilde, die mit Trichinen und Finnen verwechselt werden können;

4. über die Grundzüge der Lehre vom Bau des Körpers des Schweines sowie der Lehre vom feineren Bau der Muskulatur;

5. über die Einrichtung und den Gebrauch des Trichinenmikroskops sowie über die Anwendung der für die Trichinenschau erforderlichen Geräte und Zusatzflüssigkeiten;

6. über die Vorschriften für die Trichinenschau.

potud, pokud se zkouška vztahuje na zacházení s trichinoskopem, na místě, které je vybaveno potřebným zařízením pro vyšetřování trichinoskopem.

§ 13.

Připuštění k výcviku a ke zkoušce pro prohlížitele na svalovce.

Pro výcvik uchazečů v prohlídce na svalovce a pro připuštění ke zkoušce platí obdobně ustanovení §§ 3 a 4. Učební běh má trvati nejméně 14 dní.

§ 14.

Teoretická a praktická zkouška v prohlídce na svalovce.

Zkouškou budiž zjištěno, zda zkoušený ma potřebné znalosti a zručnost pro spolehlivý výkon prohlídky na svalovce a pro spolehlivou součinnost při prohlídce na uhřivost.

§ 15.

Rozsah zkoušky.

(1) Zkouška se dělí na část teoretickou a praktickou.

(2) V teoretické části zkoušky buďtež prokázány potřebné znalosti:

1. z přírodopisu svalovců a uhrů, a to zejména

a) o zvláštnostech stavby těla svalovců a uhrů, vyskytujících se u vepřů a u skotu,

b) o vývoji a přenosu svalovců a uhrů na lidi a zvířata;

2. o změnách, které tito cizopasníci ve svalstvu vyvolávají a o tom, jak se cizopasníci mění;

3. o útvarech, které mohou býti se svalovci a uhry zaměněny;

4. o základech nauky o složení těla vepře, jakož i nauky o podrobnějším složení svalstva;

5. o zařízení a používání trichinomikroskopu a o používání nástrojů a tekutin, potřebných k prohlídce na svalovce;

6. o předpisech o prohlídce na svalovce.

(3) Prüflinge, die die Trichinenschau auch mit dem Trichinoskop ausüben wollen, haben die erforderlichen Kenntnisse über die Einrichtung und den Gebrauch des Trichinoskops nachzuweisen.

(4) Im praktischen Teil der Prüfung sind folgende Arbeiten innerhalb einer angemessenen Zeit auszuführen:

a) bei einem Schwein Entnahme der vorgeschriebenen Proben, Anfertigung der vorgeschriebenen Präparate und ihre Untersuchung auf Trichinen;

b) Untersuchung frischen und geräucherten trichinösen Fleisches und Bestimmung der darin enthaltenen Trichinen;

c) Erklärung eines mikroskopischen Präparats mit den bei der Trichinenschau hauptsächlich in Betracht kommenden Verunreinigungen, trichinenähnlichen Gebilden sowie mit den in den Präparaten sichtbaren Geweben;

d) Untersuchung eines Schweines auf Finnen sowie Erkennen der in einem Fleischteil enthaltenen Finnen.

§ 16.

Befähigungsausweis für Trichinenschauer.

(1) Die Vorschriften des § 7 gelten für die Trichinenschauer sinngemäß; gegebenenfalls tritt an die Stelle des Prüfungsausschusses oder des Vorsitzenden dieses Ausschusses der beamtete Tierarzt (§ 12, Abs. 1).

(2) Der Befähigungsausweis ist nach dem vorgeschriebenen Muster auszufertigen. Ist der Prüfling auch in der Handhabung des Trichinoskops geprüft, so ist dies in dem Befähigungausweis besonders zu vermerken.

§ 17.

Nachprüfung der Trichinenschauer.

(1) Für die Nachprüfung der Trichinenschauer sowie für die Wiederholungslehrgänge gelten die Bestimmungen in den §§ 8 bis 10 sinngemäß. Die Wiederholungslehrgänge für Trichinenschauer sind jedoch auf mindestens einen Tag zu bemessen und in einem öffentlichen Schlachthaus zu erledigen.

(2) Bei der Nachprüfung ist auch festzustellen, ob die Mikroskope sowie die sonstigen Ausrüstungsgegenstände der Trichinenschauer sich in ordnungsmäßigem Zustand befinden und ob die Tagebücher ordnungsmäßig geführt worden sind.

(3) Zkoušení, kteří chtějí vykonávati prohlídku na svalovce také trichinoskopem, mají prokázati potřebné znalosti o zařízení a používání trichinoskopu.

(4) V praktické části zkoušky buďtež vykonány v přiměřeném čase tyto práce:

a) odebírání předepsaných vzorků u vepře, zhotovení předepsaných preparátů a jejich vyšetření na svalovce;

b) vyšetření čerstvého a uzeného svalovčitého masa a určení svalovců v něm obsažených;

c) popis mikroskopického preparátu se znečištěními, přicházejícími při prohlídce na svalovce hlavně v úvahu, s útvary podobnými svalovcům, jakož i s tkáněmi, v preparátu viditelnými;

d) vyšetření vepře a masa v kusech na uhřivost.

§ 16.

Průkaz způsobilosti prohližitelů na svalovce.

(1) Ustanovení § 7 platí obdobně pro prohližitele na svalovce; na místo zkušební komise nebo předsedy této komise nastoupí po případě úřední veterinář (§ 12, odst. 1).

(2) Průkaz způsobilosti bude vyhotoven podle předepsaného vzoru. Je-li zkoušený vyzkoušen také v zacházení s trichinoskopem, budiž to v průkaze způsobilosti zvlášť poznamenáno.

§ 17.

Přezkoušení prohližitelů na svalovce.

(1) Pro přezkoušení prohližitelů na svalovce jakož i pro opakovací učební běhy platí obdobně ustanovení §§ 8 až 10. Opakovací učební běhy pro prohližitele na svalovce buďtež stanoveny nejméně na jeden den a provedeny ve veřejných jatkách.

(2) Při přezkoušení budiž také zjištěno, jsou-li mikroskopy a ostatní předměty vybavení prohližitelů na svalovce v řádném stavu a jsou-li deníky řádně vedeny.

(3) Die Nachprüfung hat sich gegebenenfalls auch auf die Handhabung des Trichinoskops zu erstrecken und muß an einer Stelle erfolgen, die mit den erforderlichen Einrichtungen für trichinoskopische Untersuchungen versehen ist.

(4) Für Trichinenschauer, die zugleich Fleischbeschauer sind, ist die Nachprüfung als Trichinenschauer mit der für Fleischbeschauer vorgeschriebenen zu verbinden.

§ 18.

III. Prüfung als Fleischbeschauer und Trichinenschauer.

(1) Für Personen, die gleichzeitig die Befähigung als Fleischbeschauer und Trichinenschauer erwerben wollen, genügt ein regelmäßiger, theoretischer und praktischer Unterricht in der Schlachttier- und Fleischbeschau einschließlich der Trichinenschau in einem der nach § 3, Abs. 1, zugelassenen öffentlichen Schlachthäuser während der Dauer von sechs Wochen.

(2) Die Prüfung für die Trichinenschau kann mit derjenigen für die Schlachttier- und Fleischbeschau vor dem für letztere bestimmten Prüfungsausschuß gleichzeitig abgelegt werden. Die Prüfung hat sich alsdann auch auf die für Trichinenschauer vorgeschriebenen Prüfungsgegenstände zu erstrecken.

(3) Im übrigen gelten die Vorschriften für die Prüfung in der Fleischbeschau.

(4) Der Befähigungsausweis ist nach dem vorgeschriebenen Muster auszustellen.

§ 19.

IV. Fortbildungslehrgänge für Fleischbeschautierärzte.

(1) Die Fleischbeschautierärzte haben alle drei Jahre an einem eintägigen Fortbildungslehrgang in der Schlachttier- und Fleischbeschau teilzunehmen.

(2) Der Fortbildungslehrgang ist nach Anhörung des Ministeriums für Landwirtschaft und der zuständigen Tierärztekammer von dem Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung festzusetzen und in einem von diesem zu bestimmenden öffentlichen Schlachthaus durchzuführen. Es kommen hierfür in der Regel nur öffentliche Schlachthäuser in

(3) Přezkoušení má se podle potřeby rozšířiti též na zacházení s trichinoskopem a musí býti provedeno v místě, které je vybaveno zařízením, potřebným k vyšetřování trichinoskopem.

(4) U prohlížitelů na svalovce, kteří jsou zároveň prohlížiteli masa, budiž přezkoušení jich jako prohlížitelů na svalovce spojeno s přezkoušením, předepsaným pro prohlížitele masa.

§ 18.

III. Zkouška pro prohlížitele masa a prohlížitele na svalovce.

(1) Pro osoby, které chtějí získati současně způsobilost jako prohlížitelé masa a prohlížitelé na svalovce, stačí pravidelný, teoretický a praktický výcvik v prohlídce jatečných zvířat a masa včetně prohlídky na svalovce po dobu šesti týdnů, ve veřejných jatkách, určených podle § 3, odst. 1.

(2) Zkouška pro prohlídku na svalovce může býti vykonána současně se zkouškou pro prohlídku jatečných zvířat a masa před zkušební komisí, pro ni určenou. Zkouška ta se má vztahovati též na předměty předepsané pro prohlížitele na svalovce.

(3) Jinak platí předpisy pro zkoušku pro prohlížitele masa.

(4) Průkaz způsobilosti budiž vystaven podle předepsaného vzoru.

§ 19.

IV. Pokračovací učební běhy pro veterináře prohlídky masa.

(1) Veterináři prohlídky masa mají se zúčastniti vždy po třech letech jednodenního pokračovacího učebního běhu v prohlídce jatečných zvířat a masa.

(2) Ministerstvo sociální a zdravotní správy zřídí po slyšení ministerstva zemědělství a příslušné veterinářské komory pokračovací učební běh v některých veřejných jatkách. V úvahu přicházejí zpravidla jen veřejné jatky v obcích s nejméně 20.000 obyvateli, v nichž je potřebný názorný materiál. Ministerstvo sociální a zdravotní správy určí též

Gemeinden mit mindestens 20.000 Einwohnern in Frage, in denen das notwendige Anschauungsmaterial anfällt. Ein geeigneter Lehrgangsleiter (Schlachthofdirektor usw.) ist von dem Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung zu bestimmen.

(3) Der Lehrgang hat sich zu erstrecken auf eine kurze Unterweisung über neuere Gesetzes- und Ausführungsvorschriften; das Hauptgewicht ist auf die praktische Durchführung der Schlachttier- und Fleischbeschau und auf die Vermittlung ihrer wissenschaftlichen Grundlagen zu legen.

(4) Die Zahl der Teilnehmer an einem Lehrgang soll in der Regel zehn nicht übersteigen.

(5) Die Teilnahme am Lehrgang ist dem Teilnehmer durch den Lehrgangsleiter zu bescheinigen; dieser hat auch die Namen der Lehrgangsteilnehmer dem tierärztlichen Sachbearbeiter des Ministeriums für soziale und Gesundheitsverwaltung, beziehungsweise der Landesbehörde mitzuteilen.

vhodného správce učebního běhu (ředitele jatek atd.).

(3) Učební běh se má vztahovati na krátké poučení o novějších zákonných a prováděcích předpisech; hlavně budiž dbáno na praktické provádění prohlídky jatečných zvířat a masa a na použití jejich vědeckých podkladů.

(4) V jednom učebním běhu má býti zpravidla nejvýše deset účastníků.

(5) Účast na učebním běhu budiž jeho účastníkům správcem učebního běhu potvrzena; ten má též sděliti jména účastníků učebního běhu veterinářskému odborníku ministerstva sociální a zdravotní správy, po případě zemského úřadu.

Beilage 3.

Ausführungsbestimmungen C

[zu § 28, Buchst. c), der Durchführungsregierungsverordnung über die Fleischbeschau],

betreffend die gemeinfaßliche Belehrung für die Schlachttier- und Fleischbeschau.

— AB. C —

INHALTSÜBERSICHT.

Erster Abschnitt

Gesundheitszeichen der Schlachttiere in lebendem und geschlachtetem Zustand.

I. Gesundheitszeichen der Schlachttiere in lebendem Zustand.

1. Ernährungszustand.
2. Körperhaltung, Stand, Gang, Blick, Aufmerksamkeit auf die Umgebung.
3. Körperoberfläche.
4. Verdauungsorgane.
5. Scham, Scheide, Euter.
6. Atmungsorgane.
7. Innere Körperwärme.
8. Altersbestimmung bei Schlachttieren.

II. Gesundheitszeichen der Schlachttiere in geschlachtetem Zustand.

9. Blut.
10. Lunge.
11. Herzbeutel und Herz.
12. Leber.
13. Magen und Darm.
14. Milz.
15. Nieren.
16. Gebärmutter.
17. Das Muskelfleisch einschließlich des zugehörigen Fett- und Bindegewebes, der Knochen und Gelenke sowie des Brust- und Bauchfells.
18. Die Lymphknoten.

Zweiter Abschnitt.

Die Kennzeichen der wichtigsten Krankheiten bei lebenden und geschlachteten Tieren nebst Bemerkungen über die Schlachttier- und Fleischbeschau.

I. Infektionskrankheiten.

1. Der Milzbrand.
2. Der Rauschbrand.
3. Die Wild- und Rinderseuche.
4. Die Tollwut.
5. Die Maul- und Klauenseuche.

Příloha 3.

Prováděcí předpis C

(k § 28, písm. c) prov. vl. nař. o prohlídce masa).

Povšechné poučení o prohlídce jatečných zvířat a masa.

— Prov. př. C —

PŘEHLED.

Oddíl první.

Známky zdraví živých a poražených jatečných zvířat.

I. Známky zdraví živých jatečných zvířat.

1. Výživný stav.
2. Držení těla, postoj, chůze, výraz oka, pozornost k okolí.
3. Povrch těla.
4. Zažívací ústrojí.
5. Ochod, pochva, veměno.
6. Dýchací ústrojí.
7. Vnitřní tělesná teplota.
8. Určení stáří jatečných zvířat.

II. Známky zdraví jatečných zvířat po poražení.

9. Krev.
10. Plíce.
11. Osrdečník a srdce.
12. Játra.
13. Žaludek a střevo.
14. Slezina.
15. Ledviny.
16. Děloha.
17. Svalstvo s tukem a vazivem, kostmi a klouby; pohrudnice a pobřišnice.
18. Mízní uzliny.

Oddíl druhý.

Příznaky nejdůležitějších nemocí jatečných zvířat za živa a po poražení a poučení o prohlídce jatečných zvířat a masa.

I. Nemoci nakažlivé.

1. Sněť slezinná.
2. Sněť šelestivá (chřestivá).
3. Nákaza zvěře a skotu.
4. Vzteklina.
5. Slintavka a kulhavka.

6. Die Lungenseuche.
7. Der Bläschenausschlag des Rindes.
8. Die Pockenseuche der Schafe.
9. Die Rinderpest.
10. Der Rotlauf der Schweine.
11. Das Nesselfieber.
12. Der Herzklappenrotlauf.
13. Die Ferkelgrippe.
14. Die Schweinepest.
15. Die ansteckende Schweinelähme.
16. Die Ruhr.
17. Die Enteritisinfektion der Kälber (sog. Paratyphus).
18. Die Diphtherie der Kälber.
19. Die Blutvergiftung.
20. Die Tuberkulose.
21. Die Strahlenpilzerkrankung (Aktinomykose).
22. Die ansteckende Blutarmut der Einhufer.

II. Durch tierische Schmarotzer verursachte Krankheiten (Invasionskrankheiten).

23. Die gesundheitsschädliche Finne des Rindes (Cysticercus inermis).
24. Die gesundheitsschädliche Finne des Schweines (Cysticercus cellulosae).
25. Die Trichine.
26. Die Miescherschen Schläuche.
27. Der Hülsenwurm (Echinococcus).
28. Die dünnhalsige Finne (Cysticercus tenuicollis).
29. Der Gehirnblasenwurm.
30. Die Lungenwürmer.
31. Die Leberegel.
32. Die Räude der Schafe.

III. Andere Erkrankungen und Mängel.

33. Die Wassersucht.
34. Die Gelbsucht.
35. Geschwülste.
36. Leukose (Lymphadenose, Lymphocytomatose, Lymphosarkomatose, Leukämie).
37. Blutungen.
38. Geruchs- und Geschmacksabweichungen des Fleisches.
39. Fäulnis und ähnliche Zersetzungsvorgänge, Verschimmelung.
40. Ungeborene oder totgeborene Tiere.
41. Natürlicher Tod oder Tötung im Verenden.
42. Notschlachtungen, Krankschlachtungen und Unglücksfälle.

Anhang.

1. Unschädliche Beseitigung des beanstandeten Fleisches.
2. Reinigung und Entseuchung der Messer und Hände.

6. Plicní nákaza skotu.
7. Puchýřina skotu.
8. Neštovice ovcí.
9. Mor skotu.
10. Červenka vepřů.
11. Červenková kopřivka.
12. Červenka chlopní srdečních.
13. Chřipka selat.
14. Mor vepřů.
15. Nakažlivá obrna vepřů.
16. Úplavice.
17. Infekce zárodky ze skupiny enteritis u telat (t. zv. paratyfus).
18. Mázdřivka telat (difterie).
19. Otrava krve.
20. Tuberkulosa.
21. Aktinomykosa (zrnivka travinná).
22. Nakažlivá chudokrevnost jednokopytníků.

II. Nemoci způsobené živočišnými cizopasníky (invasní nemoci).

23. Zdravý škodlivý uher hovězí (cysticercus inermis).
24. Zdravý škodlivý uher vepře (cysticercus cellulosae).
25. Svalovci.
26. Miescherovy váčky.
27. Měchožil jaterní (echinococcus).
28. Uher tenkokrký (cysticercus tenuicollis).
29. Mnohohlav.
30. Měchovci plicní.
31. Motolice.
32. Svrab ovcí.

III. Jiné choroby a vady.

33. Vodnatelnost.
34. Žloutenka.
35. Nádory.
36. Leukosa (lymfadenosa, lymfocytomatosa, lymfosarkomatosa, leukaemie).
37. Krevní výrony.
38. Odchylný pach a chuť masa.
39. Hniloba a podobný rozklad, zplesnivění.
40. Zvířata nenarozená nebo mrtvě narozená.
41. Přirozená smrt a zabití bezprostředně před přirozenou smrtí.
42. Nutné poražení zvířat. Poražení zvířat nemocných a při nehodách.

Dodatek.

1. Neškodné odstranění pozastaveného masa.
2. Očištění nožů a rukou a zneškodnění nakažliviny na nich.

ERSTER ABSCHNITT.

Gesundheitszeichen der Schlachttiere in lebendem und geschlachtetem Zustand.

I. Gesundheitszeichen der Schlachttiere in lebendem Zustand.

Um festzustellen, ob ein Schlachttier Erscheinungen einer Krankheit nicht oder nur Erscheinungen von solchen Krankheiten zeigt, die unerheblich sind und das Allgemeinbefinden nicht wesentlich stören, sind bei der Untersuchung der Reihe nach folgende Kennzeichen der Gesundheit zu beachten (§ 4 AB. A — weiterhin, falls nicht anderweitig bestimmt ist, ohne Bezeichnung „AB. A").

1. Ernährungszustand.

Gesunde Tiere, die zum Schlachten bestimmt werden, sind gewöhnlich gut genährt. Bei ungenügender Ernährung, übermäßiger Anstrengung, starker Milchnutzung sowie während der Entwicklung und im höheren Lebensalter sind auch gesunde Tiere mager. Dieser natürliche Vorgang wird hauptsächlich durch den Schwund des Fettgewebes herbeigeführt.

2. Körperhaltung, Stand, Gang, Blick, Aufmerksamkeit auf die Umgebung.

Gesunde Tiere haben einen freien Blick, sind lebhaft und aufmerksam auf ihre Umgebung.

Gesunde Rinder tragen den Kopf hoch, halten den Rücken gerade, belasten ihre vier Füße gleichmäßig, treten auf Antrieb leicht zur Seite und sind, wenn sie liegen und nicht zu stark ermüdet sind, leicht zum Aufstehen zu bringen. Unmittelbar nach dem Aufstehen pflegen gesunde Tiere den Rücken zu krümmen. Alte, abgetriebene oder hochgemästete Tiere sind weniger lebhaft als junge, ausgeruhte, nicht gemästete Tiere.

Gesunde Schafe tragen den Kopf hoch, richten die Ohren auf und widersetzen sich dem Versuch, sie zu greifen.

Gesunde Ziegen sind gewöhnlich lebhafter als Schafe, wenden sich herantretenden Personen zu, sind aber stets bereit, zu entweichen.

Gesunde Schweine bewegen sich im Freien grunzend und schnüffelnd meist mit gesenktem Kopf und geringeltem Schwanz.

ODDÍL PRVNÍ.

Známky zdraví živých a poražených jatečných zvířat.

I. Známky zdraví živých jatečných zvířat.

Neprojevuje-li jatečné zvíře příznaků vážné nemoci nebo takových nemocí, které nemají podstatného vlivu na celkový zdravotní stav zvířete, je nutno při vyšetřování přihlížeti k těmto známkám zdraví (§ 4 prov. př. A — v dalším, není-li jinak ustanoveno, bez označení „prov. př. A").

1. Výživný stav.

Zdravá jatečná zvířata jsou obyčejně dobrého výživného stavu. Při nedostatečné výživě, přílišném namáhání, přílišném vydojování i v době vývoje nebo v pokročilém stáří jsou i zdravá zvířata hubená. Tento přirozený zjev nastává hlavně úbytkem tuku.

2. Držení těla, postoj, chůze, výraz oka, pozornost k okolí.

Zdravá zvířata mají živý pohled, jsou čilá a pozorná k svému okolí.

Zdravý skot drží hlavu zpříma, má rovný hřbet, zatěžuje stejnoměrně všechny nohy, na pobídku snadno ustoupí stranou a dá se lehce přiměti, aby povstal, leží-li a není-li příliš unaven. Zdravá zvířata, když vstanou, obyčejně prohnou hřbet. Stará, sešlá nebo silně vykrmená zvířata jsou méně čilá než zvířata mladší, odpočinutá a nevykrmená.

Zdravé ovce drží hlavu zpříma, přímí uši a uhýbají, když chce někdo na ně sáhnouti.

Zdravé kozy jsou obyčejně čilejší než ovce, obracejí se směrem k blížícímu se člověku, jsou však stále připraveny utéci.

Zdraví vepři při pohybu na volném prostranství chrochtají a očichávají předměty zpravidla s hlavou při zemi a se zatočeným ocáskem.

3. Körperoberfläche.

Gesunde Tiere besitzen im allgemeinen eine leicht verschiebbare, lose Haut, die sich in rasch wieder verschwindenden Falten heben läßt. Nur bei gemästeten Schweinen liegt die Haut dem Rippenkörper fest an. Das Haar ist mehr oder weniger anliegend, glatt und glänzend; das Wollvließ der Schafe ist geschlossen. Die Körperwärme ist regelmäßig über die Körperoberfläche verteilt, derart, daß nur die Spitzen der Ohren, die Unterfüße und die Hörnerspitzen kühler sind. Nasenspiegel und Rüsselscheibe fühlen sich stets kalt und feucht an.

4. Verdauungsorgane.

Gesunde Tiere haben gute Freßlust und nehmen rasch ihre naturgemäße Nahrung auf. Sind sie nicht voll gesättigt, so ergreifen sie begierig hingehaltenes Futter. Bei Rindern, Schafen und Ziegen tritt bald nach der Fütterung das Wiederkäuen auf; auch rülpsen die Tiere von Zeit zu Zeit. Im Zustand der Sättigung sind die Hungergruben, besonders die linke, nahezu gefüllt; beim hungernden Tier sind sie eingefallen. Der Kot erwachsener Rinder hat je nach der Fütterung eine verschiedene Beschaffenheit. Bei trockenem Futter ist er dickbreiig und wird von den Rindern in Fladen von bräunlichgrünlicher Farbe abgesetzt. Bei saftigem Futter ist der Kot dünnbreiig bis flüssig. Bei Kälbern ist der Kot mehr gelblich und dickbreiig. Schweinekot ist walzenförmig oder breiartig, lehm- bis graugelb. Der Kot der Schafe und Ziegen ist schwärzlich und klein geballt.

5. Scham, Scheide, Euter.

Bei gesunden Tieren liegen die Schamlippen eng aneinander. Die Schleimhaut der Scham ist blaßrot. Kurz vor und nach dem Geburtsvorgang sind die Schamlippen geschwollen, und die Schleimhaut der Scham ist stärker gerötet. Während dieser Zeit besteht ein Ausfluß von meist schleimiger Beschaffenheit; nach der Geburt kann derselbe eine Zeit lang auch gelblich, dickflüssig und schwach blutstriemig sein. Das Euter fühlt sich bei milchenden Tieren gleichmäßig weichkörnig, bei nicht milchenden weich und schlaff an.

6. Atmungsorgane.

Bei gesunden Tieren erfolgt das Atmen ruhig und ohne Anstrengung, so daß man es kaum wahrnimmt. Die Zahl der Atemzüge beträgt bei Rindern etwa 10 bis 30, bei Scha-

3. Povrch těla.

Zdravá zvířata mají zpravidla lehce odtažitelnou, volně přiléhavou kůži, kterou lze pozvednouti v záhyby, které opět rychle mizí. Jen u vykrmených vepřů přiléhá kůže těsně k hrudníku. Srst přiléhá více nebo méně ke kůži, je hladká a lesklá. Rouno (vlna) u ovcí jest zatočeno. Teplota na povrchu těla je stejnoměrná a jen špičky uší, dolní části končetin a špičky rohů jsou chladnější. Mulec a rypák jsou vždy studené a vlhké.

4. Zažívací ústrojí.

Zdravá zvířata mají dobrou chuť k přijímání potravy a rychle požírají obvyklé krmivo. Nejsou-li úplně nasycena, chápou se dychtivě podávané potravy. U skotu, ovcí a koz se dostaví brzy po krmení přežvykování; zvířata též občas říhají. U nasycených přežvýkavců jsou hladové jamky, zvláště levá, téměř vyplněny, u zvířat hladových jsou vpadlé. Výkaly dospělého skotu jsou různé podle krmiva, při suchém krmivu jsou hustě kašovité a barvy hnědozelené, při vodnatém (zeleném) krmivu jsou řídce kašovité, až tekuté. U telat jsou poněkud žlutší a husté. Výkaly vepřů jsou válcovité nebo kašovité, hlínovitě, až šeděžluté. Výkaly ovcí a koz jsou načernalé a bobkovité.

5. Ochod, pochva, vemeno.

U zdravých zvířat přiléhají stydké pysky těsně k sobě. Sliznice pochvy je bleděčervená. Zvířata, která před krátkou dobou porodila nebo jsou krátce před porodem, mají stydké pysky zvětšené a sliznici pochvy červenější. Po tu dobu mají zvířata obyčejně hlenovitý výtok z pochvy; po porodu může býti výtok nějakou dobu též žlutavý, hustý a slabě prokrvavělý. Vemeno je u dojných krav na pohmat stejnoměrně měkké a lalůčkovité, u zvířat, která nedojí, měkké a ochablé.

6. Dýchací ústrojí.

Zdravá zvířata dýchají klidně a bez námahy, sotva znatelně. Počet dechů je u skotu asi 10 až 30, u ovcí a koz 12 až 22, u vepřů 10 až 20 za minutu. Rozčilením, dopravou za vedra ne-

fen und Ziegen 12 bis 22, bei Schweinen 10 bis 20 in der Minute. Infolge von Aufregung, Transporten, bei großer Hitze und nach angestrengter Bewegung kann sich die Zahl der Atemzüge erheblich steigern. Das Atmen ist hierbei aber nicht angestrengt. Die Nasenlöcher sind nicht sehr weit geöffnet, und die Nasenflügel bewegen sich nur wenig. Husten besteht in der Regel nicht, und wenn er durch Zufall erregt wird, ist er kräftig und laut.

7. Innere Körperwärme.

Die innere Körperwärme wird mit einem amtlich geprüften Thermometer, am besten einem sogenannten Maximalthermometer, festgestellt. Sie beträgt bei gesunden

Rindern . . . . . 37,5 bis 39,5° C,
Kälbern, Schafen und Ziegen 39,0 bis 40,5° C,
Schweinen . . . . . 38,5 bis 40,0° C.

Wenn die Körperwärme über oder unter den vorgenannten Temperaturen liegt, ist anzunehmen, daß die Tiere erheblich krank sind.

8. Altersbestimmung bei Schlachttieren.

Das Alter der Wiederkäuer wird nach der Beschaffenheit der im Unterkiefer befindlichen Schneidezähne bestimmt. Vier Paar Schneidezähne sind vorhanden. Man unterscheidet von innen nach außen: Zangen, innere Mittelzähne, äußere Mittelzähne und Eckzähne. Junge Tiere haben „Milchzähne", diese sind porzellanartig weiß, verhältnismäßig klein und besitzen an der Stelle, an der sie aus dem Zahnfleisch heraustreten, eine Verschmälerung, einen sogenannten Hals. Die Milchzähne wechseln in regelmäßiger Folge und werden durch „Ersatzzähne" (Schaufeln) ersetzt. Diese sind breiter, größer und haben keinen Hals. Die Zangen werden beim Rind mit 1½ Jahren gewechselt; die Ersatzzangen sind mit zwei Jahren voll in die Höhe gewachsen (Zweischaufler). Mit 2½ Jahren wechseln die inneren Mittelzähne. Bei den Kühen kann das Alter außerdem an den Hörnern festgestellt werden, an denen sich nach jeder Geburt ein Ring bildet. Die Kühe haben meist mit zwei Jahren zum erstenmal gekalbt. Hiernach ergibt die Zahl der Hornringe + 2 das ungefähre Alter einer Kuh.

Beim Kalb und Jungrind wird das Alter nach Körpergröße und Entwicklung der Hörner beurteilt. Ein Kalb bis zu sechs Wochen läßt noch keine Hornkuppe fühlen. Mit zwei Monaten fühlt man die Entwicklung einer

bo po namáhavém pohybu může se počet dechů značně zvýšiti. Dýchání není však při tom namáhavé. Nosní otvory nejsou příliš rozevřeny a nozdry se pohybují jen slabě. Zdravá zvířata zpravidla vůbec nekašlou a zakašle-li zvíře, je kašel silný a zvučný.

7. Vnitřní tělesná teplota.

Vnitřní tělesná teplota se měří úředně zkoušeným, nejlépe t. zv. maximálním teploměrem. Pravidelná teplota činí u zdravého

skotu . . . . . 37,5 až 39,5° C,
u telat, ovcí a koz . . . . 39,0 až 40,5° C,
u vepřů . . . . . 38,5 až 40,0° C.

Je-li teplota nad touto hranicí nebo pod ní, je nutno považovati zvíře za vážně nemocné.

8. Určení stáří jatečných zvířat.

Stáří přežvykavců se určí podle stavu řezáků dolní čelisti. Jsou čtyři páry řezáků. Rozeznáváme od středu na vnější stranu: klešťky, vnitřní středáky, vnější středáky a krajáky. Mladá zvířata mají „mléčné zuby", vzhledu bílého porculánu, poměrně malé, při dásni zúžené v tak zvaný krček. Mléčné zuby se vyměňují v pravidelném pořadí a jsou nahrazeny trvalými zuby (lopatkami). Trvalé zuby jsou širší, větší a bez krčku. Klešťky se vyměňují u skotu ve stáří 1½ roku; trvalé klešťky dorostou ve stáří dvou let plné velikosti. Ve stáří 2½ roku se vyměňují vnitřní středáky. U krav lze určovati stáří kromě podle zubů též podle rohů, na kterých se po každém porodu vytvoří prstenec. Krávy se otelí po prvé nejčastěji ve stáří dvou let. Podle toho pak počet prstenců na rozích + 2 udává přibližně stáří krávy.

U telete a mladého skotu se určí stáří podle velikosti těla a vývinu rohů. U telete do stáří šesti týdnů nenahmatáme ještě výrůstky rohů. Ve stáří dvou měsíců nahmatáme již jejich výrůstky. Ve stáří tří měsíců se tvoří pohybli-

Hornkuppe. Mit drei Monaten bildet sich eine bewegliche Hornspitze von etwa 3 cm Länge, bei Bullen- und 2 cm Länge bei Kuhkälbern, im vierten Monat ist die Hornspitze bei Bullen- 4 cm, bei Kuhkälbern 3 cm lang. Die Hornspitze wird bei Bullen mit vier Monaten, bei weiblichen Rindern erst bei fünf bis sechs Monaten unbeweglich. Das Alter von Schweinen hat für den Fleischbeschauer keine Bedeutung.

Ob ein Schaf- oder ein Ziegenlamm älter als drei Monate ist, läßt sich an den Backzähnen feststellen. Der Durchbruch des vierten Backzahns (M 1) im Unterkiefer zeigt ein Alter von etwa drei Monaten an. Ist der vierte Backzahn (M 1) im Oberkiefer durchgebrochen, so ist das Tier älter als drei Monate.

II. Gesundheitszeichen der Schlachttiere in geschlachtetem Zustand.

Die für die Untersuchung wichtigsten Körperteile (§§ 20 und 21) zeigen bei gesunden Tieren folgendes Verhalten:

9. Blut.

Das aus der Schlachtwunde fließende Blut sieht rot aus, es ist leichtflüssig und gerinnt zu einem Blutkuchen, der bald die Gestalt des Gefäßes, in dem das Blut aufgefangen wurde, annimmt. Die Gerinnung kann durch Umrühren des frisch aufgefangenen Blutes sowie durch Zusatz gerinnungshemmender Mittel, z. B. Fibrisol, verhindert werden

10. Lunge.

Die kurz nach dem Tode aus der Brusthöhle genommene Lunge fällt in der Regel zusammen. Ihre Oberfläche ist glatt und glänzend. Die Farbe ist gelblichrosarot, später dunkelrot. Von der Schnittfläche der Lunge und aus den Luftröhrenästen läßt sich meist weißer oder rötlicher Schaum ausdrücken. Die gesunde Lunge fühlt sich weich-elastisch an. Ein in Wasser geworfenes Stück gesunder Lunge schwimmt.

11. Herzbeutel und Herz.

Im Herzbeutel gesunder Tiere ist eine geringe Menge klarer, farb- und geruchloser Flüssigkeit vorhanden. Die Außen- und Innenflächen des Herzbeutels und des Herzens sind glatt und glänzend. Die Farbe des Herzfleisches ist rotbraun, die Konsistenz derb, besonders an der linken Herzkammer. Die Herzfurchen sind mit weißem oder gelblichweißem Fettgewebe angefüllt.

vé špičky rohů, u býčků asi 3 cm a u jaloviček asi 2 cm dlouhé, které dorostou za čtyři měsíce u býčků do 4 cm, u jaloviček do 3 cm délky. Špička rohu jest nepohyblivá u býčků starých čtyři měsíce, u jaloviček teprve pět až šest měsíců starých. Stáří vepřů jest pro prohlížitele bez významu.

Stáří jehňat a kůzlat nad 3 měsíce se stanoví podle stoliček. Čtvrtá stolička (M 1) v dolní čelisti se prořeže ve stáří asi tří měsíců. Je-li čtvrtá stolička prořízнuta v horní čelisti (M 1), je zvíře starší tří měsíců.

II. Známky zdraví jatečných zvířat po poražení.

Části těla, nejdůležitější pro vyšetření (§§ 20 a 21), vypadají u zdravých zvířat takto:

9. Krev.

Krev vytékající z rány, kterou má zvíře vykrvácet, je červená, lehce teče a sráží se v krátké době v krevní koláč, který má tvar nádoby, do níž byla krev zachycena. Srážení krve lze zabrániti mícháním nebo přidáním prostředku zamezujícího srážení, na př. Fibrisolu.

10. Plíce.

Objem plic vyňatých z hrudní dutiny krátce po poražení se zpravidla zmenší. Jejich povrch je hladký a lesklý. Jsou barvy žlutavěrůžové, později tmavočervené. Z řezné plochy plic a z větších průdušek lze zpravidla vytlačiti bílou nebo načervenalou pěnu. Zdravé plíce jsou na pohmat měkké, pružné. Dá-li se kousek plic na vodu, plave.

11. Osrdečník a srdce.

V osrdečníku zdravých zvířat je malé množství jasné, bezbarvé a nezapáchající tekutiny. Vnější a vnitřní plochy osrdečníku a srdce jsou hladké a lesklé. Sval srdeční je červenohnědý a tuhý, zvláště sval stěny levé komory. Rýhy srdeční jsou vyplněny bílým nebo žlutavě bílým tukem.

12. Leber.

Die Leber gesunder Tiere zeigt eine glatte und glänzende Oberfläche; die Farbe ist rotbraun (lebenswarm hellbraun, später dunkelbraun, bei fetten, häufig auch bei hochträchtigen Tieren sieht das Organ gelbbraun und trübe aus). Die Konsistenz ist fest-weich. Bei der Leber des Schweines ist die Läppchenzeichnung deutlich erkennbar.

13. Magen und Darm.

Bei gesunden Tieren sind Magen und Darm äußerlich glatt und glänzend, ihre Wände sehen weißlichgrau bis bläulichgrau aus. Die Schleimhaut des Darms ist grau bis graugelb, sammetähnlich, schlüpfrig.

14. Milz.

Die Farbe dieses Organs verhält sich in frischem Zustand bei den verschiedenen gesunden Schlachttieren, wie folgt: Bulle und Mastochse rotbraun, Kuh graubläulich, Kalb rotbraun-bläulich-violett, Schaf und Ziege rotbraun, später dunkelrot, Schwein unmittelbar nach der Schlachtung rot, später dunkelrot. Auch die Konsistenz zeigt Verschiedenheiten. Beim Bullen und Mastochsen ist das Organ ziemlich fest, bei der Kuh schlaff. Die Milz der Kälber und Schweine zeigt eine schlaffe Konsistenz, die Schaf- und Ziegenmilz fühlt sich weich bis elastisch an. Die Milz des Bullen und Mastochsen hat gewölbte, die der Kuh platte Flächen.

15. Nieren.

Die Nieren gesunder Tiere sehen rotbraun aus, die Konsistenz ist fest, die Oberfläche und Schnittfläche glatt und glänzend. Die Schnittfläche der Rindenschicht läßt zahlreiche feinste rote Pünktchen erkennen. Bei hochgemästeten Schweinen, seltener bei Rindern und Schafen, kann die Farbe der Nieren gelbbraun und trübe sein.

16. Gebärmutter.

Von außen sieht die Gebärmutter gesunder Tiere grauweiß oder graurötlich aus. Die Schleimhaut ist gelblich bis rötlichgrau und beim Rind, beim Schaf und bei der Ziege mit faltenartigen Erhebungen versehen, aus denen sich bei der Trächtigkeit die sogenannten Gebärmutterknöpfe oder Cotyledonen entwickeln. Beim Schaf und bei der Ziege zeigt die Gebärmutter flache Knöpfe mit schüsselartigen Vertiefungen.

12. Játra.

Játra zdravých zvířat mají povrch hladký a lesklý, jsou červenohnědá (ještě za tepla světlehnědá, později tmavohnědá, u tučných a často též u vysoce březích zvířat žlutohnědá a matná). Hutnosti jsou polotuhé. Na játrech vepře je lalůčkovitá kresba zřejmě znatelná.

13. Žaludek a střeva.

Žaludek a střeva zdravých zvířat mají povrch hladký a lesklý, jejich stěny jsou barvy bělošedé až modravěšedé. Sliznice střeva je šedá až šedožlutá, podobná sametu, slizká.

14. Slezina.

Tento orgán je v čerstvém stavu podle druhu jatečných zvířat různé barvy: u býka nebo vykrmeného vola červenohnědé, u krávy šedomodravé, u telete červenohnědě-modravě-fialové, u ovce a kozy červenohnědé, později tmavočervené, u vepře hned po poražení červené, později tmavočervené. I hutnosti je různé. U býka a vykrmeného vola je slezina poměrně pevná, u krávy méně pevná. U telete a vepře je slezina rovněž méně pevná, u ovce nebo kozy měkká až pružná. Slezina býka nebo vykrmeného vola má plochy vypouklé, slezina krávy má plochy rovné.

15. Ledviny.

Ledviny zdravých zvířat jsou barvy červenohnědé, hutnosti tuhé, na povrchu i řezné ploše hladké a lesklé. Na povrchu a ještě více na řezné ploše vrstvou korovou jsou patrny četné, velmi jemné červené tečky. U silně vykrmených vepřů, řidčeji u skotu a ovcí, mohou býti ledviny též žlutohnědé a matné.

16. Děloha.

Děloha zdravých zvířat je zevně šedobílá nebo šedočervená. Sliznice jest žlutavá až červeněšedá a u skotu, ovce a kozy má řasovité vyvýšeniny, které se při březosti mění v tak zvané ježky čili kotyledony. Děloha ovce a kozy má ploché hrbolky s miskovitými prohlubeninami.

17. Das Muskelfleisch einschließlich des zugehörigen Fett- und Bindegewebes, der Knochen und Gelenke sowie des Brust- und Bauchfells.

Bei gesunden Tieren sind das Brust- und Bauchfell glatt, glänzend, hellgrau und durchsichtig. Das Muskelfleisch, das Fett- und das Bindegewebe sind bei geschlachteten Tieren nahezu blutleer. Das Fettgewebe ist bei Rindern weiß bis blaßrötlich, fest und an der Oberfläche meist etwas wellig bis traubig. Der Talg von Weidetieren und älteren Kühen kann gelb aussehen. Die Knochen haben eine dicke, feste, grauweiße oder graugelbe Rindenschicht. Das Knochenmark ist fest, rein weiß bis rötlichgelb. Das Fettgewebe von Schafen und Ziegen ist weiß und fest, von Schweinen weiß, feinkörnig und weich. Das Muskelfleisch sieht aus: Beim Jungrind blaßrot, beim Bullen dunkelrot, beim Ochsen hellrot, bei Kühen hell- bis dunkelrot, beim Milchkalb hell- bis dunkelgraurot, beim Schaf lebhaft rot, beim Schwein blaßrot bis graurot. Das Fleisch älterer Tiere ist in der Regel dunkler.

Bei mageren Tieren ist zwar wenig Fettgewebe vorhanden; doch ist dasselbe, im Gegensatz zu dem Fettgewebe der infolge einer Krankheit abgemagerten Tiere, fest, nicht zähe, weder feucht noch sulzig; die Muskeln nicht abgemagerter Tiere fühlen sich voll, elastisch, niemals schlaff oder welk an.

18. Die Lymphknoten.

Die Lymphknoten gesunder Tiere haben eine fest-weiche Konsistenz und eine gelblichweiße bis graublaue Farbe; die Schnittfläche ist feucht glänzend. Die im Fleisch gelegenen Lymphknoten sind etwas fester als die der Eingeweide. Bei geschlachteten gesunden Tieren findet man auf der Schnittfläche die Außenzone mancher Lymphknoten, insbesondere der Nierenlymphknoten, rot gefärbt. Die Lymphknoten an der Lunge und im Gekröse sind bei älteren Wiederkäuern vielfach schwärzlich gefärbt.

ZWEITER ABSCHNITT.

Die Kennzeichen der wichtigsten Krankheiten bei lebenden und geschlachteten Tieren nebst Bemerkungen über die Schlachttier- und Fleischbeschau.

I. Infektionskrankheiten.

Eine größere Anzahl von Krankheiten des Menschen und der Tiere wird durch kleinste,

17. Svalstvo s tukem a vazivem, kostmi a klouby; pohrudnice a pobřišnice.

U zdravých zvířat je pohrudnice a pobřišnice hladká, lesklá, světlešedá a průhledná. Svalstvo, tuk a vazivo neobsahuje u poražených zvířat téměř žádnou krev. Tuk je u skotu bílý až bleděčervenavý, tuhý a povrchu zpravidla poněkud vlnitého až hroznovitého. Lůj u zvířat z pastvy a u starších krav může býti žlutý. Kosti mají silnou a pevnou, šedobílou nebo šedožlutou vrstvu korovou. Dřeň kostní je pevná, čistě bílá až červenavěžlutá. Tuková tkáň ovcí a koz je bílá a pevná, u vepřů bílá, jemně zrnitá a měkká. Svalstvo je u mladého skotu bleděrůžové, u býka tmavočervené, u vola světlečervené, u krav světle až tmavočervené, u telete živeného mlékem světle až tmavošedočervené, u skopového bravu živě červené, u vepře bleděčervené až šedočervené. Maso starších zvířat je zpravidla tmavší.

Zvířata hubená mají sice málo tuku, avšak ten je na rozdíl od tuku zvířat nemocí vyhublých pevný, nikoliv tuhý, ani vlhký nebo rosolovitý. Svaly nevyhublých zvířat jsou na pohmat plné, pružné, nikdy nejsou ochablé nebo měkké.

18. Mízní uzliny.

Mízní uzliny zdravých zvířat jsou na pohmat polotuhé, barvy žlutobílé až šedomodré; řezná plocha jest vlhce lesklá. Mízní uzliny masové jsou poněkud tužší než uzliny vnitřních orgánů. U poražených zdravých zvířat je okraj řezné plochy mnohých mízních uzlin zvláště mízních uzlin ledvin červeně zbarven. Mízní uzliny plic a okruží bývají u starších přežvýkavců často zbarveny do černa.

ODDÍL DRUHÝ.

Příznaky nejdůležitějších nemocí jatečných zvířat za živa a po poražení a poučení o prohlídce jatečných zvířat a masa.

I. Nemoci nakažlivé.

Většinu nemocí člověka a zvířat způsobují velmi malé zárodky, viditelné jen silnými zvět-

nur mit Hilfe starker Vergrößerungsgläser erkennbare, zu den niedrigsten Lebewesen, insbesondere den Bakterien zählende Gebilde oder durch nicht sichtbare vermehrbare Stoffe (Virusarten) hervorgerufen. Die Ansteckungsstoffe dringen in den tierischen Körper durch natürliche Öffnungen, z. B. das Maul, die Nase oder durch Verletzungen ein, leben und vermehren sich dann im Körper.

1. Der Milzbrand.

Der Verlauf und die Krankheitserscheinungen sind verschieden. Schafe sterben gewöhnlich plötzlich, ohne daß man vorher an ihnen erheblichere Krankheitserscheinungen bemerkt hat. Bei Rindern dauert die Krankheit gewöhnlich mehrere Stunden bis zwei Tage. Sie zeigen ohne nachweisbare Ursache Unruhe, Aufregung oder Abstumpfung, Muskelzittern, hohes Fieber, Atembeschwerden, gesträubtes Haar, mangelnde Freßlust, Störung des Wiederkäuens, leichtes Aufblähen; die Ausflüsse aus den natürlichen Körperöffnungen können mit geringen Mengen Blut vermischt sein. In manchen Fällen findet man schnell wachsende Anschwellungen oder umschriebene Knoten an der Körperoberfläche; die letzteren sind anfänglich heiß und schmerzhaft, später kalt und schmerzlos.

Schweine zeigen gewöhnlich eine fieberhafte Rachenentzündung mit Atem- und Schlingbeschwerden und Schwellungen am Hals. Auf der Haut treten blaurote Flecke auf. Bisweilen wird nur Mattigkeit, unterdrückte Freßlust und Verkriechen in die Streu beobachtet. In manchen Fällen erscheinen die Schweine auch vollkommen gesund.

Das Blut ist dunkelrot, teerartig. Das Muskelfleisch kann dunkelrot gefärbt, weich und mit Blutungen durchsetzt sein. Unter der Haut finden sich gelbe, sulzige Massen, gelbe wässerige Flüssigkeit oder rotsulzige Einlagerungen. Die Milz ist in den meisten Fällen gleichmäßig oder beulig stark geschwollen, schwarzrot, weich, auf der Schnittfläche entleert sich teerartiges Blut. Unter den serösen Häuten und in der nicht selten entzündeten Darmschleimhaut machen sich häufig Blutpunkte bemerkbar. Beim Schwein ist das gesamte Bindegewebe am Hals wässerig blutig durchtränkt. Meistens besteht Gelbsucht. In seltenen Fällen findet sich bei gesund erscheinenden Schweinen am Darm, seltener im Rachenraum örtlicher Milzbrand. Dabei sind die zugehörigen Gekröse-

šovacími skly. Patří k nejnižším třídám živých tvorů, jmenovitě k bakteriím nebo k neviditelným rozmnožujícím se látkám (virům). Nakažlivina vniká do těla zvířete přirozenými otvory, na př. tlamou, nosem nebo ranami, pak žije v těle a rozmnožuje se.

1. Sněť slezinná.

Průběh a příznaky této nemoci jsou různé. Ovce hynou obyčejně náhle; před tím na nich nebyly pozorovány vážnější příznaky nemoci. U skotu trvá nemoc obyčejně několik hodin až dva dny. Zvířata jeví bez zjevné příčiny neklid, podráždění nebo otupělost, třesavku, vysokou horečku, těžký dech, zježení srsti, nechutenství, nepřežvykují pravidelně a jsou mírně nadmutá. Výměšky z přirozených otvorů tělesných mohou býti promíšeny malým množstvím krve. V četných případech lze zjistiti rychle přibývající otoky nebo ohraničené boule, zpočátku teplé a bolestivé, později studené a necitlivé.

U vepřů se objevuje obyčejně horečnatý zánět hltanu s potížemi při dýchání a polykání a zduřeninami na krku. Na kůži vznikají modře červené skvrny. Někdy lze pozorovati jen malátnost, sníženou chuť k přijímání potravy a zalézání do steliva. Mnohdy jsou vepři také úplně zdravého vzhledu.

Krev je tmavočervená, dehtovitá. Svalstvo může býti tmavočerveně zbarvené, měkké a prostoupené krevními výrony. Pod kůží jsou ložiska žluté, rosolovité hmoty, žlutá vodnatá tekutina, nebo červenavá rosolovitá ložiska. Slezina je ve velké většině případů celkově nebo ohraničeně silně zduřelá, černočervená a měkká, na řezné ploše vytéká dehtovitá krev. Pod serosními blanami (výstelkami dutin a povlaky vnitřností) a ve sliznici střevní, která bývá často zanícena, jsou často krevní výrony. U vepře je veškeré vazivo na krku vodnatě krvavě prosáklé. Většinou vzniká žloutenka. V ojedinělých případech se vyskytuje u vepřů zdravého vzhledu místní sněť ve střevě, řídčeji v hltanu. Při tom jsou příslušné mízní uzliny okruží, hrtanová a krční více nebo méně zvětšené, na řezné ploše suché a cihlově červené

oder Kehlgangs- und Halslymphknoten mehr oder weniger vergrößert, auf der Schnittfläche trocken und ziegelrot oder mit unregelmäßigen graugelblichen trockenen Herden durchsetzt. Das die Lymphknoten umgebende Bindegewebe ist sulzig durchtränkt und lebhaft gerötet. Die Milz kann unverändert oder mit kleinen bis erbsengroßen dunkelbräunlichen Knoten durchsetzt sein.

In vielen Fällen sind die erwähnten Kennzeichen der Krankheit nur undeutlich vorhanden, oder es fehlen manche. Als der Milzbrandkrankheit besonders verdächtig haben zu gelten alle Rinder, deren Milz geschwollen und erweicht ist, die blutigen Durchfall hatten und bei denen die Darmschleimhaut geschwollen, mit Blutpunkten oder Blutstreifen besetzt ist und ein schokoladenfarbener bis schwarzroter, blutiger Darminhalt gefunden wird.

Auf Milzbrand ist namentlich zu achten bei Rindern, Schafen und Ziegen (§ 5). Die Schlachtung ist zu verbieten (§ 6). Der Gemeinde und gegebenenfalls der Bezirksbehörde ist Anzeige zu erstatten (§§ 11 und 31). Abgeheilter örtlicher (Lymphknoten-) Milzbrand bei Schweinen (§ 34, Nr. 20) ist nicht anzeigepflichtig. Die Fleischbeschau bleibt dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten (§ 30). Der Beschauer hat Hände und Arme gründlich zu reinigen und zu desinfizieren (§ 13); vgl. auch Anhang Nr. 2. Diese Schutzmaßregel ist überhaupt allen beim Schlachten behilflich gewesenen Personen dringend zu empfehlen. Personen, die Wunden an den Händen haben, sollten, auch wenn die Verletzungen nur unbedeutend sind, ohne Verzug die Hilfe des Arztes in Anspruch nehmen. Die Gefahr der Übertragung des Milzbrands von Tier auf Mensch beim Abhäuten und Zerlegen von Tieren ist sehr groß; der Milzbrand ist auch beim Menschen eine schwere, oft tödliche Krankheit.

2. Der Rauschbrand.

Für diese Krankheit sind fast ausschließlich die Rinder (zwischen ¼ und 4 Jahren) empfänglich; in seltenen Fällen wird sie bei Schafen und nur ganz ausnahmsweise bei anderen Tierarten beobachtet. Die Krankheit endet fast immer nach 1½ bis 3 Tagen tödlich.

Bei der Schlachttierbeschau fallen die große Abstumpfung der Tiere infolge hohen Fiebers sowie flache, teigige, beim Überstreichen knisternde („rauschende"), sich

nebo prostoupené nepravidelnými šeděžlutými suchými ložisky. Vazivo obklopující mízní uzliny jest rosolovitě prosáklé a živě začervenalé. Slezina může býti nezměněná nebo prostoupená malými až jako hrách velkými tmavěhnědými uzlíky.

V četných případech jsou uvedené příznaky této nemoci jen nezřetelně vyvinuty, nebo mnohé z nich vůbec chybějí. Za zvlášť podezřelý ze sněti slezinné je považovati každý kus skotu, jehož slezina je zduřelá a změklá, který měl krvavý průjem a jehož sliznice střevní je zduřelá, s tečkovitými nebo proužkovitými krevními výrony a obsah střevní je čokoládově zbarvený až černočervený, krvavý.

Na možnost sněti slezinné je třeba zvláště pamatovat u skotu, ovcí a koz (§ 5). Poražení budiž zakázáno (§ 6). Případ je nutno ohlásiti obci a po případě též okresnímu úřadu (§§ 11 a 31). Zhojenou místní sněť vepřů (lymfatických uzlin) (§ 34, č. 20) není třeba hlásiti. Prohlídka masa je vyhrazena veterináři prohlídky masa (§ 30). Prohlížitel má si důkladně očistiti a desinfikovati ruce a paže (§ 13); viz také dodatek č. 2. Ochranná opatření jest třeba vůbec naléhavě doporučiti všem osobám, které pomáhaly při porážení zvířete. Osoby, které mají poranění na rukou, nechť neprodleně vyhledají lékařskou pomoc, i když jsou tato poranění nepatrná. Nebepečí přenosu nákazy na člověka při stahování kůže a při dělení těla zvířete je veliké. Sněť slezinná je i u člověka těžkým, často smrtelným onemocněním.

2. Sněť šelestivá (chřestivá).

Pro tuto nemoc je vnímavý téměř výhradně skot (ve stáří ¼ až 4 roků). Zřídka se vyskytuje u ovcí a jen zcela výjimečně u jiných zvířat. Nemoc končí téměř vždy po 1½ až 3 dnech smrtelně.

Při prohlídce za živa jsou nápadny značná skleslost zvířat následkem vysoké horečky a ploché těstovité otoky, zejména na stehnech, krku, plecích a pod hrudí, dále v krajině hřbet-

rasch ausbreitende Anschwellungen, besonders an den Oberschenkeln, am Hals, an den Schultern sowie an der Unterbrust und in der Rücken- und Kreuzgegend auf.

Bei der Fleischbeschau findet man an der Stelle der Anschwellungen das Bindegewebe der Unterhaut sowie zwischen und in den Muskeln mit Gasblasen und Blut durchsetzt und das angrenzende Muskelfleisch schmutzigbraun bis schwarz verfärbt, morsch und eigentümlich widerlich ranzig riechend.

Auf die Schlachttier- und Fleischbeschau finden die Bemerkungen zu Nr. 1 (Milzbrand) sinngemäß Anwendung.

3. Die Wild- und Rinderseuche.

Die Seuche ist sehr selten geworden. Sie befällt vornehmlich Rinder, wird aber auch bei Schweinen, Ziegen und Schafen beobachtet. Sie tritt in zwei Formen, als Haut- und als Lungenform, auf, wobei meistens der Darm miterkrankt ist.

Bei der Hautform bestehen beim Rind schweres Fieber und umfangreiche heiße, feste Anschwellungen am Kopf, Hals und Triel. Der Tod tritt regelmäßig nach 12 bis 36 Stunden ein. Am geschlachteten Tier sind milzbrandähnliche Veränderungen vorhanden, nämlich blutig-wässerige Ergüsse im Unterhautbindegewebe, kleine Blutungen in allen Organen, graubraune Verfärbung der Leber, der Nieren und des Herzfleisches. Die Milz ist jedoch stets unverändert.

Bei der Lungenform findet man die Erscheinungen einer frischen Lungenbrustfellentzündung und kleine Blutungen in den Organen. Die Krankheit dauert fünf bis acht Tage.

Meistens besteht blutige Beschaffenheit des Kots infolge blutiger Entzündung des Darms.

Auf die Schlachttier- und Fleischbeschau finden die Bemerkungen zu Nr. 1 (Milzbrand) sinngemäß Anwendung.

4. Die Tollwut.

Die Tollwut ist eine ansteckende Krankheit, die durch den Biß wutkranker Tiere, namentlich tollwutkranker Hunde, auf andere Tiere sowie auf den Menschen übertragen wird.

Verdächtige Krankheitserscheinungen beim lebenden Hund sind: Unruhe, Benagen und Fressen unverdaulicher Gegenstände, Neigung zum Entweichen, lautloses, nicht von Knurren oder Bellen begleitetes Schnappen und Beißen nach vorgehaltenen Gegenstän-

ní a křížové, které se rychle rozšiřují a při pohmatu chřestí.

Při prohlídce poraženého zvířete je podkožní vazivo i vazivo mezisvalové a svalstvo v místě otoků prostoupeno plynovými bublinami a krví. Okolní svalstvo je špinavě hnědé až černě zbarveno, je houbovité a má zvláštní odporný žluklý zápach.

Na prohlídku jatečných zvířat a masa se vztahuje obdobně to, co je uvedeno při sněti slezinné u č. 1.

3. Nákaza zvěře a skotu.

Nákaza se vyskytuje velmi zřídka. Postihuje především skot, bývá však pozorována také u vepřů, koz a ovcí. Vyskytuje se ve dvou formách a to jako kožní a plicní forma, při čemž je střevo většinou rovněž zachváceno.

Při formě kožní je vysoká horečka a rozsáhlé horké a tuhé otoky na hlavě, na krku a laloku. Smrt nastává zpravidla za 12 až 36 hodin. Na poraženém zvířeti jsou patrny podobné změny jako při sněti slezinné, t. j. krvavě vodnatě prosáklá místa v podkožním vazivu, malé krevní výrony ve všech orgánech, šedohnědé zbarvení jater, ledvin a svalu srdečního. Slezina je naproti tomu vždy nezměněna.

U formy plicní lze zjistiti příznaky čerstvého zánětu plic a pohrudnice a malé krevní výrony v orgánech. Nemoc trvá pět až osm dní.

Výkaly jsou většinou promíšeny krví následkem krvavého zánětu střev.

Na prohlídku jatečných zvířat a masa se vztahuje obdobně to, co je uvedeno u č. 1 (sněť slezinná).

4. Vzteklina.

Vzteklina je nakažlivá nemoc, která se přenáší na jiná zvířata i na člověka kousnutím vzteklých zvířat, zejména vzteklých psů.

Podezřelé příznaky onemocnění vzteklinou u živého psa jsou: neklid, ohlodávání a požírání nestravitelných předmětů, snaha uprchnouti, chňapání a kousání po nastavených předmětech, po zvířatech a po lidech, bez hlesu, bez zavrčení nebo bez štěkání při chňapnutí neb

den, nach Tieren und Menschen, Veränderung der Stimme (bellend und heulend zugleich), schließlich allgemeine Abstumpfung, auffällige Abmagerung, Lähmung des Unterkiefers und des Hinterteils.

Wiederkäuer und Schweine zeigen sich sehr unruhig, brüllen, blöken oder grunzen viel und mit veränderter Stimme. Rinder drängen zur Kotentleerung, magern schnell ab und werden im Hinterteil gelähmt. Bei allen Tieren dauert die Krankheit etwa drei bis sieben Tage.

An den ausgeschlachteten Tieren findet man keine auffälligen Krankheitserscheinungen.

Auf die Schlachttier- und Fleischbeschau finden die Bemerkungen zu Nr. 1 (Milzbrand) sinngemäß Anwendung.

5. Die Maul- und Klauenseuche.

Die Maul- und Klauenseuche ist eine bei Rindern, Schafen, Ziegen und Schweinen vorkommende, fieberhafte, leicht übertragbare Krankheit, die durch die Bildung von Bläschen und nachfolgend von Geschwüren auf der Maulschleimhaut und an den Klauen gekennzeichnet ist.

Bei Rindern äußert sich die Krankheit durch Abgeschlagenheit und Fieber, Verringerung der Freßlust, Unterbrechung des Wiederkäuens, Speichelfluß; öfters hört man einen eigentümlichen schmatzenden Ton beim Öffnen des Mauls. Die Tiere liegen viel, stehen schwer auf, bewegen sich mühsam vorwärts oder gehen lahm. Bei der Untersuchung des Mauls findet man in der ersten Zeit der Erkrankung am zahnlosen Rand des Oberkiefers, an der Zungenspitze, an der Zunge, auch auf der Schleimhaut der Unterlippe und des Mauls Blasen, die mit einer wasserhellen gelblichen Flüssigkeit gefüllt sind, bald platzen und rote, aufgelockerte, von der Oberhaut entblößte Stellen zurücklassen. Das Klauenleiden tritt meist gleichzeitig hervor. An der Haut oberhalb der Klauen zeigt sich zuerst vermehrte Wärme, bei heller Haut auch Rötung, ferner große Empfindlichkeit an der Krone und in der Klauenspalte. Bald bilden sich auch hier Blasen, die schnell platzen und wunde, später mit Krusten sich bedeckende Stellen hinterlassen. Auch an der Haut des Euters, insbesondere der Striche, treten Blasen auf.

Schafe erkranken häufig so mild, daß die Krankheit nicht erkannt wird. Dies ist besonders der Fall, wenn nur die Maulschleimhaut verändert ist. Die kaum linsengroßen

před ním, změna hlasu, který se podobá štěkání a vytí zároveň, konečně celková skleslost, nápadné hubnutí, ochrnutí dolní čelisti a zadku.

Přežvýkavci a vepři jsou velmi nepokojní, často bučí, mekají nebo chrochtají změněným hlasem. Skot má nucení ke kálení, rychle hubne a ochrnuje na zadek. U všech zvířat trvá nemoc asi tři až sedm dní.

U poražených zvířat nejsou žádné nápadné změny.

Na prohlídku jatečných zvířat a masa se vztahuje obdobně to, co je uvedeno u č. 1 (sněť slezinná).

5. Slintavka a kulhavka.

Slintavka a kulhavka je horečnatá, lehce přenosná nemoc, vyskytující se u skotu, ovcí, koz a vepřů, a vyznačuje se tvořením puchýřků a později vředů na sliznici tlamy a na paznehtech.

U skotu se projevuje onemocnění zesmutněním a horečkou, snížením chuti k přijímání potravy, zastavením přežvykování, slintáním. Často lze slyšeti zvláštní mlaskavý zvuk, otevře-li zvíře tlamu. Zvířata mnoho leží, těžko vstávají, namáhavě jdou nebo kulhají. Při prohlídce tlamy lze na začátku nemoci viděti na bezzubém kraji horní čelisti, na hrotu jazyku a též na sliznici dolní čelisti a mulce puchýře, které jsou naplněny čirou nažloutlou tekutinou, v krátké době pukají a zanechávají červená, uvolněná místa, zbavená povrchové vrstvy. Onemocnění paznehtů se dostavuje většinou současně. Na kůži nad paznehty se objeví zpočátku zvýšení teploty a je-li kůže světlá, též zčervenání a dále značná citlivost kůže na korunce a mezi paznehty. Brzy se i tam vytvoří puchýře, které rychle pukají a zanechávají po sobě bolavá, později příškvarem se pokrývající místa. Také na kůži vemene, zvláště struků, vznikají puchýře.

Ovce onemocní často tak mírně, že se onemocnění nepozná. Tak je tomu zvláště v případě, je-li změněna jen sliznice tlamy. Puchýřky velikosti sotva čočky na bezzubém okraji

Blasen am zahnlosen Rand bedingen kein Speicheln und Schmatzen. Bei Erkrankung der Klauen kommt es zur Rötung und Schwellung an der Krone und in der Klauenspalte sowie zur Bildung kleiner Bläschen. Die Talgdrüsen erkranken sehr häufig mit. Die Schafe meiden dann häufig jede Bewegung, liegen viel, stützen sich wohl auch auf die Vorderfußwurzelgelenke.

Bei Ziegen verläuft die Krankheit häufig ebenfalls sehr mild. Meistens liegt nur eine Erkrankung der Maulhöhle vor. Dabei besteht Schwellung des Kopfes, namentlich der Lippen und der Backen. Die Bläschen, die besonders an der Unterlippe und in den Mundwinkeln auftreten, platzen sehr schnell, so daß sie selten zu Gesicht kommen. Dafür werden Verletzungen mit gezacktem Rand oder Schorfbildungen beobachtet. Bei Klauenerkrankung ist das Verhalten ähnlich wie bei Schafen.

Schweine erkranken vorzugsweise an den Klauen, seltener am Maul. In diesem Fall erscheinen die Bläschen meist am Rüssel, weniger im Maul selbst. Außer den Klauen können auch die Afterklauen ergriffen werden; die Erkrankung an den Klauen kann zur Lockerung der Hornkapsel und zum Ausschuhen führen.

Die Maul- und Klauenseuche verläuft in der Regel ohne erhebliche Störungen des Allgemeinbefindens (leichter Verlauf). In manchen Fällen ist aber das Allgemeinbefinden der kranken Tiere erheblich gestört. Neben hohem Fieber besteht hochgradige Abgeschlagenheit, beschleunigte Herztätigkeit und Atmung. Schwere Herzmuskelentartungen mit helleren unregelmäßigen Flecken und Streifen im Herzmuskel führen besonders bei jungen Tieren manchmal schnell zum Tode. Bisweilen bestehen lähmungsartige Erscheinungen, so daß die Tiere unfähig sind, sich zu erheben. Hierbei finden sich besonders in der Muskulatur der Hinterschenkel wachsartige Entartungen (bösartiger Verlauf). Nicht immer heilen die nach dem Platzen der Blasen entstehenden Verletzungen ab. Besonders an den Klauen, in den Klauengelenken und im Euter treten häufig eitrige Entzündungen auf, die zu einer Blutvergiftung führen können (Nachkrankheiten).

Auf Maul- und Klauenseuche ist namentlich zu achten bei Rindern und Schweinen (§ 5). Bei Maul- und Klauenseuche darf der Fleischbeschauer die Schlachttier- und Fleischbeschau nicht vornehmen (§§ 8 und 30). Falls die Feststellung der Seuche durch den beamteten Tierarzt zu erfolgen hat, darf

nevzbuzují slintání a mlaskání. Při onemocnění paznehtů dochází k zčervenání a zduření na korunce a mezi paznehty a k tvorbě malých puchýřků. Velmi často onemocní též mazové žlázy. Ovce se potom straní každého pohybu, mnoho leží, opírají se předními nohama také o kloub zápěstní (přední koleno).

U koz probíhá nemoc rovněž často velmi mírně. Většinou se dostavuje jen onemocnění dutiny tlamy. Vzniká otok hlavy, hlavně pysků a lící. Puchýřky, které se vyskytují zvláště na spodním pysku a v koutku huby, praskají velmi rychle, takže se zřídka najdou. Místo toho lze pozorovati poranění, způsobená ozubeným okrajem, a strupy. Onemocnění paznehtů probíhá podobně jako u ovcí.

Vepři onemocní především na paznehtech, řídčeji na tlamě. V tomto případě se objevují puchýřky většinou na rypáku a méně často uvnitř tlamy. Kromě paznehtů mohou onemocněti též pašpárky. Onemocnění paznehtů může míti za následek uvolnění rohového pouzdra a vyzutí.

Slintavka a kulhavka probíhá zpravidla bez těžkých příznaků poruchy celkového zdravotního stavu (lehké onemocnění). V mnohých případech se však dostavují těžké poruchy celkového stavu. Kromě vysoké horečky se dostavuje veliká skleslost, zrychlená činnost srdeční a zrychlené dýchání. Těžká degenerace srdečního svalu s jasnějšími nepravidelnými skvrnami a pruhy vede zvláště u mladých zvířat mnohdy rychle k smrti. Někdy se dostavují příznaky obrny, takže zvíře je neschopno se zvednouti. Při tom se najdou zvláště ve svalstvu stehenním voskovité degenerace (zhoubný průběh). Poranění po prasklých puchýřích se nehojí vždy dobře. Zvláště na paznehtech, v paznehtních kloubech a ve vemeni se tvoří často hnisavé záněty, které mohou způsobiti otravu krve (následné nemoci).

Ke slintavce a kulhavce jest třeba přihlížeti zvláště u skotu a vepřů (§ 5). Při slintavce a kulhavce nesmí prohlížitel provésti prohlídku jatečných zvířat a masa (§§ 8 a 30). Má-li být nákaza zjištěna úředním veterinářem, smí býti zvíře poraženo jen s podmínkou, že budou hlava s jazykem, bachor a konce noh uschovány pro

die Schlachtung nur unter der Bedingung gestattet werden, daß der Kopf mit der Zunge, der Pansen sowie die Fußenden zur Verfügung des beamteten Tierarztes unter sicherem Verschluß in einem geeigneten Raum aufbewahrt werden (§ 12). Der Gemeinde und gegebenenfalls der Bezirksbehörde ist Anzeige zu erstatten (§ 11). Der Beschauer hat Hände und Arme sowie Kleidung und Schuhwerk gründlich zu reinigen; Kleidung und Schuhwerk sind vor dem Betreten anderer Ställe zu wechseln (§ 13); vgl. auch Anhang Nr. 2.

6. Die Lungenseuche.

Die Lungenseuche kommt nur beim Rind vor und wurde bei uns nur als Folge einer Einschleppung aus dem Ausland beobachtet. Die Krankheit ist am lebenden Tier schwer zu erkennen. Die Tiere zeigen in lebendem Zustand folgende Krankheitserscheinungen: Im Anfang tritt Fieber und ein kurzer, schmerzhafter Husten sowie etwas beschleunigtes und erschwertes Atmen auf; später besteht ein fieberhaftes Allgemeinleiden, große Atemnot und schmerzhafter, dumpfer Husten.

Beim geschlachteten Tier sieht man zunächst, jedoch nicht immer, eine gelbliche, trübe, flockige Flüssigkeit aus der geöffneten Brusthöhle abfließen, ferner faserig-schwartige Auflagerungen auf dem Brustfell sowie Verklebungen des Brustfells mit der kranken Lunge. Es ist gewöhnlich nur der eine oder der andere Lungenflügel erkrankt und in diesem Fall nicht lufthaltig, sondern fest und schwer. Die kranke Lunge fällt an der Luft nicht zusammen und sinkt im Wasser unter. Bisweilen beschränkt sich die Erkrankung auf kleine, nicht bis an die Oberfläche der Lunge reichende Entzündungsherde.

Durchschneidet man ein krankes Lungenstück, so erscheint die Schnittfläche bunt gefärbt (marmoriert). Das zwischen den einzelnen Lungenläppchen gelegene Bindegewebe ist stark verbreitert und in gelblich- oder grauweiße, das Lungengewebe netzartig durchziehende, bis zu 8 mm breite Streifen umgewandelt. Die zwischen diesen Streifen liegenden Lungenteile zeigen stets verschiedene, teils hochrote bis schwarzrote, teils gelbliche, teils graue Färbung. Einzelne kleinere und größere Herde können auch trübe, glanzlos, abgestorben und von einer mehr oder weniger derben bindegewebigen Kapsel umgeben sein. Auch kann der ganze Herd im Zusammenhang abgestorben, verkäst und abgekapselt sein.

vyšetření úředního veterináře ve vhodné prostoře pod bezpečnou uzávěrou (§ 12). Případ je nutno ohlásiti obci a po případě též okresnímu úřadu (§ 11). Prohlížitel si má důkladně očistiti ruce, paže i oděv a obuv; oděv a obuv nutno před vstupem do jiných stájí vyměniti (§ 13); viz také dodatek č. 2.

6. Plicní nákaza skotu.

Tato nákaza se vyskytuje jen u skotu a byla u nás pozorována jen po zavlečení z ciziny. Nemoc se na živém zvířeti těžko pozná. Zvířata jeví za živa tyto příznaky: spočátku se dostavuje horečka, krátký, bolestivý kašel a poněkud zrychlené a ztížené dýchání; později vzniká celkové horečnaté onemocnění, značně ztížené dýchání a bolestivý, přidušený kašel.

U poraženého zvířete odtéká při otevření dutiny hrudní — nikoliv vždy — žlutavá, zakalená vločkovitá tekutina; dále mohou býti na pohrudnici vláknité pablány a slepení pohrudnice s nemocnými plícemi. Obyčejně bývá zachvácena jen levá neb pravá polovice plic, která v tomto případě neobsahuje vzduch, nýbrž je tuhá a těžká. Objem nemocné části plic se na vzduchu nezmenší a plíce ve vodě klesají ke dnu. Někdy se onemocnění omezuje na malá zánětlivá ložiska, která nedosahují až k povrchu plic.

Na řezu onemocnělou částí plic je viděti plochu pestře zbarvenou (mramorovanou). Vazivo mezi jednotlivými plicními lalůčky jest značně rozšířeno a tvoří žlutavé až šedobílé, tkání plicní síťovitě probíhající pruhy, až 8 mm silné. Okrsky plic ležící mezi těmito pruhy vaziva jeví v téže části plic vždy různé zbarvení, jednak živěčervené až černočervené, jednak žlutavé, jednak šedé. Jednotlivá menší nebo větší ložiska mohou také míti vzhled matný, bez lesku, mohou býti odumřelá a obklopená tuhým nebo méně tuhým vazivovým pouzdrem. Též může býti celé ložisko v celku odumřelé, sesýrovatělé a opouzdřené.

Falls die Seuche nicht bereits durch den beamteten Tierarzt festgestellt ist, darf die Erlaubnis zur Schlachtung nur unter der Bedingung erteilt werden, daß die Lunge zur Verfügung des beamteten Tierarztes unter sicherem Verschluß in einem geeigneten Raum aufbewahrt wird (§ 12). Der Fleischbeschauer darf ferner die Schlachtung nur gestatten, wenn das Allgemeinbefinden der Tiere nicht wesentlich gestört ist (§ 8). Der Gemeinde, gegebenenfalls auch der Bezirksbehörde, ist Anzeige zu erstatten (§ 11). Der Beschauer hat Hände und Arme gründlich zu reinigen (§ 13); vgl. auch Anhang Nr. 2. Die Beurteilung des Fleisches bleibt in allen Fällen dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten (§ 30).

7. Der Bläschenausschlag des Rindes.

Der Bläschenausschlag ist ein ansteckender Ausschlag an der Schleimhaut der Geschlechtsteile.

In leichteren Fällen ist das Allgemeinbefinden wenig gestört. Bei weiblichen Tieren findet man an der Innenfläche der Schamlippen, bei männlichen an der Rute, linsengroße, mit klarer, gelblicher Flüssigkeit gefüllte Bläschen, die sich nach dem Platzen in flache, rundliche, oberflächliche Geschwüre umwandeln, die bald verschorfen und vernarben. In schwereren Fällen sind die Tiere fieberhaft erkrankt, die Geschwüre gehen mehr in die Tiefe, aus der Scheide fließen schleimigeitrige Massen; bei männlichen Tieren sind in diesen Fällen Rute und Schlauch schmerzhaft geschwollen.

Falls die Seuche nicht bereits durch den beamteten Tierarzt festgestellt ist, darf die Erlaubnis zur Schlachtung nur unter der Bedingung erteilt werden, daß die Scheide und Scham oder die Rute und der Schlauch zur Verfügung des beamteten Tierarztes unter sicherem Verschluß in einem geeigneten Raum aufbewahrt werden (§ 12). Der Fleischbeschauer darf ferner die Schlachtung nur gestatten, wenn das Allgemeinbefinden der Tiere nicht wesentlich gestört ist (§ 8). Der Gemeinde und gegebenenfalls auch der Bezirksbehörde, ist Anzeige zu erstatten (§ 11). Der Beschauer hat Hände und Arme gründlich zu reinigen (§ 13); vgl. auch Anhang Nr. 2. Bläschenausschlag bietet keinen Anlaß zur Beanstandung des Fleisches (§ 47).

8. Die Pockenseuche der Schafe:

Die Pockenseuche ist eine fieberhafte Ausschlagskrankheit, die im Inland nur nach Einschleppung und Übertragung durch aus-

Nebyla-li již nákaza zjištěna úředním veterinářem, smí býti povoleno poražení jen s podmínkou, že budou plíce uschovány pro šetření úředního veterináře ve vhodné prostoře pod bezpečnou uzávěrou (§ 12). Prohlížitel smí dále poražení povoliti jen tehdy, není-li celkový stav zvířat značně porušen (§ 8). Případ je nutno ohlásiti obci a po případě též okresnímu úřadu (§ 11). Prohlížitel má si důkladně očistiti ruce a paže (§ 13); viz také dodatek č. 2. Posouzení masa je ve všech případech vyhrazeno veterináři prohlídky masa (§ 30).

7. Puchýřina skotu.

Puchýřina je nakažlivá osutina na sliznicích pohlavního ústrojí.

V lehčích případech bývá celkový zdravotní stav málo porušen. U zvířat samičích lze viděti na vnitřní ploše stydkých pysků, u samčích zvířat na pyji, puchýřky velikosti čočky, naplněné čirou žlutavou tekutinou, které se po puknutí přeměňují v ploché, kruhovité a povrchní vřídky; vřídky se brzy pokrývají příškvarem a hojí se jizvami. V těžších případech mají zvířata horečku, vředy zasahují hlouběji, z pochvy vytéká hlenovitý hnis. U samčích zvířat jsou v těchto případech pyj i předkožkový vak (mošna) oteklé a bolestivé.

Nebyla-li nákaza zjištěna úředním veterinářem, může býti poražení zvířete povoleno s podmínkou, že pochva a ochod, po případě pyj a vak (mošna) budou na vhodném místě bezpečně uschovány pro vyšetření úředním veterinářem (§ 12). Prohlížitel může jen povoliti poražení zvířete, není-li celkový zdravotní stav zvířete značně porušen (§ 8). Případ je nutno ohlásiti obci, po případě též okresnímu úřadu (§ 11). Prohlížitel si má důkladně očistiti ruce a paže (§ 13); viz také dodatek č. 2. Puchýřina není důvodem k pozastavení masa (§ 47).

8. Neštovice ovcí.

Neštovice jsou horečnaté, nakažlivé onemocnění, projevující se osutinou, které se vyskytuje u nás jen po zavlečení nebo přenesení

ländische Schafe beobachtet wird. Die ersten Erscheinungen bestehen in Mattigkeit, mangelhafter Futteraufnahme, Rötung der Augen, steifem Gang. Nach ein bis zwei Tagen treten auf der Haut, namentlich am Kopf, an den inneren Seiten der Vorder- und Hinterschenkel, an Brust und Bauch flohstichähnliche rote Punkte auf, aus denen sich in den nächsten Tagen harte, meist flache Knötchen (Pocken) von Erbsen- bis Bohnengröße entwickeln. Die Haut ist an den erkrankten Körperstellen, besonders im Gesicht und an den Augen, geschwollen. Daneben bestehen stärkere Tränenabsonderung, Schleimfluß aus der Nase, Verringerung der Freßlust, allgemeine Abgeschlagenheit. Nach drei bis vier Tagen wird der Inhalt der Knötchen eitrig. Auf der Mitte bildet sich eine Einsenkung und auf der Oberfläche ein schwarzbrauner Schorf, der in acht bis vierzehn Tagen mit Zurücklassung einer Narbe abfällt. Bei vielen Schafen erfolgt eine sehr reichliche Pockenentwicklung und mit derselben eine stärkere Entzündung der Haut. Die an manchen Stellen dicht nebeneinander entstehenden Knötchen vereinigen sich zu flachen, höckerigen Schwellungen, die sich im weiteren Verlauf nicht selten zu größeren Geschwürsflächen umgestalten. Hiermit ist eine schwere Störung des Allgemeinbefindens und Abmagerung verbunden. Sehr häufig wandeln sich die Pockenknötchen nicht in Blasen um, sondern bleiben fest und verschwinden bald wieder (Steinpocken). In der Lunge sind manchmal kleine, grau durchscheinende oder im Zentrum verkäste Knoten anzutreffen. Auch in der Rachenschleimhaut sowie in der Schleimhaut der Vormägen und des Labmagens kommen pockenähnliche Verdickungen vor.

Der Gemeinde, gegebenenfalls auch der Bezirksbehörde, ist Anzeige zu erstatten (§§ 11 und 31). Der Beschauer hat Hände und Arme zu desinfizieren (§ 13); vgl. auch Anhang Nr. 2. Sofern das Allgemeinbefinden erheblich gestört ist (§ 8) oder eine Entzündung der Haut mit ausgebreiteter Bildung von Eiter und Jauche besteht [§ 29, Abs. 1, Nr. 3, Buchst. c)], bleibt die Schlachttier- und Fleischbeschau dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten. Auch in anderen Fällen darf die Erlaubnis zur Schlachtung, sofern die Seuche durch den beamteten Tierarzt noch nicht festgestellt ist, nur unter der Bedingung erteilt werden, daß die ganze Haut zur Verfügung des beamteten Tierarztes in einem geeigneten Raum aufbewahrt wird (§ 12). Pockenseuche bietet keinen Anlaß zur Beanstandung des Fleisches.

cizozemskými ovcemi. První příznaky projevují se sklesloství, nechutenstvím, zčervenáním očí, ztrnulou chůzí. Za jeden až dva dny objeví se na kůži, zejména na hlavě, na vnitřní straně předních i zadních končetin, na prsou a pod břichem červené skvrny jako osypky, z nichž se v několika dnech vyvinou tvrdé a zpravidla ploché pupence velikosti hrachu až fazole (neštovice). Na onemocnělých místech těla, zvláště v krajině obličejové kolem očí, je kůže oteklá. Kromě toho zvířata jeví silnější slzení, hlenový výtok z nosu, zmenšenou chuť k přijímání potravy a celkovou sklesloſt. Po třech až čtyřech dnech obsah uzlíčků zhnisá. Uprostřed vznikne důlek (pupíček) a na jeho povrchu se vytvoří černohnědý příškvar, který po osmi až čtrnácti dnech se sloupne a zanechává jizvu. Často bývá neštovičná osutina velmi hojná, spojená se silnějším zánětem kůže. Je-li osutina hojná a pupeny jsou hustě vedle sebe, splývají v ploché hrbolaté zduřeniny kůže, ze kterých se v dalším průběhu nemoci vyvinou nezřídka rozsáhlé ploché vředy. S tímto zjevem bývá spojena též těžká porucha celkového zdravotního stavu a vyhubnutí. Velmi často nedochází ke změně neštovičných pupenců v puchýřky, naopak zůstávají pevné a brzy opět zmizí (plané neštovice). V plicích se objevují mnohdy malé šeděprůsvitné nebo ve středu sesýrovatělé uzlíky. Neštovicím podobné ztluštěniny bývají také na sliznici hltanu, předžaludku a slezu.

Případ je nutno ohlásiti obci, po případě též okresnímu úřadu (§§ 11 a 31). Prohlížitel má si desinfikovati ruce a paže (§ 13); viz také dodatek č. 2. Je-li celkový zdravotní stav značně porušen (§ 8) nebo nastal zánět kůže s rozšířenou tvorbou hnisu a jíchy [§ 29, odst. 1, č. 3, písm. c)], je vyhrazena prohlídka jatečných zvířat a masa veterináři prohlídky masa. Také v ostatních případech, nebyla-li nákaza zjištěna úředním veterinářem, smí býti poražení povoleno jen s podmínkou, že bude celá kůže uschována pro šetření úředního veterináře ve vhodné prostoře (§ 12). Neštovice nejsou důvodem k pozastavení masa.

9. Die Rinderpest.

Die Rinderpest ist eine in unserem Gebiet fremde Seuche, die außer dem Rind auch Schafe, Ziegen und andere Wiederkäuer befallen kann.

Die ersten Krankheitserscheinungen sind nicht eigenartig; sie bestehen in Schüttelfrost, allgemeiner Mattigkeit und frühzeitigem Versiegen der Milch. Nach diesen Vorboten zeigen die Tiere beschleunigtes Atmen, fleckige oder verwaschene Rötung der sichtbaren Schleimhäute, aufgehobene Freßlust, starken Durst, Verzögerung des Kotabsatzes. Später macht sich ein zunächst wässeriger, dann wässerig-schleimiger Ausfluß aus Augen, Nase, Scheide sowie Speichelfluß bemerkbar. Der Kot wird allmählich dünnflüssiger; schließlich stellt sich starker Durchfall unter Kolikerscheinungen und starkem Afterzwang ein, wobei die Entleerungen schleimig, übelriechend und zuweilen mit Blut gemischt sind und die Tiere sehr schnell abmagern. Nach drei bis vier Tagen treten die der Rinderpest eigentümlichen Veränderungen auf. Besonders an der Schleimhaut der Lippen, der Zunge, der Backen, des Zahnfleisches, der Nase und der Scheide bilden sich hirsekorn- bis erbsengroße, etwas erhabene Flecken oder Striemen, die sich bald mit grauweißem, talgähnlich-schmierigem Belag bedecken, der sich leicht abheben läßt oder von selbst abstößt und unter dem die von der Oberhaut entblößte Schleimhaut hochrot zutage tritt.

Beim geschlachteten Tier zeigen sich die gleichen Veränderungen in ausgedehntem Maß auch in der Rachenschleimhaut. Diese ist fleckig gerötet und mit käsig-schmierigen Auflagerungen bedeckt, unter denen sich Geschwüre mit hochrotem Grund befinden. Besonders auffällig sind diese Veränderungen in der Mastdarmschleimhaut. Die Schleimhaut des Labmagens ist ungemein stark gerötet und stellenweise mit kleinen braungelben, schmierig-käsigen Auflagerungen bedeckt. Dieselben Veränderungen finden sich im Zwölffingerdarm, weniger im übrigen Dünndarm. Die Gallenblase ist stets stark gefüllt und ausgedehnt. Die Schleimhaut des Kehlkopfs und der Luftröhre ist fleckig oder streifig gerötet und auf der Höhe der Krankheit mit schmierigen, weißlich- oder grüngelblichen Auflagerungen bedeckt oder mit einer dicken Schicht zähen Schleimes überzogen. Die Lunge erscheint unverändert oder etwas blutreicher oder blasser, stark gedunsen und puffig. Das Herz ist welk und schlaff, von schmutzigbrauner Farbe.

9. Mor skotu.

Mor skotu je nákaza u nás cizí, která se kromě u skotu vyskytuje také u ovcí, koz a jiných přežvýkavců.

Příznaky jsou s počátku málo výrazné; projevují se třesavkou a všeobecnou skleslostí; dojnice ztrácejí mléko záhy a úplně. Po těchto prvních známkách onemocnění jeví zvířata zrychlení dechu, skvrnité nebo celkové neurčitě ohraničené zčervenání viditelných sliznic, nechutenství, silnou žízeň a špatně kálejí. Později se dostaví nejdříve vodnatý, pak vodnatě hlenovitý výtok z očí, nosu a pochvy a slintání. Výkaly jsou postupně čím dále tím řidší, až se dostaví silný průjem za kolikových bolestí a silného nucení. Výkaly jsou pak hlenovité, odporně páchnou a bývají promíšeny krví; nemocná zvířata rychle hubnou. Za tři až čtyři dny se objevují příznaky vlastní moru skotu. Zvláště na sliznici pysků, jazyka, lící a dásní, nosu a pochvy se objeví poněkud vyvýšené skvrny velikosti prosa až hrachu, nebo proužky, které se brzy pokrývají šedobílým mazlavým povlakem, který se dá snadno nadzvednouti nebo odpadá a pod ním je viděti sliznici zbavenou vrchní vrstvy jako jasně červenou plochu.

Na poraženém zvířeti lze shledati tytéž změny v rozsáhlé míře též na sliznici hltanu. Tato sliznice je skvrnitě začervenalá a pokryta sýrovitě mazlavými povlaky, pod nimiž jsou vředy s jasně červenou spodinou. Zvlášť nápadné jsou tyto změny na sliznici konečníku. Sliznice slezu je také silně zčervenalá a je místy pokryta malými hnědožlutými, sýrovitě mazlavými povlaky. Podobné změny jsou též ve dvanácterníku, méně však v ostatních částech tenkého střeva. Žlučník je vždy silně naplněn a rozšířen. Na sliznici hrtanu a průdušnice jsou červené skvrny nebo proužky a na vrcholu nemoci je sliznice pokryta bělavým nebo zelenožlutým mazlavým povlakem nebo potažena silnou vrstvou hustého hlenu. Plíce jsou buď beze změny nebo poněkud přejsou krveny, nebo bledší, značně zvětšené a vzduchem napjaté. Srdce je měkké a ochablé, barvy špinavě hnědé.

Auf die Schlachttier- und Fleischbeschau finden die Bemerkungen zu Nr. 1 (Milzbrand) sinngemäß Anwendung.

10. Der Rotlauf der Schweine.

Die Krankheitserscheinungen bei lebenden Tieren sind folgende: Das Allgemeinbefinden ist hochgradig gestört. Die Tiere versagen das Futter und verkriechen sich in die Streu, ihre Eigenwärme ist erhöht. An den unteren Teilen des Rumpfes, an der Innenfläche der Hinterschenkel, am Hals und an den Ohren treten meist am zweiten Tag nach Beginn der ersten Krankheitserscheinungen hellrote Flecke auf, welche später dunkelrot, blaurot oder braunrot werden und ineinander übergehen. Diese Flecke sind weder schmerzhaft noch erhaben. Die Rötung tritt dann und wann erst kurz vor oder nach dem Tode auf. Der im Anfang der Krankheit harte Kot wird bald sehr dünn, schleimig oder blutig. Oft tritt Lähmung des Hinterteils ein. Einzelne Schweine, die die Krankheit überstehen, bleiben zeitlebens kränklich oder verenden erst nach Verlauf von Monaten.

Bei der Untersuchung geschlachteter rotlaufkranker Schweine erkennt man die Rötung der Haut besonders deutlich nach dem Brühen. Die Magen- und Darmschleimhaut ist gerötet und geschwollen, Milz und Leber lassen eine mehr oder weniger erhebliche Schwellung erkennen, erstere sieht blaurot aus; die Farbe der letzteren ist graurot. In den Nieren findet man meist punktförmige Blutungen. Die Lymphknoten, insbesondere die Gekröselymphknoten, sind geschwollen, gerötet und häufig mit Blutungen durchsetzt. Der Speck sieht oft grau- bis blaurot aus. Das Muskelfleisch kann erweicht und graurot verfärbt sein.

Wenn die Krankheit noch nicht weit fortgeschritten ist (leichte Formen des Rotlaufs), ist nur die Haut stellenweise gerötet, der Speck dagegen nicht oder wenig auffällig verfärbt, und das Muskelfleisch zeigt keine durch die gewöhnliche Untersuchung feststellbare Veränderungen.

Falls die Seuche noch nicht durch den beamteten Tierarzt festgestellt ist, darf die Schlachtung nur unter der Bedingung gestattet werden, daß die erkrankten Körperteile zur Verfügung des beamteten Tierarztes unter sicherem Verschluß in einem geeigneten Raum aufbewahrt werden (§ 12). Der Gemeinde, gegebenenfalls auch der Bezirksbehörde, ist Anzeige zu erstatten (§ 11). Nur wenn das Allgemeinbefinden nicht erheblich

Na prohlídku jatečných zvířat a masa se vztahuje obdobně to, co je uvedeno u č. 1 (sněť slezinná).

10. Červenka vepřů.

Příznaky nemoci u živých zvířat jsou tyto: Celkový stav je těžce porušen. Zvířata odmítají potravu a zalézají do steliva, vnitřní tělesná teplota jest zvýšená. Na spodních částech trupu, na vnitřní ploše stehen, na krku a na boltcích ušních vznikají většinou po prvních příznacích světlečervené skvrny, které se později stanou tmavěčervené, modročervené nebo hněděčervené a navzájem splynou. Skvrny nejsou ani bolestivé ani vyvýšené. Zčervenání se dostavuje někdy teprve krátce před smrtí nebo po ní. S počátku nemoci tvrdé výkaly stávají se řidšími, hlenovitými neb krvavými. Často se dostavuje obrna zadku. Vepři, které nemoc nezdolala, postonávají až do konce života nebo hynou teprve po měsících.

Při vyšetření poražených vepřů nemocných červenkou se projeví zčervenání kůže zvláště zřetelně po vypaření. Sliznice žaludeční a střevní je začervenalá a zduřená, na slezině a játrech lze zjistiti větší nebo menší zduření, slezina má vzhled modročervený, játra šedočervený. V ledvinách se najdou často tečkovité krváceniny. Mízní uzliny, zvláště mízní uzliny okruží, jsou zduřelé, zčervenalé a často prostoupené krevními výrony. Sádlo hřbetní a bokové je často šedé až modřečervené. Svalstvo může býti změklé, šedočervené.

Nepokročila-li ještě nemoc (lehké formy červenky), je jen kůže místy začervenalá, sádlo hřbetní a bokové naproti tomu není nápadně změněno nebo jen málo a na svalstvu se nenajdou obvyklým vyšetřením zjistitelné změny.

Nebyla-li nákaza ještě zjištěna úředním veterinářem, smí býti poražení povoleno jen s podmínkou, že chorobně změněné části těla budou uschovány pro šetření úředního veterináře ve vhodné prostoře pod bezpečnou uzávěrou (§ 12). Obci, po případě též okresnímu úřadu jest to třeba oznámiti (§ 11). Prohlížitel smí svoliti k okamžitému poražení (§ 8, odst. 3) jen tehdy, není-li celkový stav značně porušen (§ 8, odst. 1) nebo

gestört ist (§ 8, Abs. 1) oder wenn zu befürchten steht, daß sich der Zustand des Schlachttieres bis zum Erscheinen des Fleischbeschautierarztes erheblich verschlechtern wird, darf der Fleischbeschauer die Erlaubnis zur sofortigen Schlachtung erteilen (§ 8, Abs. 3).

Die Beurteilung des Fleisches bleibt dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten (§ 30).

11. Das Nesselfieber.

Das Nesselfieber (Backsteinblattern) ist eine besondere leichte Form des Rotlaufs der Schweine. Die Krankheit beschränkt sich meist nur auf eine eigentümliche Bildung von Flecken von gewöhnlich viereckiger, scharf begrenzter Gestalt und roter bis blauroter Farbe, die stets etwas über die Hautoberfläche hervorragen und besonders deutlich bei geschlachteten gebrühten Schweinen zu erkennen sind.

Als untauglich zum Genuß für Menschen sind nur die veränderten Teile anzusehen (§ 34, Nr. 10); die übrigen Fleischteile sind als genußtauglich zu erklären (§ 47), sofern kein anderer Beanstandungsgrund vorliegt.

Die Beurteilung des Fleisches bleibt dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten (§ 30).

12. Der Herzklappenrotlauf.

Als Herzklappenrotlauf des Schweines bezeichnet man eine zu Auflagerungen führende Entzündung der Herzklappen, die als Nachkrankheit des Rotlaufs auftritt. An den Herzklappen sind Verdickungen und Wucherungen festzustellen, ohne daß das Herz im übrigen Veränderungen aufweist. In diesem Fall ist lediglich das veränderte Herz als untauglich zu erklären (§ 34, Nr. 10).

Die Beurteilung bleibt dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten (§ 30).

13. Die Ferkelgrippe.

Die Ferkelgrippe ist die häufigste Aufzuchtkrankheit des Schweines. Sie wird durch ein Virus und Begleitbakterien hervorgerufen und ist weit verbreitet. Die Ferkel erkranken gewöhnlich schon in den ersten 6 Lebenswochen. Die erkrankten Tiere zeigen in erster Linie einen krächzenden Husten und einen schorfigen Hautausschlag, gelegentlich auch Durchfall. Bald tritt Abmagerung ein. Tiere, die die Krankheit überstehen, kümmern, d. h. sie bleiben in der Entwicklung zurück und werden 1 bis 2 Monate später schlachtreif als gesunde. Während der Hautausschlag allmählich verschwinden kann, behalten sie den

je-li třeba se obávati, že se stav jatečného zvířete do příchodu úředního veterináře značně zhorší.

Posouzení masa je vyhrazeno veterináři prohlídky masa (§ 30).

11. Červenková kopřivka.

Červenková kopřivka jest zvláštní lehká forma červenky vepřů. Nemoc se omezuje jen na zvláštní tvorbu skvrn, obyčejně čtyřúhelníkových, ostře ohraničených a červené až modročervené barvy, které vždy vyčnívají nad povrch kůže a vynikají zvlášť zřetelně u poražených vepřů.

Za nepoživatelné se považují změněné části (§ 34, č. 10); ostatní části masa se posoudí jako poživatelné (§ 47), pokud není jiného důvodu k pozastavení.

Posouzení masa je vyhrazeno veterináři prohlídky masa (§ 30).

12. Červenka chlopní srdečních.

Červenkou chlopní srdečních nazýváme zánět vedoucí ke změně chlopní srdečních, který vzniká jako následné onemocnění při července. Na srdečních chlopních je viděti ztluštěniny a výrůstky, při tom na srdci není jiných nápadných změn. V tomto případě se posoudí toliko změněné srdce jako nepoživatelné (§ 34, č. 10).

Posouzení masa je vyhrazeno veterináři prohlídky masa (§ 30).

13. Chřipka selat.

Chřipka selat je nejčastější nemoc při chovu vepřů. Je vyvolávána virem a doprovodnými bakteriemi. Selata onemocní obyčejně již v prvních šesti týdnech života. U nemocných zvířat se dostavuje nejprve chraplavý kašel, strupovitá kožní vyrážka, někdy také průjem. Brzy se dostaví vyhublost. Zvířata, která nemoc přestála, zakrňují, t. j. zůstávají ve vývoji pozadu a hodí se k poražení o 1 až 2 měsíce později než zdravá. Zatím co kožní vyrážka může poznenáhlu zmizeti, trvá kašel ještě delší čas. V pozdějších stadiích probíhá nemoc často bez nápadných příznaků.

Husten noch längere Zeit. In späteren Stadien verläuft die Krankheit oft ohne auffällige Erscheinungen.

Am geschlachteten Ferkel finden sich stets Lungenveränderungen, und zwar vor allem in den Spitzen und Herzlappen sowie in den unteren Teilen der Hauptlappen. Die erkrankten Lungenteile zeigen dunklere Färbung und fühlen sich derb an. Die Lymphknoten an der Lungenwurzel sind vergrößert, auf der Schnittfläche höher gerötet und sehr saftreich. In den zugehörigen Luftröhrenästen ist eine schleimige oder rahmartige Flüssigkeit nachzuweisen. Das Lungen- und Brustfell ist häufig miterkrankt, trübe und mit faserigen Auflagerungen bedeckt.

Bei älteren Ferkeln, Läufern und Schweinen finden sich meist nur in den vorderen Lungenlappen graurote oder graue Verdichtungen des Lungengewebes als Überbleibsel der abgelaufenen Entzündung sowie luftleere (atelektatische) und eingekapselte verkäste Herde. Weiterhin zeigen sich Vernarbungen, Verwachsungen zwischen Lungen- und Brustfell sowie zwischen Herz und Herzbeutel.

Für die Beurteilung solcher mit Überbleibseln der Ferkelgrippe behafteten Schweine ist der Fleischbeschauer zuständig im Rahmen der im § 29, Abs. 1, Nr. 3, Buchst. n), vorgeschriebenen Begrenzung. Die veränderten Teile sind als untauglich zum Genuß für Menschen, der Tierkörper als tauglich anzusehen (§ 34, Nr. 12), wenn nicht aus anderen Gründen eine abweichende Beurteilung und damit die Zuständigkeit des Fleischbeschautierarztes bedingt ist.

14. Die Schweinepest.

Die Schweinepest ist eine ansteckende Krankheit der Schweine, bei der hauptsächlich Veränderungen des Verdauungsapparats, der Lunge, der Haut sowie der Lymphknoten bestehen.

Die Erscheinungen am lebenden Tier sind: Fieber (innere Körperwärme über 40,5° C), Abnahme der Freßlust, Erbrechen, Abgeschlagenheit, Schwanken in der Nachhand, Schlafsucht, Verkriechen in die Streu, auffällige Schwellung und Verklebung der Augenlider, Verstopfung, später Durchfall, Husten, schnelle Abmagerung. Daneben finden sich rote Punkte (Blutungen) oder fleckige Rotfärbungen der Haut, besonders an den Ohren, dem Rüssel, dem Bauch, den Schenkelinnenflächen und dem After, ferner auch mit schwärzlichen Krusten bedeckte Flecke an diesen Körperstellen.

U poraženého selete se naleznou vždy změny na plících, a to především v hrotech a lalocích srdečních a ve spodních částech hlavních laloků. Onemocnělé části plic jsou tmavěji zbarvené a při pohmatu tuhé. Mízní uzliny u kořene plic jsou zvětšené, na řezné ploše značně začervenalé a velmi šťavnaté. V příslušných větvích průdušnice se najde sliznatá nebo smetanovitá tekutina. Poplicnice a pohrudnice jsou často rovněž zachváceny, jsou matné a potaženy vláknitými povlaky.

U starších selat, běhounů a vepřů se najdou většinou jen v předních lalocích plic šedočervené nebo šedé ztluštěniny plicní tkáně jako následek proběhlého zánětu a malovzdušná (atelektatická) nebo opouzdřená sesýrovatělá ložiska. Dále se najde zjizvená tkáň, srůsty pohrudnice s poplicnicí a srdce s osrdečníkem.

Posouzení vepřů s uvedenými zbytky po chřipce selat může provést prohlížitel s omezením podle § 29, odst. 1, č. 3, písm. n). Změněné části jsou nepoživatelné, tělo zvířete je poživatelné (§ 34, č. 12), není-li nutné odchylné posouzení, při kterém je k prohlídce příslušný veterinář prohlídky masa z jiných důvodů.

14. Mor vepřů.

Mor vepřů je nakažlivá nemoc, projevující se hlavně změnami zažívacího ústrojí, plic, kůže a mízních uzlin.

Příznaky jsou: horečka (vnitřní tělesná teplota přes 40,5° C), nechutenství, zvracení, malátnost, potácení, ospalost, zalézání do steliva, nápadné zduření a slepení víček, zácpa, později průjem, kašel, rychlé hubnutí. Kromě toho se objevují na kůži, zejména na boltcích ušních, rypáku, na břiše, na vnitřních plochách stehen a okolí řitě rudé tečky (krevní výrony) nebo červené skvrny, skvrny se začernalými příškvary.

Beim geschlachteten Tier treten die roten Punkte und Flecke nach dem Brühen und Enthaaren besonders deutlich hervor. Die Haut sieht oft wie mit Blut bespritzt aus. Blutungen finden sich ferner in der Unterhaut und an anderen Körperstellen. In der Lunge finden sich Blutungen in Form von einzelnen Punkten oder größeren Flächen. Außerdem können sich graurote oder graugefärbte derbe Stellen vorfinden. Der kranke Teil der Lunge sieht anfangs dunkelrot, später mehr graurot aus, fühlt sich derb an, und in dem verdichteten Gewebe findet man scharf umschriebene gelbe oder auch grauweiße Herde. Das Lungen- und Brustfell ist meist mitentzündet, trübe und mit faserigen bis schwartigen Auflagerungen bedeckt. Die Lunge ist mit der Brustwand oft verklebt. Die Lymphknoten an der Lungenwurzel sind geschwollen, gerötet und auf dem Durchschnitt sehr saftreich. Am Herzbeutel sind oft Auflagerungen oder Bindegewebswucherungen vorhanden, infolge deren es zu Verklebungen und Verwachsungen des Herzbeutels mit dem Herzen kommen kann. Die Nieren sind graubraun gefärbt und mit kleinsten Blutungen durchsetzt. Blutungen finden sich auch unter dem serösen Überzug und in der Schleimhaut der Harnblase. Die Lymphknoten des Kopfes, der Eingeweide und des Muskelfleisches, insbesondere die Kehlgangs-, Lungen- und Gekröselymphknoten, sind stark geschwollen und teilweise gerötet. Auf dem Durchschnitt sind sie grau und rot marmoriert, zuweilen vollständig schwarzrot. In der Milz treten gewöhnlich keine auffälligen Veränderungen hervor, ausnahmsweise finden sich jedoch kleine, knotige, schwarzrote Schwellungen besonders am Rande vor. Am Magen und Darm findet man unter dem serösen Überzug und in der Schleimhaut punkt- oder flächenförmige Blutungen, später umschriebene oder ausgebreitete, zum Teil streifige Entzündungsherde. Diese können zu oberflächlichen und tieferen grauen und gelben Verschorfungen führen in Form von Knötchen, größeren Platten, bröckligen Knöpfen und mehr oder weniger tiefgehenden geschwürigen Veränderungen im Bereich des Verdauungsschlauchs, insbesondere des Blind- und Grimmdarms. In derartig veralteten Fällen fällt das Darmrohr an den veränderten Teilen oft nicht zusammen. Ähnliche Veränderungen wie im Blind- und Grimmdarm finden sich bei männlichen Tieren im Nabelbeutel.

Die vorstehend beschriebenen Veränderungen sind gewöhnlich nicht alle zugleich bei demselben Tier zu finden, sondern können teil-

Na poraženém zvířeti vystoupí tyto červené tečky a skvrny zvlášť zřetelně po vypaření. Kůže vypadá často jako krví postříknutá. Krevní výrony bývají též v podkožním vazivu i na jiných místech těla. V plicích mívají krevní výrony podobu jednotlivých teček nebo i větších ploch. Kromě toho mohou se nalézti v plicích šedočervená nebo šedavá tuhá ložiska. Nemocná část plic bývá s počátku tmavočervená, později více šedočervená, je tuhá, a v zahuštěné tkáni lze nalézti ostře ohraničená žlutá nebo šedobílá ložiska. Poplicnice a pohrudnice je zpravidla též zanícená, matná a pokrytá vláknitými až pablánovitými povlaky. Plíce bývají často slepeny se stěnou hrudní. Mízní uzliny na kořeni plic jsou zduřelé, začervenalé a na řezu velmi šťavnaté. Na osrdečníku jsou pablánovité povlaky nebo zbujelé vazivo, jež mohou způsobiti slepení nebo srůsty osrdečníku se srdcem. Ledviny jsou šeděhnědě zbarvené a prostoupené drobnými krevními výrony. Krevní výrony jsou též pod serosní blanou a ve sliznici močového měchýře. Mízní uzliny hlavy, vnitřních ústrojů, svalstva, zvláště pak mízní uzliny hrtanové, plic a okruží jsou silně zduřelé a z části zarudlé. Na řezu jsou šedě a červeně mramorovány, místy zcela černočervené. Na slezině nebývá obyčejně nápadnějších změn, výjimečně se však najdou malé, uzlovité, černočervené zduřeniny, obzvláště na jejím okraji. Na žaludku a střevě se najdou pod serosním povlakem a ve sliznici tečkovité nebo skvrnité krevní výrony, později pak ohraničená nebo rozsáhlá, částečně pruhovitá zánětlivá ložiska. Z těch mohou vznikati povrchní i hlubší šedavé a žluté příškvary v podobě uzlíků, větších destiček, drobivých knoflíčků a mělké nebo hlubší vředovité změny v zažívací rouře, zejména ve slepém střevě a tračníku. V takových zastaralých případech změněné části střeva často nesplasknou. Podobné změny jako ve slepém střevě a tračníku bývají u samčích zvířat v mošně pupeční.

Popsané změny nelze obyčejně nalézti u téhož zvířete všechny, některé mohou chybětí. Tak na příklad chybí často na počátku

weise fehlen. So fehlen im Beginn der Krankheit häufig die Veränderungen der Magen- und Darmschleimhaut.

Wie beim Rotlauf (Nr. 10) darf die Schlachtung nur bedingungsweise gestattet werden (§ 8, Abs. 1 und 3, und § 12, Abs. 1). Der Gemeinde, gegebenenfalls auch der Bezirksbehörde, ist Anzeige zu erstatten (§§ 11 und 31). Die Beurteilung des Fleisches bleibt dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten (§ 30).

In einem mit Schweinepest verseuchten Schweinebestand ist jedes Tier als pestkrank anzusehen, das bei Lebzeiten eine erhöhte innere Körperwärme zeigt oder nach der Schlachtung Schwellung und Rötung — Marmorierung oder blutige Durchtränkung — von Körper- oder Organlymphknoten, insbesondere der Kehlgangs-, Gekröse- und Lungenlymphknoten, erkennen läßt.

15. Die ansteckende Schweinelähme.

Als ansteckende Schweinelähme wird eine erst seit etwa 10 Jahren bekannte, sehr ansteckende Krankheit bezeichnet, auch nach dem Ort ihres ersten Auftretens „Teschener Krankheit" genannt.

Die Krankheit befällt Schweine jeder Rasse und jedes Alters, besonders aber Absatzferkel und Läufer.

Die ersten Erscheinungen der Krankheit bestehen in Mattigkeit, schwankendem Gang, geringer Freßlust und Fieber. Etwas später zeigen sich Aufregungszustände (Manegebewegungen, Schreckhaftigkeit, Krämpfe, Schreien). Die Haut kann an manchen Stellen überempfindlich sein. Schließlich treten Lähmungen auf. Sie beginnen meist in der Nachhand und dehnen sich anschließend auf den ganzen Körper aus, wobei es sich in der Regel um schlaffe, seltener um krampfartige Lähmungen handelt. Die Tiere liegen dabei meist flach auf der Seite. Fieber (innere Körperwärme in der Regel nicht über 40,5° C) besteht nur zu Beginn der Krankheit.

Die erkrankten Tiere sterben in der Regel, in akuten und subakuten Fällen nach 2 bis 8 Tagen, in chronischen Fällen manchmal nach wochenlangem Kranksein. Ausnahmsweise können die Tiere nach Wochen mitunter auch unter allmählicher Zurückbildung der Lähmung genesen.

Der Krankheitserreger ist ein unsichtbares, übertragbares Virus, das auch durch Verfütterung von Fleisch und Fleischabfällen erkrankter Schweine übertragen wird. Die Schlachtung darf nur bedingungsweise gestattet

onemocnění změny na sliznici žaludeční a střevní.

Stejně jako u červenky (č. 10) smí býti povoleno poražení jen podmíněně (§ 8, odst. 1 a 3 a § 12, odst. 1). Případ je nutno ohlásiti obci, po případě též okresnímu úřadu (§§ 11 a 31). Posouzení masa je vyhrazeno veterináři prohlídky masa (§ 30).

V chovu vepřů zamořeném morem je považovati za morem nemocné každé zvíře, které má zvýšenou tělesnou teplotu, nebo na kterém se po poražení zjistí zduření a zrudnutí — mramorování nebo krvavé prosáknutí — mízních uzlin masových nebo orgánových, obzvláště mízních uzlin hrtanových, okruží a plic.

15. Nakažlivá obrna vepřů.

Nakažlivou obrnou vepřů se nazývá nakažlivé onemocnění, známé teprve asi 10 roků, zvané také podle místa, kde se prvně objevilo, „těšínskou nemocí".

Nemoc postihuje vepře každé rasy a každého stáří, zvláště však odstávčata a běhouny.

Prvními příznaky nemoci jsou malátnost, kolísavá chůze, zmenšená chuť k přijímání potravy a horečka. O něco později se vyvinou příznaky vzrušení (manéžové pohyby, lekavost, křeče, naříkání). Kůže může býti na mnoha místech přecitlivělá. Na konec se dostavují obrny. Začínají po většině na zadních nohou a rozšiřují se postupně na celé tělo; při tom jde zpravidla o chabou, zřídka o křečovou obrnu. Zvířata leží obyčejně rovně na boku. Horečka (vnitřní tělesná teplota zpravidla není vyšší než 40,5° C) se objevuje jen na počátku nemoci.

Nemocná zvířata hynou zpravidla v prudce a méně prudce probíhajících případech po 2 až 8 dnech, v případech vlekle probíhajících mnohdy po několikatýdenní nemoci. Výjimečně se mohou někdy zvířata po týdnech také uzdraviti a obrna při tom pozvolna mizí.

Původcem nemoci jest neviditelný, přenosný virus, který se také přenáší zkrmováním masa a odpadků masa nemocných vepřů. Poražení smí býti povoleno jen podmíněně (§ 8, odst. 1 a 3, § 12, odst. 1). Případ je nutno ohlásiti

werden (§ 8, Abs. 1 und 3, § 12, Abs. 1); der Gemeinde, gegebenenfalls auch der Bezirksbehörde, ist Anzeige zu erstatten (§§ 11 und 31).

Am geschlachteten Tier sind keine sinnfälligen Veränderungen zu beobachten; nur histologisch lassen sich an der grauen Substanz des Gehirns und Rückenmarks krankhafte Veränderungen, Encephalomyelitis, nachweisen.

Die Fleischbeschau darf nur vom Fleischbeschautierarzt ausgeführt werden. Das Fleisch darf nur in gekochtem oder gedämpftem Zustand abgegeben werden [§ 55, Abs. 1, II, Buchst. a), Nr. 5].

In einem mit ansteckender Schweinelähme verseuchten Bestand ist jedes Schwein als lähmekrank anzusehen, das bei Lebzeiten eine erhöhte Körpertemperatur zeigt oder bei dem nach der Schlachtung durch histologische Untersuchungen des Gehirns oder des Rückenmarks eine Encephalomyelitis nachgewiesen wird.

16. Die Ruhr.

Als Ruhr oder weiße Ruhr bezeichnet man eine bei Kälbern, seltener bei Lämmern, seuchenartig auftretende Magen- und Darmentzündung.

Am lebenden Tier findet man einen unstillbaren Durchfall, anfangs schmierigen, hellgelben oder grünlichen, später weißlichen, dünnflüssigen, übelriechenden Kot. Der Durchfall stellt sich in den ersten Tagen nach der Geburt ein und führt meist nach ein bis zwei Tagen unter hochgradigem Kräfteverfall zum Tode.

Erscheinungen am geschlachteten Tier sind: Starke Abmagerung, verwaschene Rötung der Dünn- und Dickdarmschleimhaut, Schwellung und blutig-wässerige Durchtränkung der Gekröselymphknoten, kleine Blutungen am serösen Überzug des Herzens, am Brust- und Bauchfell, schmutzigrote Färbung und feuchte Beschaffenheit des Muskelfleisches.

Auf Ruhr ist namentlich zu achten bei Kälbern (§ 5). Die Schlachttier- und Fleischbeschau bleibt dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten (§§ 8 und 30).

17. Die Enteritisinfektion der Kälber (sog. Paratyphus).

Der Paratyphus der Kälber ist eine durch Bakterien der Enteritisgruppe (Fleischvergifter) verursachte Erkrankung (Enteritisinfektion der Kälber), die in manchen Gebieten gehäuft vorkommt und auch als Stallobci, po případě též okresnímu úřadu (§§ 11 a 31).

Na poraženém zvířeti se nepozorují žádné smyslově patrné změny; jen histologicky lze na šedé hmotě mozku a míchy dokázati chorobné změny, encephalomyelitis.

Prohlídka masa smí býti provedena jen veterinářem prohlídky masa. Maso smí býti vydáváno jen vařené nebo dušené [§ 55, odst. 1, II, písm. a), č. 5].

V chovu nakaženém obrnou vepřů jest třeba považovati za obrnou nemocného každého vepře, který má za živa zvýšenou tělesnou teplotu nebo u kterého se po poražení prokáže histologickým vyšetřením mozku nebo míchy encephalomyelitis.

16. Úplavice.

Úplavicí nebo bílou úplavicí označujeme zánět žaludku a střev, který se hromadně vyskytuje u telat, vzácněji u jehňat.

Za živa se dostavuje u zvířat neutišitelný průjem, při kterém jsou výkaly s počátku mazlavé, jasně žluté nebo nazelenalé, později bělavé, vodnaté a odporně páchnou. Průjem se dostaví v prvních dnech po narození a končí nejčastěji po jednom až dvou dnech smrtí za úplného vyčerpání.

Příznaky na poraženém zvířeti jsou: silné zhubnutí, celkové zrudnutí sliznice tenkého i tlustého střeva, zduření a krvavě vodnaté prosáknutí mízních uzlin okruží, drobné krevní výrony na serosním povlaku srdce, na pohrudnici a pobřišnici, špinavě červené zbarvení a vodnatost svalstva.

Na úplavici třeba zvláště dbáti u telat (§ 5). Prohlídka je vyhrazena veterináři prohlídky masa (§§ 8 a 30).

17. Infekce zárodky ze skupiny enteritis u telat (t. zv. paratyfus).

Paratyfus telat je nemoc vyvolávaná bakteriemi skupiny enteritis (t. zv. otrav masem), která je všeobecně rozšířená a vyskytuje se též jako nákaza stájová (infekce zárodky ze skupiny enteritis u telat). Telata onemocní

seuche auftritt. Die Kälber erkranken meist in den ersten Lebenswochen. Das Krankheitsbild wechselt. Leicht erkrankte Tiere zeigen keine erhebliche Störung des Allgemeinbefindens, sondern meist nur erhöhte Körperwärme oder leichtes Fieber (40 bis 41° C). Schwer erkrankte Tiere sind teilnahmslos, schlafsüchtig, liegen viel und haben höheres Fieber (41° C und darüber); zuweilen bestehen Schwellungen der Gelenke. Oft beobachtet man Durchfall, der äußerlich an einer Verklebung der Haare in der Umgebung des Afters durch gelblichen Kot erkennbar ist. Häufig erkranken auch die Lungen, was sich durch eine oft mit Husten und Flankenschlagen verbundene Erschwerung der Atmung bemerkbar macht.

Bei den geschlachteten Kälbern findet man in den frischen Erkrankungsfällen fast regelmäßig eine beträchtliche Milzschwellung, während in älteren Fällen die Schwellung nahezu immer fehlt. Das zwar im ganzen fester, aber zugleich brüchiger als gewöhnlich erscheinende Milzgewebe fließt von der Schnittfläche nicht ab. Die Leber ist meistens geschwollen und zeigt dann an der Oberfläche häufig dunkelorange oder purpurorange Färbung, die beim lebenswarmen Organ durch den grauen oder graublauen Glanz der Kapsel mehr oder weniger verdeckt sein kann, beim erkalteten jedoch deutlich hervortritt. In das Lebergewebe sind zahlreiche kleinste, kaum sichtbare bis grießkorngroße, grauweiße oder grau- bis orange- und goldgelbe, scharf umschriebene Herde eingesprengt, die von einem roten Hof umgeben sein können. Auch in den Nieren, besonders der Nierenrinde, finden sich häufig neben feinsten Blutpunkten die vorbeschriebenen Herde, unter denen ein Teil regelmäßig von einem roten Hof umgeben ist. Weiterhin beobachtet man Entzündungsherde in der Lunge, vorzugsweise in den vorderen und mittleren Lappen mit Vergrößerung der Lungenlymphknoten, und eine rötlichgelbe Flüssigkeit mit flockig-faserigen Gerinseln in den Brustfellsäcken (Lungenform der Krankheit). Der Darm zeigt oft schon außen fleckige oder streifige Rötungen. Die Darmschleimhaut ist bisweilen geschwollen und fleckig oder streifig gerötet. Vereinzelt kommt es auch zu stärkerer Entzündung, besonders des Dünndarms und Hüftdarms, und zur Bildung von kleinsten umschriebenen, graugelben, glanzlosen, abgestorbenen Herden (Darmform der Krankheit). Häufig besteht leichte Gelbfärbung, insbesondere des Fettgewebes. Lungenform und Darmform können zusammen auftreten.

nejčastěji v prvých týdnech po narození. Průběh nemoci je různý. V lehčích případech zvířata nejeví značnější poruchy celkového stavu, nýbrž většinou jen zvýšenou teplotu nebo mírnou horečkou (40 až 41° C). V těžších případech jsou zvířata nevšímavá k okolí, ospalá, mnoho leží a mají vysokou horečku (41° C i více). Někdy se přidružují otoky kloubů. Často lze pozorovati průjem, který se zevně pozná podle toho, že srst v okolí řitě je slepena žlutými výkaly. Zhusta jsou zachváceny i plíce; to se projevuje ztíženým dýcháním s kašlem a namáhavým pohybem slabin.

U poražených telat se zjistí na počátku onemocnění téměř pravidelně značné zduření sleziny, kdežto u starších případů toto zduření skoro vždy chybí. Tkáň slezinná, sice celkem pevnější, ale současně drobivější než obyčejně, se neroztéká na řezné ploše. Játra jsou většinou zduřelá a mají velmi často na povrchu tmavěoranžové nebo purpurověoranžové zbarvení, které může býti na játrech ještě teplých více nebo méně zastřeno šedavým nebo šedémodrým leskem pouzdra, avšak na vychladlých játrech zřetelně vystoupí. Ve tkáni jaterní jsou roztroušena četná velmi drobná, sotva viditelná ostře ohraničená ložiska, někdy až velikosti krupice, šedobílá nebo šedě až oranžově i zlatově žlutá, která mohou býti obklopena červeným dvorcem. Také v ledvinách, zvláště v jejich kůře, bývají často vedle jemných krevních výronů popsaná ložiska, z nichž některá jsou obklopena pravidelně červeným dvorečkem. Dále je viděti v plicích zánětlivá ložiska, především v předních a středních lalocích, zvětšení jejich mízních uzlin a v dutině hrudní červenožlutou tekutinu s vločkovitými a vláknovitými sraženinami (plicní forma nemoci). Na střevě je často již zevně znatelné skvrnité nebo pruhovité zčervenání. Sliznice střevní je někdy zduřena a skvrnitě nebo pásovitě zarudlá. Ojediněle dochází i ke značnějšímu zánětu, zvláště v tenkém střevě a kyčelníku, a vznikají malá ohraničená, šedožlutá, matná, odumřelá ložiska (střevní forma nemoci). Často se objevuje žlutavé zabarvení tkáně, zvláště tuku (žloutenka). Plicní i střevní forma se může vyskytnouti současně.

Auch ganz gesund erscheinende, im besten Nährzustand befindliche Kälber zeigen bisweilen in der Leber die oben beschriebenen kleinen Herde (miliare Nekroseherde), die meistens auf eine abgelaufene Paratyphuserkrankung zurückzuführen sind und die oft die Erreger beherbergen. Auch diese Kälber sind fleischbeschaulich genau so zu behandeln wie die obenbeschriebenen kranken Kälber.

Die Schlachttier- und Fleischbeschau bleibt dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten (§§ 8 und 30).

Der Beschauer hat nach Berühren der veränderten Teile sofort seine Hände und Arme gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.

18. Die Diphtherie der Kälber.

Der Erreger der Kälberdiphtherie ruft tiefgehende Entzündungen und Verschorfungen der Maul- und Rachenschleimhaut, manchmal auch der Schleimhaut des Kehlkopfs, der Luftröhre, des Schlunds und des Pansens hervor. Diese örtlichen Entzündungen kennzeichnen sich durch scharf begrenzte graugelbe, zerklüftete Herde, die Geschwüre zurücklassen. Sie können schon nach kurzer Zeit zu einer schweren Lungenentzündung oder jauchigen Blutvergiftung führen, an der die Tiere sterben.

Auf Diphtherie ist namentlich zu achten bei Kälbern (§ 5). Die Schlachttier- und Fleischbeschau bleibt dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten (§§ 8 und 30).

19. Die Blutvergiftung.

Die Blutvergiftung ist der wichtigste Befund für die Fleischbeschau, da in ihrem Gefolge sich häufig Fleischvergiftungserreger im Körper verbreiten. Bei der Blutvergiftung dringen Krankheitskeime von irgend einer erkrankten Stelle der äußeren Haut, der Schleimhaut der Gebärmutter, der Atmungs- oder Verdauungsorgane oder von dem noch nicht verheilten Nabel aus in die Blutbahn ein.

Die Krankheitserscheinungen am lebenden Tier sind manchmal so wenig eigenartig, daß erst der Befund am geschlachteten Tier in Verbindung mit dem Lebendbefund zur sicheren Erkennung der Krankheit führt. Zuweilen findet man Eiterungen, von denen die Blutvergiftung ihren Ausgang genommen hat, bei Kälbern insbesondere Schwellungen der Gelenke und des Nabels. Hohes Fieber (41 bis 42° C), vor dem tödlichen Ausgang wohl auch unternormale Temperatur, starke Beeinträchtigung des Allgemeinbefindens, große Schwä-

Malá odumřelá ložiska, z nichž je nutno vždy usuzovati na proběhlé onemocnění paratyfem a v nichž se často skrývají zárodky onemocnění, najdou se v játrech i u telat na pohled zcela zdravých a v nejlepším výživném stavu. Také tato telata je nutno s hlediska prohlídky masa posuzovati stejně jako telata nemocná.

Prohlídka jatečného zvířete a masa je vyhrazena veterináři prohlídky masa (§§ 8 a 30).

Prohlížitel, který se dotýkal onemocnělých orgánů, musí si ihned důkladně očistiti a desinfikovati ruce i paže.

18. Mázdřivka telat (difterie).

Původce mázdřivky telat vyvolává hluboké zánětlivé změny a zvředovatění na sliznicích tlamy a hltanu, často i na sliznici hrtanu, průdušnice, jícnu i bachoru. Tyto místní zánětlivé změny se jeví jako ostře ohraničená šedožlutá, rozpadávající se ložiska, po nichž zůstávají vředy. Mohou vésti již v krátké době k těžkému zánětu plic nebo k jíchovité otravě krve, při nichž zvířata hynou.

Na mázdřivku třeba dbáti zvláště u telat (§ 5). Prohlídka jatečného zvířete a masa je vyhrazena veterináři prohlídky masa (§§ 8 a 30).

19. Otrava krve.

Otrava krve je s hlediska prohlídky masa nejzávažnějším nálezem, neboť se jí rozšiřují nejčastěji zárodky otravy masem v těle. Při otravě krve vnikají zárodky nemoci z kteréhokoliv nemocného místa na kůži, ze sliznice dělohy, dýchacích nebo zažívacích ústrojí nebo z pupku ještě nezhojeného do krevního oběhu.

Příznaky onemocnění jsou na živých zvířatech mnohdy tak málo výrazné, že se nemoc pozná s jistotou teprve podle nálezu na poraženém zvířeti ve spojení s nálezem za živa. Často se najde hnisavý zánět, z něhož otrava krve vznikla, u telat zvláště pak zduření kloubů a pupku. Vysoká horečka (41 až 42° C), těsně před smrtí však i podnormální teplota, nápadné zhoršení celkového zdravotního stavu, velká slabost a skleslost, jsou příznaky, které musí vždycky vzbuditi podezření z otravy krve.

che und Hinfälligkeit sind Erscheinungen, die stets den Verdacht der Blutvergiftung erwecken müssen.

Werden beim geschlachteten Tier trübe, graugelbe Verfärbung der Leber und Nieren, trübe, graue Verfärbung des Herzfleisches, wodurch es dem gekochten Fleisch ähnlich wird, vielleicht auch punktförmige Blutungen unter den serösen Häuten und Schwellung mit blutiger, wässeriger Durchtränkung sämtlicher Lymphknoten gefunden, so ist das Vorhandensein einer Blutvergiftung anzunehmen. Manchmal finden sich auch nicht abgekapselte Eiterherde in den verschiedensten Körperteilen, hauptsächlich Lunge, Milz, Nieren, Leber, Gelenken, Knochen und Muskeln. Oft sind aber auch diese Krankheitszeichen am toten Tier so wenig deutlich vorhanden und so leicht mit anderen fehlerhaften Zuständen, z. B. Fettansammlung in Leber und Nieren oder Fäulnis, zu verwechseln, daß nur der Fleischbeschautierarzt die verdächtigen Erscheinungen richtig zu deuten vermag.

Auf Blutvergiftung ist namentlich zu achten bei Notschlachtungen oder Krankschlachtungen (§ 27) infolge von Entzündungen des Darms, des Euters, der Gebärmutter, der Gelenke, der Sehnenscheiden, der Klauen und der Hufe, des Nabels, der Lunge, des Brust- und Bauchfells und von Allgemeinerkrankungen im Anschluß an eitrige oder brandige Wunden.

Die Schlachttier- und Fleischbeschau bleibt dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten (§§ 8 und 30).

20. Die Tuberkulose.

Die Tuberkulose ist die verbreitetste Krankheit unter den Rindern; verhältnismäßig häufig kommt sie auch bei Schweinen, Kälbern und Ziegen, seltener bei Schafen, Hunden und Pferden vor. Am häufigsten werden von ihr die jahraus, jahrein im Stall gehaltenen Rinder, insbesondere Kühe, betroffen.

Der Krankheitskeim gelangt bei Rindern am häufigsten mit der Atmungsluft, bei Schweinen mit der Nahrung (Milch, Molkereirückstände) in den Körper. Bei Kälbern erfolgt die Ansteckung nicht nur durch die Atmungsluft und die Nahrung (Milch), sondern auch vor der Geburt durch die Nabelgefäße. Wenn der Tuberkuloseerreger in einen bisher tuberkulosefreien Körper eindringt, so kommt es an der Eintrittsstelle, z. B. in der Lunge, in den Mandeln oder in der Darmschleimhaut zu einer nicht sehr aus-

Nalezne-li se u poraženého zvířete matné šedožluté zbarvení jater a ledvin, kalné, šedavé zbarvení svalu srdečního, takže se podobá vařenému masu, a najdou-li se snad i tečkovité krevní výrony pod serosními blanami a zduření s krvavým a vodnatým prosáknutím všech mízních uzlin, má se za to, že jde o otravu krve. Mnohdy se najdou i neopouzdřená hnisavá ložiska v nejrůznějších částech těla, hlavně v plicích, slezině, ledvinách, játrech, kloubech, kostech a svalech. Často bývají tyto nálezy na mrtvých zvířatech tak málo výrazné a dají se tak lehce zaměniti s ostatními chorobnými stavy, na př. se ztučněním jater a ledvin nebo hnilobou, že jediné veterinář prohlídky masa může tyto podezřelé příznaky správně posouditi.

Otravy krve je nutno míti na paměti při nutném poražení zvířat nebo poražení nemocných zvířat (§ 27) pro zánět střev, vemene, dělohy, kloubů, pochev šlachových, paznehtů a kopyt, pupku, plic, pohrudnice a pobřišnice a pro celková onemocnění po hnisavých nebo jíchovitých ranách.

Prohlídka jatečného zvířete i prohlídka masa je vyhrazena veterináři prohlídky masa (§§ 8 a 30).

20. Tuberkulosa.

Tuberkulosa je nejrozšířenější chorobou skotu; poměrně často se vyskytuje i u vepřového bravu, telat a koz, řídčeji u ovcí, psů a koní. Nejčastěji bývá postižen skot, zvláště krávy, chované po celý rok ve stáji.

Zárodky se dostávají do těla u skotu nejčastěji vzduchem při dýchání, u vepřů potravou (mlékem, mlékárenskými zbytky). U telat dochází k nakažení nejen vzduchem při dýchání a potravou (mlékem), nýbrž i pupeční šňůrou před porodem. Vniknou-li zárodky tuberkulosy do těla, které dosud není tuberkulosou nemocné, dochází na vstupním místě, na př. v plicích, v mandlích nebo ve sliznici žaludeční k ložiskovému ne příliš rozšířenému zánětu, vedoucímu k sesýrovatění. Z tohoto ložiska se zavlekou zárodky v každém případě

gedehnten herdförmigen Entzündung mit anschließender Verkäsung. Von diesem Herd werden in jedem Fall Keime über die Lymphbahnen in den zugehörigen Lymphknoten verschleppt, wo es zu mehr oder weniger umfangreichen Verkäsungen kommt, wobei der Lymphknoten meistens vergrößert ist. Die graugelblichen verkästen Massen zeigen starke Neigung zur Verkalkung. Die stets zusammen auftretenden Veränderungen an der Eintrittsstelle in den Körper und in dem zugehörigen Lymphknoten werden als Primärkomplex bezeichnet. Er kommt gewöhnlich nur in der Einzahl, seltener in der Mehrzahl vor. In letzterem Fall können Primärkomplexe sowohl im Rachenraum und in der Lunge als auch im Rachenraum und Darm gefunden werden. Wird ein tuberkulöser Herd an der Eintrittsstelle nicht nachgewiesen, so spricht man von einem unvollständigen Primärkomplex. In diesem Stadium ist die Erkrankung stets örtlich.

Je nach Zahl und Angriffskraft der Tuberkuloseerreger und je nach Widerstandsfähigkeit des befallenen Tierkörpers kann der Krankheitsprozeß in diesem Stadium zum Stehen kommen oder sich über die Lymphknoten hinaus ausbreiten. In letzterem Fall gelangen die Keime vom erkrankten Lymphknoten aus in den Brustmilchgang und weiter ins Blut. Mit dem Blut, in dem sich die Tuberkelbazillen nur kurze Zeit halten können, werden sie durch den ganzen Körper getragen. Damit ist die Möglichkeit gegeben, daß überall im Körper tuberkulöse Herde entstehen. Es kommt zur Ausbreitung der Tuberkulose im Körper (Generalisation). Dort, wo die Keime festgehalten werden, entstehen neue herdförmige Entzündungen mit den für die Tuberkulose charakteristischen Verkäsungen. Bald sind es, je nach der durch den Primärkomplex erzeugten, erhöhten oder verminderten Widerstandskraft des Körpers, kleinere oder größere (bis apfelgroße) käsige Herde, die geringere Neigung zur Verkalkung zeigen. Die zugehörigen Lymphknoten erkranken in jedem Fall gleichartig mit. In diesem Stadium können nicht nur die inneren Organe, sondern auch das Brust- und Bauchfell (Perlsucht) sowie die Knochen, Gelenke und Sehnenscheiden erkranken. Nicht selten kommt es auch zu tuberkulösen Veränderungen in den im Fleisch liegenden Lymphknoten. Zu den größten Seltenheiten gehört die Erkrankung der Muskulatur.

In jedem Fall liegt eine Generalisation vor, wenn Organe oder Stellen des Körpers ergrif-

do příslušných mízních uzlin, kde dochází k více nebo méně rozsáhlému sesýrovatění, při kterém jsou mízní uzliny zpravidla zvětšené. Šedožlutavá sesýrovatělá hmota jeví silný sklon ke zvápenění. Změny, které se vždycky objevují současně na vstupním místě těla a v příslušných mízních uzlinách, nazývají se primárním komplexem. Objevují se obyčejně jen jednotlivě, zřídka ve větším množství. V tomto druhém případě se mohou primární komplexy nalézti jak v hltanu a plicích, tak také v hltanu a ve střevě. Nezjistí-li se tuberkulosní ložiska na vstupním místě, lze mluviti o neúplném primárním komplexu. V tomto stadiu je onemocnění stále místního rázu.

Podle počtu a životnosti zárodků tuberkulosy a podle odolnosti napadeného těla zvířete se může chorobný proces v tomto stadiu zastaviti nebo rozšířiti dále mízními uzlinami. V tomto případě se dostávají zárodky z onemocnělé mízní uzliny do hrudního mízovodu a dále do krve. Krví, v níž se tuberkulosní tyčinky mohou zdržeti jen krátký čas, se roznesou po celém těle. Tím je umožněno, že se všude v těle tvoří tuberkulosní ložiska. Dochází k rozšíření tuberkulosy v těle (generalisaci). Tam, kde se zárodky usadí, povstávají nové ložiskové záněty s charakteristickým sesýrovatěním. Brzy se vytvoří, vždy podle zvýšené nebo snížené odolnosti těla, vyvolané primárním komplexem, menší nebo větší (až velikosti jablka) sýrovitá ložiska s menší schopností k zvápenění. Stejným způsobem onemocní vždy příslušné mízní uzliny. V tomto stadiu mohou onemocněti nejen vnitřní orgány, nýbrž i pohrudnice a pobřišnice (perlovina), i kosti, klouby a šlachy. Nezřídka dochází také k tuberkulosním změnám masových mízních uzlin. Nejvzácnější jest onemocnění svalstva.

O generalisaci jde pokaždé, jsou-li zachváceny orgány nebo místa těla, do kterých ne-

fen sind, an die die Tuberkuloseerreger von außen her nicht auf direktem Wege gelangen können (z. B. Milz, Knochenmark).

Durch die ersten Herde allein (Primärkomplex) oder in Verbindung mit der Ausbreitung auf dem Blutwege (Generalisation) kann der Körper eine so hohe Abwehrkraft erwerben, daß sich die weitere Ausbreitung der tuberkulösen Erkrankung auf ein Organ beschränkt (chronische Organtuberkulose). Diese Tuberkuloseform kann von einem bestehenden tuberkulösen Herd des erkrankten Organs ausgehen oder aber durch das Eindringen von Tuberkuloseerregern von außen her oder nach Verschleppung mit dem Blut in dieses Organ entstehen. Das dabei erkrankte Organ ist vielfach mit ausgedehnten, meist käsigen oder entzündlich-zelligen Krankheitsprozessen behaftet. Die Ausbreitung dieser chronischen Organerkrankungen erfolgt vor allem auf dem Wege des in dem Organ vorhandenen Kanalsystems, in der Lunge auf dem Wege der Luftröhrenäste, im Euter auf dem der Milchgänge. Die zugehörigen Lymphknoten sind vielfach vollkommen frei von tuberkulösen Veränderungen. Besonders häufig findet sich diese chronische Organtuberkulose in der Lunge und im Euter des Rindes. Beim Vorliegen von chronischer Lungentuberkulose schließt sich nicht selten durch Verschlucken des Tuberkuloseerreger enthaltenden Lungenschleims eine chronische Darmtuberkulose an.

Fleischbeschaulich von der allergrößten Bedeutung ist die Tuberkuloseform, bei der regelmäßig Tuberkuloseerreger in größerer Zahl im Blute kreisen. Es handelt sich um die Veränderungen infolge einer frischen Blutinfektion (akute hämatogene Miliartuberkulose). Sie sind in den meisten Fällen auf einen vollständigen Niederbruch der Abwehrkraft des Körpers zurückzuführen. Beim geschlachteten Tier findet man gewöhnlich die Lunge stark vergrößert; sie ist entweder sehr hell und puffig-elastisch oder graurötlich, schwer und teigig. Dabei ist sie mehr oder weniger stark mit etwa hirsekorngroßen (= miliaren), zum Teil durchscheinenden, zum Teil im Zentrum getrübten Knötchen durchsetzt. Auch in der Rindenschicht der Nieren werden regelmäßig hirsekorngroße grauweißliche Knötchen in mäßiger Zahl gefunden.

Die Tuberkulose ist am lebenden Rind oft nicht oder nur schwer erkennbar. Bei Lungentuberkulose findet man anfangs keinerlei Krankheitserscheinungen, später erst Husten sowie beschleunigtes und

mohou tuberkulosní zárodky z vnějšku vniknouti přímo (na př. slezina, dřeň kostní).

Prvotními ložisky samotnými (primárním komplexem) nebo rozšířením krevní cestou (generalisací) může nabýti tělo tak vysoké odolnosti, že se další šíření tuberkulosního onemocnění omezí na jeden orgán (chronická tuberkulosa orgánu). Tato forma tuberkulosy může vzniknouti z tuberkulosního ložiska onemocnělého orgánu nebo vniknutím zárodků tuberkulosy z vnějšku nebo zavlečením krví do tohoto orgánu. Při tom onemocnělý orgán jest mnohdy zachvácen rozšířenými, často sýrovitými procesy nebo záněty s buněčnou infiltrací. Rozšíření tohoto chronického onemocnění orgánu děje se především kanálovým systémem v orgánu, v plicích větvemi průdušnice, ve vemeni mlékovody. Příslušné mízní uzliny jsou mnohdy úplně bez tuberkulosních změn. Zvláště často projevuje se tato chronická orgánová tuberkulosa v plicích a ve vemeni skotu. Při chronické plicní tuberkulose dochází často po polknutí plicního hlenu, obsahujícího zárodky tuberkulosy, k chronické tuberkulose střev.

S hlediska prohlídky masa má největší význam ta forma tuberkulosy, při které pravidelně kolují zárodky tuberkulosy ve větším počtu v krvi. Jde o změny vzniklé čerstvou krevní infekcí (akutní haematogenní miliární tuberkulosa). Vzniká ve většině případů po úplném poklesu odolnosti těla. U poražených zvířat se naleznou plíce obyčejně velmi zvětšené, jsou buď velmi bledé a chřestivě elastické nebo šedě červenavé, těžké a těstovité. Při tom jsou více nebo méně prostoupeny uzlíčky velikosti asi prosa (miliárními) z části průsvitnými, z části ve středu zakalenými. Také v korové části ledvin najdou se pravidelně v mírném počtu šedobílé uzlíčky velikosti prosa.

Tuberkulosu u živého skotu často nelze poznati, nebo jen stěží. U plicní tuberkulosy nezjistíme s počátku žádných příznaků onemocnění, teprve později kašel se zrychleným a ztíženým dýcháním. Při tuberku-

erschwertes Atmen. Bei Tuberkulose des Euters finden sich vielfach knotige Verhärtungen und Vergrößerung eines oder mehrerer Viertel. Die Euterlymphknoten sind meistens vergrößert. Sehr verdächtig ist es, wenn sich bei wenig gestörtem Appetit und Wiederkauen häufig Aufblähen zeigt; dieses pflegt durch Vergrößerung der tuberkulösen Mittelfell-Lymphknoten, die auf den Schlund drücken und das Entweichen der Pansengase verhindern, hervorgerufen zu werden. In späteren Stadien der Krankheit magern die Tiere ab, die Haut liegt dem Rippenkörper fest an, das Haar wird glanzlos und der Blick stier.

Beim Schwein sind die Erscheinungen am lebenden Tier noch weniger kennzeichnend als beim Rind.

Mit Rücksicht auf die Fleischbeschau sind folgende Formen der Tuberkulose, die an geschlachteten Tieren gefunden werden, besonders hervorzuheben:

1. der Primärkomplex,
2. die chronische Organtuberkulose,
3. die generalisierte Tuberkulose ohne die Erscheinungen der akuten hämatogenen Miliartuberkulose mit oder ohne Erkrankung der sogenannten Fleischlymphknoten oder Knochen,
4. die generalisierte Tuberkulose mit den Erscheinungen der akuten hämatogenen Miliartuberkulose.

Bei den einzelnen Schlachttiergattungen zeigt die tuberkulöse Erkrankung gewisse Verschiedenheiten.

Beim Rind findet man in den meisten Fällen entweder in der Lunge oder nur in den Lymphknoten, oft gleichzeitig auch in den Mittelfell-Lymphknoten kleinere oder größere tuberkulöse Herde mit käsigem, käsig-eitrigem oder verkalktem Inhalt. Das Brustfell ist häufig, das Bauchfell etwas weniger häufig tuberkulös erkrankt. Während die Magen- und Darmschleimhaut selten deutlich erkennbare tuberkulöse Veränderungen (Knötchen und Geschwüre) zeigt, findet man die Gekröselymphknoten in vielen Fällen verändert. Tuberkulöse Herde sind zwar in der Leber häufig nicht nachzuweisen; dagegen werden die Lymphknoten dieses Organs oft tuberkulös gefunden. Die Nieren erkranken fast nur bei älteren Rindern. Tuberkulose der Milz ist seltener und wird vorzugsweise bei jüngeren Tieren angetroffen. Ziemlich häufig findet man bei älteren Kühen Tuberkulose der Gebärmutter und des Euters. Die Erlose vemene zjišťujeme mnohonásobně uzlovité ztvrdnutí a zvětšení jedné i více čtvrtek vemene. Mízní uzliny nadvemenní jsou většinou zvětšeny. Velmi podezřelé je, nadýmají-li se zvířata často při mírně snížené chuti k přijímání potravy a při mírně porušeném přežvykování; to bývá obyčejně způsobeno zvětšenými tuberkulosními mízními uzlinami mezihrudními, které tlačí na jícen a zamezují odcházení plynů z bachoru. V pokročilejším stadiu nemoci zvířata hubnou, kůže lpí pevně na hrudníku, srst pozbývá lesku a oči jsou vypoulené.

U vepře jsou příznaky za živa ještě méně znatelné než u skotu.

Pro prohlídku poražených zvířat jsou zvlášť důležité tyto formy tuberkulosy:

1. primární komplex,
2. chronická orgánová tuberkulosa,
3. generalisovaná tuberkulosa bez příznaků akutní haematogenní miliární tuberkulosy s onemocněním tak zvaných masových mízních uzlin nebo kostí nebo bez něho,
4. generalisovaná tuberkulosa s příznaky akutní haematogenní miliární tuberkulosy.

U jednotlivých druhů jatečných zvířat jsou určité rozdíly v tuberkulosním onemocnění.

U skotu lze nalézti ve většině případů buď v plicích nebo v jejich mízních uzlinách, často zároveň v mízních uzlinách mezihrudních menší nebo větší tuberkulosní ložiska se sesýrovatělým, sýrovitě hnisavým nebo zvápenělým obsahem. Pohrudnice bývá zachvácena často, pobřišnice řídčeji. Tuberkulosní změny (uzlíky a vředy) sliznice žaludku a střev jsou zřídka zřetelně zjistitelné, kdežto změny v mízních uzlinách okruží jsou velmi časté. V játrech se nedají tuberkulosní ložiska mnohdy prokázati, avšak v jejich mízních uzlinách jsou velmi časté. Ledviny bývají zachváceny nejčastěji jen u staršího skotu. Tuberkulosa sleziny je vzácnější a vyskytuje se především u mladších zvířat. Poměrně často nacházíme u starších krav tuberkulosu dělohy a vemene. Při onemocnění vemene lze mnohdy ztěží poznati, že jde o tuberkulosu, poněvadž příslušné mízní uzliny nejsou často tuberkulosně změněny. Mízní uzliny masové, kosti a klouby onemocní

krankung des Euters läßt vielfach die tuberkulöse Natur nur schwer erkennen, zumal die zugehörigen Lymphknoten häufig nicht tuberkulös verändert sind. Fleischlymphknoten, Knochen und Gelenke erkranken selten an Tuberkulose, noch seltener Gehirn und Rückenmark, am seltensten die Muskeln.

Beim Kalb ist die Tuberkulose seltener. Bei jüngeren Tieren findet man meist die Lymphknoten an der Leberpforte tuberkulös, während bei älteren Kälbern verhältnismäßig oft die Mandeln und die Kehlgangslymphknoten und die Lunge, seltener dagegen die Gekröselymphknoten und der Darm tuberkulös erkranken. Bei Verbreitung auf dem großen Blutkreislauf ist die Milz fast stets mit tuberkulösen Herden besetzt.

Beim Schwein entsteht die Tuberkulose meist durch Verfüttern der Milch und der Molkereienrückstände tuberkulöser Kühe, weshalb vor allem die Kehlgangs- und oberen Halslymphknoten, ferner die Gekröselymphknoten erkranken. Sehr oft werden auch in der Lunge und in der Leber tuberkulöse Veränderungen gefunden; verhältnismäßig häufig ist beim Schwein die Tuberkulose der Milz und der Knochen.

Die Tuberkulose des Schafes ist selten. Die Veränderungen zeigen sehr starke Neigung zur Verkalkung.

Beim Pferd weisen die tuberkulösen Herde seltener Verkäsungen und Verkalkungen auf; sie gleichen vielmehr meistens den Geschwülsten.

Die Tuberkulose der Ziege ähnelt der des Rindes; jedoch ist die Tuberkulose der serösen Häute seltener.

Beim Hund tritt die Tuberkulose meist mit einer mit Brust- oder Bauchwassersucht ähnlichen Erscheinungen verknüpften Entzündung der serösen Häute auf.

Der Fleischbeschauer darf die Schlachttierbeschau nur übernehmen, wenn das Allgemeinbefinden der Tiere nicht oder nicht wesentlich gestört ist (§ 8). Er hat alsdann bei der Fleischbeschau die veränderten Teile als genußuntauglich, die nichtveränderten Teile als genußtauglich zu bezeichnen [§ 29, Abs. 1, Nr. 3, Buchst. f), § 34, Nr. 4], wenn die Tuberkulose örtlich ist. Dies ist als vorliegend zu erachten, wenn sich die tuberkulösen Veränderungen beschränken auf:

a) die Lymphknoten des Kopfes mit oder ohne tuberkulöse Erkrankung der Mandeln, oder

b) einen oder mehrere Gekröselymphknoten mit oder ohne tuberkulöse Veränderungen im

tuberkulosou zřídka, ještě vzácněji mozek a mícha, nejvzácněji svalstvo.

U telat je tuberkulosa vzácnější. U mladších zvířat bývají tuberkulosou postiženy nejčastěji mízní uzliny jaterní, u starších telat poměrně často mandle a hltanové mízní uzliny a plíce, zřídka mízní uzliny okruží a střev. Jde-li o rozšíření velkým krevním oběhem, jest slezina skoro vždy prostoupena tuberkulosními ložisky.

U vepřového bravu vzniká tuberkulosa nejčastěji po krmení mlékem a mlékárenskými zbytky, pocházejícími od tuberkulosních krav; proto onemocní především mízní uzliny hrtanové a horní krční a dále mízní uzliny okruží. Velmi často se najdou tuberkulosní změny v plicích a v játrech; u vepřů je poměrně častá tuberkulosa sleziny a kostí.

Tuberkulosa ovcí jest řídká. Změny mají silný sklon k zvápenění.

U koní mají tuberkulosní ložiska zřídka sklon k sesýrovatění a zvápenění; většinou se více podobají nádorům.

Tuberkulosa koz se podobá tuberkulose skotu; avšak tuberkulosa serosních blan vyskytuje se u nich zřídka.

U psů dochází při tuberkulose k zánětu serosních blan s příznaky podobnými vodnatelnosti dutiny hrudní a břišní.

Prohlížitel masa smí prohlídku jatečných zvířat vykonati jen tehdy, není-li celkový zdravotní stav zvířete změněn nebo podstatně porušen (§ 8). Má pak při prohlídce označiti změněné části zvířat jako nepoživatelné, nezměněné části jako poživatelné [§ 29, odst. 1, č. 3, písm. f), § 34, č. 4], je-li tuberkulosa místně omezena. O takovou tuberkulosu jde, jsou-li tuberkulosní změny omezeny na:

a) mízní uzliny hlavy, ať již jsou také zachváceny mandle či nikoliv, nebo

b) jednu nebo několik mízních uzlin okruží s tuberkulosními změnami v příslušné části

zugehörigen Darmabschnitt, ohne Rücksicht auf die Miterkrankung der Lymphknoten des Kopfes, oder

c) die Lungenlymphknoten mit oder ohne tuberkulöse Veränderungen in der Lunge selbst, ohne Rücksicht auf die Miterkrankung der Lymphknoten des Kopfes. Jedoch dürfen die tuberkulösen Herde in der Lunge nur gering an Zahl und Umfang sein und müssen deutlich bindegewebig abgegrenzt sein, oder

d) die Lymphknoten an der Leberpforte mit oder ohne tuberkulöse Veränderungen in der Leber.

In allen übrigen Fällen hat die Beurteilung des Fleisches durch den Fleischbeschautierarzt zu erfolgen.

střeva nebo bez nich, i kdyby byly současně zachváceny mízní uzliny hlavy nebo

c) mízní uzliny plic s tuberkulosními změnami v plicích nebo bez nich, i kdyby byly současně zachváceny mízní uzliny hlavy. Tuberkulosní ložiska v plicích však smí býti jen v nepatrném počtu a rozsahu a musí býti zřetelně vazivově ohraničena nebo

d) mízní uzliny jaterní s tuberkulosními změnami v játrech nebo bez nich.

V ostatních případech má posouditi maso veterinář prohlídky masa.

Übersichtliche Darstellung der Formen der Tuberkulose bei Schlachttieren und der gesundheitspolizeilichen Behandlung des Fleisches tuberkulöser Tiere.

Form der Tuberkulose	Fleischbeschauliche Behandlung
I. Beim Primärkomplex	veränderte Teile untauglich.
II. Bei isolierter chronischer Organtuberkulose	veränderte Teile untauglich.
III. Bei generalisierter Tuberkulose ohne die Erscheinungen der akuten hämatogenen Miliartuberkulose (s. Nr. IV)	1. Die veränderten Teile untauglich. 2. Untersuchung der sogenannten Fleischlymphknoten (§ 21, Nr. 12). 3. Bei Tuberkulose eines oder mehrerer Fleischlymphknoten sind die zugehörigen Röhrenknochen herauszunehmen und der Länge nach zu spalten (§ 34, Nr. 4). 4. Beim Vorliegen von Knochentuberkulose ist das ganze Skelett untauglich, das Muskelfleisch tauglich (§ 34, Nr. 4).
IV. Bei generalisierter Tuberkulose mit den Erscheinungen der akuten hämatogenen Miliartuberkulose (frische Blutinfektion)	1. Bei Verdacht sind die Nieren aus dem Tierkörper zur genauen Untersuchung herauszunehmen. 2. Die veränderten Teile untauglich. 3. Der ganze Tierkörper bedingt tauglich.

Přehledné znázornění forem tuberkulosy u jatečných zvířat a zdravotně policejní opatření u masa tuberkulosních zvířat.

Forma tuberkulosy.	Opatření s masem s hlediska prohlídky.
I. Při primárním komkomplexu.	Změněné části nepoživatelné.
II. Při isolované chronické tuberkulose orgánů.	Změněné části nepoživatelné.
III. Při generalisované tuberkulose bez příznaků akutní haematogenní miliární tuberkulosy (viz č. IV).	1. Změněné části nepoživatelné. 2. Vyšetření tak zvaných masových mízních uzlin (§ 21, č. 12). 3. Při tuberkulose jedné nebo několika masových mízních uzlin se vyjmou příslušné rourovité kosti a po délce rozříznou (§ 34, č. 4). 4. Při výskytu tuberkulosy kostí je celá kostra nezpůsobilá, svalstvo poživatelné (§ 34, č. 4).
IV. Při generalisované tuberkulose s příznaky akutní haematogenní tuberkulosy (čerstvé krevní infekce).	1. Při podezření se vyjmou ledviny z těla zvířete k přesnému vyšetření. 2. Změněné části nepoživatelné. 3. Celé tělo zvířete podmíněně poživatelné.

Im übrigen ist die Beurteilung der Tierkörper tuberkulöser Schlachttiere nach den allgemeinen Bestimmungen der AB. A vorzunehmen. Bei vollständiger Abmagerung infolge einer Erkrankung (also auch infolge Tuberkulose) ist der ganze Tierkörper untauglich (§ 32, Abs. 1, Nr. 17). Liegen substantielle Veränderungen, wie mäßige Wässerigkeit, verminderte Haltbarkeit, Veränderungen in der Zusammensetzung des Fleisches vor, so ist der Tierkörper als minderwertig zu bezeichnen (§ 47, Abs. 1, Nr. 1). In allen übrigen Fällen ist der Tierkörper tauglich ohne Einschränkung.

21. Die Strahlenpilzerkrankung (Aktinomykose).

Beim Rind gibt sich diese Krankheit durch harte, schmerzlose Auftreibungen des Unterkiefers, seltener des Oberkiefers zu erkennen. Zuweilen sind rote, fleischartige, knollige Geschwulstmassen, die die Haut durchbrechen, bemerkbar. Ähnliche Geschwülste finden sich auch in der Kehl- und Ohrspeicheldrüsengegend, an der Zunge, den Backen und Lippen vor. Besonders häufig sind hanfsamen- bis erbsen- oder haselnußgroße Knoten in der Zunge. Dieselben liegen entweder unter der Schleimhaut, die sie in Form rötlichgelber, pilzförmiger Gebilde durchbrechen können, oder sie haben in der Tiefe der Zunge ihren Sitz. Oft wird die Zunge dabei verdickt, sehr derb und fest (Holzzunge).

Beim Schwein findet man hauptsächlich im Euter schwammige, eiterartig erweichte Geschwulstknoten bis zu Taubenei- und Faustgröße, in denen sich massenhaft sandkorngroße, gelbe Körnchen bemerkbar machen. Seltener wird das Euter von der knotigen Form der Strahlenpilzkrankheit betroffen.

Störungen des Allgemeinbefindens verursacht die Krankheit nur ausnahmsweise, z. B. bei Veränderungen in der Zunge. Meist ist sie auf einen kleinen Teil eines Organs örtlich begrenzt; in sehr seltenen Fällen tritt sie verallgemeinert (in Knochen, Fleischlymphknoten usw.) auf.

Fleischbeschauer dürfen die Schlachttierbeschau nur ausüben, wenn das Allgemeinbefinden der Tiere nicht wesentlich gestört ist (§ 8); sie dürfen ferner die selbständige Beurteilung des Fleisches nur übernehmen, wenn örtliche Strahlenpilzkrankheit vorliegt [§ 29, Abs. 1, Nr. 3, Buchst. e)]. Als untauglich zum Genuß für Menschen sind

Jinak se posoudí tělo tuberkulosních jatečných zvířat podle obecných ustanovení prov. př. A. Při úplné vyhublosti následkem onemocnění (tedy také následkem tuberkulosy) jest celé tělo zvířete nepoživatelné (§ 32, odst. 1, č. 17). Při podstatných změnách na př. mírné vodnatelnosti, snížené trvanlivosti, změnách ve složení masa, označí se tělo zvířete jako méněhodnotné (§ 47, odst. 1, č. 1). Ve všech ostatních případech jest tělo zvířete poživatelné bez omezení.

21. Aktinomykosa (zrnivka travinná).

U skotu objevuje se ve formě tvrdých, bolestivých zduřenin na dolní, řídčeji na horní čelisti. Občas jsou znatelny červené masité, uzlovité zduřeniny, pronikající kůží. Podobné útvary vznikají též v krajině podčelistní, příušní, na jazyku, lících a pyscích. Zvláště časté jsou uzlíky v jazyku, veliké jako semenec až hrách nebo lískový ořech. Jsou buď pod sliznicí, kterou mohou pronikati jako červeněžluté houbovité útvary, nebo leží hluboko ve tkáni jazyka. Často je při tom jazyk ztluštělý, velmi tuhý a pevný (ztvrdlý jazyk).

U vepře lze zjistiti hlavně ve vemeni houbovité, hnisavě změklé hlízy, veliké jako holubí vejce až pěst, ve kterých je znatelné množství žlutých zrníček velikosti písku. Řídčeji je vemeno postiženo uzlovitou formou (pevné hutnosti) aktinomykosy.

Poruchy celkového zdravotního stavu způsobuje tato choroba jen výjimečně, na př. při změnách v jazyku. Nejčastěji je místně ohraničena na malou část orgánu; ve velmi řídkých případech je rozšířena ve více orgánech (v kostech, masových mízních uzlinách a pod.).

Prohlížitelé mohou vykonati prohlídku jatečného zvířete jen tehdy, není-li celkový zdravotní stav zvířete značně porušen (§ 8); samostatné posouzení masa smějí provésti jen tehdy, jde-li o místní změny [§ 29, odst. 1, č. 3, písm. e)]. Za nepoživatelné je považovati jen změněné části (§ 34, č. 5).

nur die veränderten Teile anzusehen (§ 34, Nr. 5).

22. Die ansteckende Blutarmut der Einhufer.

Die von der ansteckenden Blutarmut (infektiöse Anämie) betroffenen Pferde, Maultiere, Maulesel und Esel zeigen bei der akuten Form die Erscheinungen von Mattigkeit, geringer Freßlust, Fieber und Ödeme. Nach geringfügiger Anstrengung ist die Pulszahl stark erhöht. Ein Teil der Tiere kommt zum Festliegen und stirbt in den ersten Krankheitswochen; die meisten werden jedoch chronisch krank, d. h. sie bieten im allgemeinen das Bild der Anämie mit sich in Abständen von Wochen und Monaten wiederholenden fieberhaften Anfällen. In den Zeiten zwischen den Anfällen können sie äußerlich einen gesunden Eindruck machen.

Beim toten Tier können, besonders bei der chronischen Form, Veränderungen fehlen; bei der akuten Form werden Schwellung der Leber und Milz sowie Schwellung und Rötung der Milzlymphknoten beobachtet.

Die Schlachtung kranker Tiere ist nicht gestattet; alle kranken Tiere sollen getötet werden. Die Fleischbeschautierärzte haben bei Feststellung der Anämie oder des Anämieverdachts der Gemeinde und Bezirksbehörde Anzeige zu erstatten (§§ 11 und 31).

II. Durch tierische Schmarotzer verursachte Krankheiten (Invasionskrankheiten).

Die tierischen Schmarotzer sind niedere Tiere, die sich gelegentlich oder während gewisser Zeiten oder während ihres ganzen Lebens in oder auf dem Körper anderer Tiere aufhalten.

23. Die gesundheitsschädliche Finne des Rindes (Cysticercus inermis).

In den äußeren und inneren Kaumuskeln, seltener im Herzfleisch, den Zungenmuskeln und der Speiseröhre, noch seltener in dem übrigen Fleisch (Halsmuskeln, muskulöser Teil des Zwerchfells, Zwerchfellpfeiler, Brustmuskeln, Unterschultermuskeln, Muskeln an der Innenfläche der Hinterschenkel) und nur ganz vereinzelt in Leber, Lunge und Lymphknoten von Rindern sowie von Kälbern findet man bläschenartige, bis 9 mm lange und 6 mm breite Gebilde, die mit einer klaren, wässerigen Flüssigkeit gefüllt

22. Nakažlivá chudokrevnost jednokopytníků.

U koní, mulů, mezků a oslů se dostavují při nakažlivé chudokrevnosti (infekční anaemii) při akutní formě příznaky malátnosti, nepatrné chuti k přijímání potravy, horečka a otoky. Po nepatrné námaze se silně zvýší počet tepů. Některá zvířata uléhají a hynou i v prvních týdnech nemoci, většina jich však onemocní chronicky, t. j. za všeobecných příznaků anaemie s opakovanými horečnatými záchvaty v obdobích týdenních až měsíčních. V mezidobích záchvatů mohou míti vzhled zdravých zvířat.

Na mrtvých zvířatech mohou změny, zvláště při chronické formě, chyběti; při akutních formách se zjistí zduření jater a sleziny i zduření a začervenání mízních uzlin sleziny.

Poražení nemocných zvířat není dovoleno; všechna nemocná zvířata mají býti utracena. Veterináři prohlídky masa mají při zjištění nakažlivé chudokrevnosti nebo při podezření z ní oznámiti to obecnímu a okresnímu úřadu (§§ 11 a 31).

II. Nemoci způsobené živočišnými cizopasníky (invasní nemoci).

Živočišní cizopasníci jsou nižší živočichové, kteří se zdržují v těle nebo na povrchu těla jiných živočichů, a to buď příležitostně nebo v určité době anebo po celý svůj život.

23. Zdraví škodlivý uher hovězí (cysticercus inermis).

Ve vnějších i vnitřních svalech žvýkacích, vzácněji ve svalu srdečním, svalstvu jazyka a jícnu, ještě vzácněji v ostatním svalstvu (v krčním, ve svalové části bránice, v pilířích bráničních, ve svalstvu hrudním, podlopatkovém, svalstvu vnitřních ploch stehen) a jen zcela ojediněle v játrech, plicích a v mízních uzlinách skotu i telat jsou měchýřkovité útvary, dlouhé až 9 mm a široké 6 mm, naplněné čirou vodnatou tekutinou, do kterých je se stěny vchlípeno bílé tělísko velikosti prosného až malého konopného zrna. Tyto

sind, in der sich ein weißes, etwa hirsekorn- bis kleinhanfkorngroßes Gebilde abhebt. Man nennt diese Bläschen Rinderfinnen. Sie sind die geschlechtslose Zwischenform des sogenannten feisten Bandwurms des Menschen (Taenia saginata). Wird Fleisch, das eine solche Finne enthält, in rohem Zustand vom Menschen verzehrt, so entwickelt sich aus ihr im menschlichen Darm ein Bandwurm. Die Finnen können allmählich absterben; hierbei wird ihr Inhalt käsig, später kalkig. Durch Erhitzung auf 45° C, durch völliges Durchfrieren des Tierkörpers, wobei in der Tiefe der Muskulatur des Hintiertels eine Temperatur von — 3° C mindestens 24 Stunden lang geherrscht haben muß, sowie durch längeres Einwirkenlassen von Kochsalz werden die Schmarotzer abgetötet.

Die Beurteilung des Fleisches bleibt dem Fleischbeschautierarzt überlassen (§ 30).

24. Die gesundheitsschädliche Finne des Schweines (Cysticercus cellulosae).

Die gesundheitsschädliche Finne des Schweines (die Schweinefinne) ist die geschlechtslose Zwischenform des sogenannten dünnen oder Einsiedlerbandwurms des Menschen (Taenia solium). Die Schweinefinne ähnelt äußerlich der Rinderfinne, entartet aber seltener als diese. Ihre Lieblingssitze sind: Hinterschenkelmuskeln, Bauchmuskeln, Zwerchfellmuskeln, Zwischenrippenmuskeln, Nackenmuskeln, Herz, Zungenmuskeln, Kehlkopfmuskeln, Kaumuskeln.

Viel häufiger als beim Rind findet beim Schwein eine massenhafte Einwanderung von Finnen statt, die bisweilen zu einer grauroten Verfärbung und zu einer starken Durchfeuchtung des Fleisches führt. Die Lebensfähigkeit der Schweinefinne ist etwas größer als die der Rinderfinne. Sie geht erst bei Erhitzung auf 49 bis 50° C zugrunde und ist 42 Tage nach dem Tode ihres Wirts noch lebensfähig.

Mit der gesundheitsschädlichen Finne ist nicht zu verwechseln die nur auf den Hund übertragbare dünnhalsige Finne (vgl. Nr. 27).

Die Beurteilung des Fleisches bleibt dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten [§ 29, Abs. 1, Nr. 3, Buchst. a), und § 30].

25. Die Trichine.

Die Trichinenkrankheit wird durch kleine Rundwürmer hervorgerufen, deren Larven, im aufgerollten Zustand in Kapseln eingeměchýřky se nazývají uhry hovězími. Jsou to nepohlavní vývojové tvary tasemnice bezbranné (taenia saginata). Požije-li člověk syrové maso obsahující uhry, vyvine se v jeho střevě z uhra tasemnice. Uhry mohou ponenáhlu odumírati; pak je jejich obsah sesýrovatělý, později zvápenělý. Usmrtí se zahřátím na 45° C úplným zmrazením těla zvířete tak, že musí býti i v hloubce svalstva zadní čtvrti teplota — 3° C alespoň po 24 hodin, jakož i delším působením kuchyňské soli.

Posouzení masa je vyhrazeno veterináři prohlídky masa (§ 30).

24. Zdraví škodlivý uher vepře (cysticercus cellulosae).

Zdraví škodlivý uher vepřový je nepohlavní vývojový tvar tasemnice lidské, mnohočlenné (taenia solium). Uher vepřový se podobá zevně uhru hovězímu, pozměňuje se však méně často. Jeho oblíbenými sídly jsou: svalstvo stehenní, břišní, brániční, mezižeberní, šíjové, srdeční, svalstvo jazyka, hrtanu a svalstvo žvýkací.

K hromadnému usazování uhrů ve svalstvu dochází u vepřového bravu častěji než u skotu a způsobuje mnohdy u vepřů šeděčervené zbarvení a značné zvodnatění masa. Odolnost uhra vepřového je o něco větší než uhra hovězího. Hyne teprve při zahřátí na 49 až 50° C a je schopen života ještě i 42 dní po usmrcení svého hostitele.

S tímto uhrem zdraví škodlivým se nesmí zaměňovati tenkokrký uher tasemnice vroubkované, který je přenosný jen na psa (viz č. 27).

Posouzení masa je vyhrazeno veterináři prohlídky masa [§ 29, odst. 1, č. 3, písm. a) a § 30].

25. Svalovci (trichiny).

Svalovčitost (trichinosa) je vyvolána malými oblými červy, jejichž spirálovitě stočené, opouzdřené larvy jsou usazeny často ve velkém

schlossen, oft in großen Mengen im Muskelfleisch sitzen. Sie befällt Schweine und Hunde, aber auch Bären, Katzen, Füchse, Dachse und andere fleischfressende Tiere und kann durch den Genuß des Fleisches solcher Tiere auf den Menschen übertragen werden. Für den Nachweis der Trichinen im Fleisch ist eine Untersuchung mit dem Mikroskop oder Trichinoskop erforderlich.

Die Untersuchung hat nach den Vorschriften der §§ 37 bis 46 zu erfolgen. Entdeckt der Trichinenschauer in den untersuchten Fleischproben Trichinen oder Gebilde, deren Natur ihm zweifelhaft oder unbekannt ist, so hat er den Tierkörper oder im Fall der Untersuchung einzelner Fleischstücke diese vorläufig zu beschlagnahmen, die zuständige Gemeinde zu verständigen und die betreffenden Präparate und Proben dem zuständigen Fleischbeschautierarzt zur Prüfung zu übergeben. Wird das Vorhandensein von Trichinen festgestellt, so ist das Fleisch einschließlich des Fettes als bedingt tauglich zu erachten (§ 36, II, Nr. 5). Bestehen aber infolge der Trichineneinwanderung erhebliche sinnfällige Veränderungen des gesamten Muskelfleisches, so ist der ganze Tierkörper, ausgenommen das Fett, als untauglich zum Genuß für Menschen anzusehen (§ 33, Nr. 3); das Fett gilt in diesem Fall als bedingt tauglich (§ 36, I). Beim Hund und bei den übrigen obengenannten Tieren ist ausnahmslos der ganze Tierkörper als untauglich zum Genuß für Menschen anzusehen (§ 32, Abs. 1, Nr. 15).

Die Beurteilung des Fleisches ist dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten (§ 30).

26. Die Miescherschen Schläuche (Sarcosporidiosis).

Die Miescherschen Schläuche sind schlauchförmige Schmarotzer, die am häufigsten in dem Muskelfleisch des Schweines und Schafes, seltener beim Rind und bei der Ziege angetroffen werden. In der Regel sind diese Schmarotzer nur mit Hilfe von Vergrößerungsgläsern zu erkennen; indessen können sie auch, wie z. B. bei Schafen, eine beträchtliche Größe (über 1,5 cm Länge und 3 mm Breite) erlangen. Teilweise oder gänzlich verkalkte Mieschersche Schläuche geben sich als weißliche Pünktchen und Streifen zu erkennen. Beim Schwein sind die Bauchmuskeln und der muskulöse Teil des Zwerchfells, beim Schaf die Bauchmuskeln und die Hautmuskeln Lieblingssitze der Schmarotzer. In der Wand des Schlundes finden sich die Schläuche

počtu ve svalstvu. Vyskytují se u vepřů a psů, avšak i u medvědů, koček, lišek, jezevců a jiných masožravých zvířat a mohou býti přeneseny na člověka požitím masa těchto zvířat. Pro průkaz svalovců v mase je nutné mikroskopické vyšetření nebo vyšetření trichinoskopem.

Prohlídka se děje podle předpisů §§ 37 až 46. Zjistí-li prohlížitel na svalovce ve vyšetřovaných vzorcích masa svalovce nebo útvary, o jejichž povaze má pochyby, nebo jsou-li mu neznámé, pozastaví předběžně tělo zvířete nebo v případě vyšetření jednotlivých částí tyto části; ohlásí to příslušné obci a odevzdá dotčené preparáty a vzorky příslušnému veterináři prohlídky masa k přezkoušení. Zjistí-li se svalovci, posoudí se maso včetně tuku jako podmíněně poživatelné (§ 36, č. II, 5). Vzniknou-li vniknutím svalovců v celém svalstvu značné patrné změny, posuzuje se celé tělo zvířete, kromě tuku, jako nepoživatelné (§ 33, č. 3); tuk je v tomto případě podmíněně poživatelný (§ 36, č. I). U psa a ostatních shora jmenovaných zvířat se posuzuje bez výjimky celé tělo zvířete jako nepoživatelné (§ 32, odst. 1, č. 15).

Posouzení masa je vyhrazeno veterináři prohlídky masa (§ 30).

26. Miescherovy váčky (sarkosporidiosa).

Miescherovy váčky jsou cizopasníci váčkovité podoby, kteří bývají nejčastěji ve svalstvu vepřů a ovcí, vzácněji skotu a koz. Zpravidla se dají tito cizopasníci zjistiti toliko lupou; mohou však také dosáhnouti i značné velikosti, na př. u ovcí (1,5 cm délky a 3 mm šířky). Částečně nebo úplně zvápenělé Miescherovy váčky se jeví jako bělavé tečky a proužky. Oblíbenými místy cizopasníků u vepřů je svalstvo břišní a svalová část bránice, u ovcí svalstvo břišní a kožní. Ve stěně jícnu u ovcí a koz mají tito cizopasníci tvar podlouhlých váčků.

in Form länglicher Säckchen beim Schaf und bei der Ziege vor.

Beim Schwein sind die verkalkten Miescherschen Schläuche schon oft mit verkalkten Trichinen verwechselt worden; sie unterscheiden sich dadurch, daß die verkalkten Miescherschen Schläuche verschieden groß sind, während die verkalkten Trichinen nahezu gleiche Größe besitzen. Weitere Unterschiede sind mit Hilfe des Mikroskops erkennbar.

Als untauglich zum Genuß für Menschen ist der ganze Tierkörper, ausgenommen Fett, anzusehen, wenn das Fleisch infolge der Durchsetzung mit Miescherschen Schläuchen wässerig geworden oder auffallend verfärbt ist (§ 33, Nr. 2). Abgesehen von diesen Fällen sind die ganzen Organe zu vernichten, wenn die Zahl oder Verteilung der Schmarotzer ihre gründliche Entfernung nicht gestattet; andernfalls genügt das Ausschneiden der Schmarotzer und die Organe sind freizugeben [§ 34, Nr. 1, Buchst. a)]. Werden Säckchen im Schlund gefunden, so ist der Schlund zu beseitigen.

27. Der Hülsenwurm (Echinococcus).

Als Hülsenwurm, Tierhülsenwurm oder Echinococcus wird die geschlechtslose Zwischenform eines beim Hund vorkommenden Bandwurms (Taenia echinococcus) bezeichnet. Der Hülsenwurm tritt in den nachstehend beschriebenen Formen auf:

a) Der vielgestaltige Hülsenwurm, der beim Rind, Schwein und Schaf, sehr selten auch beim Hund vorkommt, ist eine erbsen- bis kindskopfgroße, rundliche, mit einer klaren Flüssigkeit gefüllte Blase, deren Wand aus einer grauweißen, undurchsichtigen Haut besteht; letztere liegt in einer bindegewebigen, mit ihrer Umgebung verwachsenen Hülle.

Die Hülsenwürmer können absterben, wobei sie sich in eine gelbliche, käsige und kalkige, von einer Bindegewebskapsel umgebenen Masse umwandeln.

b) Der vielkammerige Hülsenwurm wird fast nur beim Rind gefunden und erscheint als haselnuß- bis faustgroße, mäßig feste, knotenartige Geschwulstbildung hauptsächlich in der Leber. In ihrem äußeren Teil bestehen diese Geschwülste aus vielen dicht zusammenliegenden, senfkorn- bis erbsengroßen, durchscheinenden Bläschen, im inneren Teil finden sich gallertartige, häutige,

U vepřů mohou býti zvápenělé Miescherovy váčky snadno zaměněny se zvápenělými svalovci; liší se nejvíce tím, že jsou různě veliké, zatím co zvápenělí svalovci jsou přibližně stejné velikosti. Bližší rozdíly lze rozeznati mikroskopem.

Za nepoživatelné se považuje celé tělo poraženého zvířete kromě tuku, je-li maso v důsledku velkého rozšíření Miescherových váčků zvodnatělé nebo nápadně zbarvené (§ 33, č. 2). Kromě toho je nutno celé orgány zničiti tehdy, nelze-li cizopasníky odstraniti pro jejich množství nebo nepříznivé umístění; jinak postačí je vyříznouti a orgány pak považovati za poživatelné [§ 34, č. 1, písm. a)]. Naleznou-li se váčky v jícnu, musí se celý jícen odstraniti.

27. Měchožil jaterní (echinokok).

Měchožil jaterní čili echinokok je nepohlavní vývojový tvar tasemnice psí (taenia echinococcus). Měchožil jaterní se vyskytuje v těchto tvarech:

a) Měchožil mnohotvárný, vyskytující se u skotu, vepřů a ovcí, velmi vzácně i u psů, je měchýř velikosti hrachu až dětské hlavy, kulatý, naplněný čirou tekutinou, jehož stěna je vytvořena bělošedavou, neprůhlednou blanou; celý tento útvar je uložen ve vazivovém obalu srostlém s okolím.

Měchožili mohou odumříti a při tom se změní ve žlutavou, sesýrovatělou a zvápenělou hmotu, obklopenou vazivovým pouzdrem.

b) Měchožil mnohokomůrkový se vyskytuje téměř jen u skotu a jeví se jako poměrně tuhé uzlovité útvary, hlavně v játrech, velikosti ořechu až pěsti. Ve svých zevních částech se skládají tyto útvary z četných hustě vedle sebe ležících průsvitných měchýřků, velikosti hořčičného až hrachového zrna, vnitřek útvaru pak obsahuje rosolovitou, blánovitou, sesýrovatělou nebo zvá-

käsige oder kalkige Massen. Die ganze Geschwulst wird durch ein stark entwickeltes Bindegewebsgerüst in zahlreiche Kammern geteilt.

Als untauglich zum Genuß für Menschen sind nur die veränderten Fleischteile anzusehen; das übrige Fleisch ist als tauglich zum Genuß für Menschen anzusehen, sofern nicht ein anderer Beanstandungsgrund vorliegt. Wenn die Zahl oder Verteilung der Schmarotzer ihre gründliche Entfernung nicht gestattet, sind die ganzen Organe zu vernichten, andernfalls sind die Schmarotzer auszuschneiden und die Organe freizugeben [§ 34, Nr. 1, Buchst. b)].

Zu den Schädigungen, die die Krankheit bei den Schlachttieren verursacht, tritt die Gefahr für den Menschen; daher ist die restlose Beanstandung und unschädliche Beseitigung der Echinokokken und der mit diesen behafteten Fleischteile, möglichst durch sofortiges Verbrennen, von dem Beschauer durchzuführen.

28. Die dünnhalsige Finne (Cysticercus tenuicollis).

Diese geschlechtslose Zwischenform eines Hundebandwurms (Taenia hydatigena, früher marginata) kommt beim Schaf und Schwein vor, und zwar unter dem Brust- und Bauchfell und unter dem serösen Überzug der Eingeweide. Sie stellt eine bis apfelgroße, durchscheinende, mit einer klaren, wässerigen Flüssigkeit gefüllte Blase vor, in der ein kleines weißes Knötchen (die Kopfanlage) zu erkennen ist. Lieblingssitze sind Netz und Gekröse. Beim Kalb wird der Schmarotzer in der Leber, seltener in der Lunge angetroffen.

Auf die Fleischbeschau findet die Bemerkung zu Nr. 27 (Hülsenwurm) sinngemäß Anwendung.

29. Der Gehirnblasenwurm.

Der im Gehirn und Rückenmark des Schafes, seltener des Rindes schmarotzende Gehirnblasenwurm ist die Ursache der Drehkrankheit und bildet den Jugendzustand eines Hundebandwurms (Taenia coenurus). Der auch Drehblasenwurm oder Gehirnquese genannte Schmarotzer ist von rundlicher oder länglicher Gestalt und wechselnder Größe (hirsekorn- bis hühnereigroß).

Auf Drehkrankheit ist namentlich zu achten bei Schafen und Ziegen (§ 5). Auf die Fleischbeschau findet die Bemerkung zu Nr. 27 (Hülsenwurm) sinngemäß Anwendung.

penělou hmotu. Celý útvar je rozdělen silně vyvinutými vazivovými přepážkami v mnoho komůrek.

Za nepoživatelné se považují jen změněné části; ostatní maso se považuje za poživatelné, není-li jiného důvodu k jeho pozastavení. Nedovoluje-li množství nebo zvláštní umístění cizopasníků je řádně odstraniti, je třeba zničiti celé orgány; jinak se cizopasníci vyříznou a orgány se považují za poživatelné [§ 34, č. 1, písm. b)].

Ke škodám, které tato nemoc způsobuje u jatečných zvířat, přistupuje nebezpečí pro člověka; musí proto prohlížitel maso pozastaviti a neškodně odstraniti echinokoky a jimi zachvácené části masa, a to beze zbytků, podle možnosti okamžitým spálením.

28. Uher tenkokrký (cysticercus tenuicollis).

Tento nepohlavní vývojový tvar vroubkované tasemnice psí (taenia hydatigena, dříve marginata) se vyskytuje u ovcí a vepřů, a to pod pohrudnicí a pobřišnicí a pod serosním povlakem vnitřních ústrojů. Jsou to měchýře až asi jako jablko veliké, průsvitné, naplněné čirou vodnatou tekutinou, ve kterých lze nalíti malé bílé tělísko (hlavičku). Nacházíme je nejčastěji na předstěře a okruží. U telat bývá v játrech, vzácněji v plicích.

O prohlídce masa platí obdobně pokyny uvedené v č. 27 (měchožil jaterní).

29. Mnohohlav.

V mozku a míše ovce, vzácněji skotu, žijící mnohohlav je příčinou vrtohlavosti; tvoří mladistvý tvar tasemnice psí (taenia coenurus). Je oblého nebo podélného tvaru a různé velikosti (prosa až slepičího vejce).

Na vrtohlavost je zvláště dbáti u ovcí a koz (§ 5). O prohlídce masa platí pokyny uvedené v č. 27 (měchožil jaterní).

30. Die Lungenwürmer.

In den Lungen, besonders der Schafe nd Schweine, leben verschiedene Arten von Rundwürmern, die sich in den Luftröhrenästen aufhalten und schwere Luftröhrenentzündungen und Lungenentzündungen verursachen können. Diese Schmarotzer sind etwa 30 bis 80 mm lang, fadenförmig und sehen weiß aus. In der Schaflunge schmarotzt häufig auch ein Rundwurm, der etwa so dick wie ein menschliches Haar ist, und graue, gelbliche oder grünliche Knoten, etwa von Hirsekorn- bis Erbsengröße, und größere Entzündungsherde hervorruft.

Auf die Fleischbeschau findet die Bemerkung zu Nr. 27 (Hülsenwurm) sinngemäß Anwendung.

31. Die Leberegel.

In den Gallengängen und in der Gallenblase von Schafen und Rindern kommen häufig blattförmige Würmer (Egel) vor, die, wenn in größeren Mengen vorhanden, eine krankhafte Veränderung der Gallengänge und auch der Leber zur Folge haben können. Eine kleinere, lanzettförmige Art der betreffenden Schmarotzer kommt bei Schafen, selten bei Rindern, Schweinen und Ziegen vor.

Der große Leberegel kann in reifem Zustand gelegentlich auch in der Lunge des Rindes angetroffen werden. Hier verursacht er haselnußgroße abgekapselte Knoten, die mit einer dicken, schokoladefarbenen Flüssigkeit gefüllt sind. Junge Leberegel verursachen häufig in den Gekröselymphknoten des Rindes grünliche, trocken-mörtelige bis erbsengroße Knötchen. Bei sehr starkem Leberegelbefall kann es zu einer diffusen allgemeinen Bauchfellentzündung kommen, die im frischen Stadium eine Störung des Allgemeinbefindens zur Folge hat.

Auf die Fleischbeschau findet die Bemerkung zu Nr. 27 (Hülsenwurm) sinngemäß Anwendung.

32. Die Räude der Schafe.

Die Schafräude wird durch kleine spinnenartige Tierchen (Milben) verursacht, die zwischen den Oberhautschuppen leben, Blut und Lymphe saugen und dadurch eine Hautkrankheit, den Räudeausschlag, erzeugen.

Die Erkennungszeichen sind folgende: Die Tiere äußern lebhaftes Juckgefühl. Das Wollvließ erscheint uneben, indem im Anfang einzelne Wollstapel von hellerer Farbe aus der Oberfläche des Wollpelzes hervortreten. Spä-

30. Měchovci plicní.

V plicích, zvláště u ovcí a vepřů, bývají různé druhy červů oblých, kteří se zdržují ve větvích průdušnice a mohou být příčinou těžkých zánětů průdušnice, průdušek i plic. Jsou asi 30—80 mm dlouzí a mají vzhled bílých vláken. V plicích ovcí cizopasí také často oblý červ, velmi tenký, asi jako lidský vlas, a tvoří šedé, žlutavé nebo nazelenalé uzlíky velikosti asi prosného zrna až hrachu a též i větší zánětlivá ložiska.

O prohlídce masa platí pokyny uvedené v č. 27 (měchožil jaterní).

31. Motolice.

Ve žlučovodech a v žlučovém měchýři ovcí a skotu se vyskytují často ploší červi, kteří mohou způsobiti chorobné změny žlučovodu i samých jater, je-li jich mnoho. Malý kopíčkovitý druh tohoto cizopasníka se vyskytuje u ovcí, vzácněji u skotu, vepřů a koz.

Velká dospělá motolice se může dostati u skotu také příležitostně do plic. Tam způsobuje vznik opouzdřených uzlíků velikosti lískového ořechu, vyplněných hustou čokoládově zbarvenou tekutinou. Mladé motolice způsobují u skotu často v mízních uzlinách okruží vznik nazelenalých, jako malta suchých uzlíčků, až jako hrách velikých. Při velmi silném napadení motolicemi může dojíti k celkovému zánětu pobřišnice, který v časném stadiu způsobuje poruchu celkového zdravotního stavu.

O prohlídce masa platí ustanovení č. 27 (měchožil jaterní).

32. Svrab ovcí.

Svrab ovcí je způsoben malými, vřetenovitými živočichy (roztoči), kteří žijí v povrchních vrstvách kůže, ssají krev a mízu a tak způsobují přenosnou kožní chorobu, svrabovou vyrážku.

Příznaky choroby jsou: Zvířata projevují svrbění. Rouno je nestejnoměrné a s počátku v něm vystupují jednotlivé chumáčky vlny jasnější barvy nad povrch rouna. Později vznikají větší nepravidelné skvrny, obzvláště

ter entstehen größere unregelmäßige Flecken, besonders am Rumpf (Rücken), die mit kurzer, abgeriebener verfilzter Wolle und mit Schorfen bedeckt sind. An den erkrankten Stellen findet man grauweiße bröckelige Schorfe und Borken, auch wohl rötlichgelbe Verdickungen, oberflächliche Eiterungen und Faltenbildung der Haut.

Auf Räude ist namentlich zu achten bei Schafen und Ziegen (§ 5). Ist das Schlachttier mit Erscheinungen der Räude behaftet oder solcher verdächtig, so ist die Schlachtung zwar zu gestatten, jedoch, wenn eine Feststellung der Seuche durch den beamteten Tierarzt noch nicht stattgefunden hat, nur unter der Bedingung, daß die ganze Haut zur Verfügung des beamteten Tierarztes unter sicherem Verschluß in einem geeigneten Raum aufbewahrt wird (§ 12). Der Gemeinde ist Anzeige zu erstatten (§§ 11 und 31). Das Fleisch ist genußtauglich (§ 47).

III. Andere Erkrankungen und Mängel.

33. Die Wassersucht.

Am lebenden Tier beobachtet man schmerzlose, teigige, Fingereindrücke annehmende, nicht vermehrt warme Anschwellungen an den abhängigen Körperstellen (Kopf, Hals, Unterbrust, Bauch, Euter, Beinen), bei höheren Graden auch allgemeine Schwäche, zuweilen verminderte Freßlust und Abmagerung.

Beim geschlachteten Tier sind folgende Erscheinungen festzustellen: Dünnes, fleischwasserähnliches, wenig färbendes Blut, Ansammlung von klarer, farb- und geruchloser Flüssigkeit in der Bauch- und Brusthöhle, deren seröse Auskleidung glatt, glänzend und nicht gerötet ist. Das Bindegewebe der Unterhaut und der Muskeln ist wässerig durchtränkt, von sulziger bis gallertiger Beschaffenheit. Die Muskeln sind weich, graurot und faulen schnell.

Wenn die Krankheit nicht zu weit vorgeschritten ist, kann die Flüssigkeit innerhalb 24 Stunden abtropfen oder verdunsten, so daß das Fleisch eine nahezu gewöhnliche Beschaffenheit annimmt.

Auf Wassersucht ist namentlich zu achten bei Schafen und Ziegen (§ 5). Der Fleischbeschauer hat die Erlaubnis zur Schlachtung nur dann zu erteilen, wenn das Allgemeinbefinden des Schlachttieres nicht wesentlich gestört ist (§ 8). Die Beurteilung des Fleisches bleibt dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten (§ 30).

na trupu (hřbetě), pokryté kratší, sedřenou a slepenou vlnou a strupy. Na onemocnělých místech jsou šedobělavé drobivé příškvary a strupy nebo i červenavěžluté ztluštěniny a povrchové hnisání; kůže tvoří záhyby.

Na svrab je nutno zvláště pamatovati u ovcí a koz (§ 5). Jeví-li jatečné zvíře příznaky svrabu nebo podezření z něho, povolí se sice poražení, avšak nebyla-li nákaza ještě zjištěna úředním veterinářem, jen s podmínkou, že se celá kůže uschová pro řízení úředního veterináře ve vhodné prostoře pod bezpečnou uzávěrou (§ 12). Obci se to oznámí (§§ 11 a 31). Maso je požívatelné (§ 47).

III. Jiné choroby a vady.

33. Vodnatelnost.

Na živém zvířeti lze pozorovati na spodní straně jednotlivých částí těla (hlavy, krku, plecí, břicha, vemene, nohou) nebolestivé otoky bez zvýšené povrchové teploty, ve kterých zůstávají jako v těstě důlky po otisknutých prstech, u vyššího stupně také všeobecnou slabost, někdy nechutenství a hubnutí.

U poraženého zvířete lze zjistiti: řídkou, masové šťávě podobnou, málo barvící krev, nahromadění čiré, bezbarvé, nezapáchající tekutiny v dutině břišní a hrudní a hladkou, lesklou, nezarudlou serosní výstelku obou dutin. Podkožní vazivo a svalstvo je vodnatě prosáklé, rosolovité až huspeninovité. Svalstvo je měkké, šeděčervené a rychle podléhá hnilobě.

Nepokročila-li ještě příliš choroba, může tekutina ve 24 hodinách z masa odkapati nebo vyschnouti, takže maso nabude skoro obvyklé jakosti.

Na vodnatelnost je zvláště pomýšleti u ovcí a koz (§ 5). Prohlížitel může povoliti poražení jen tehdy, není-li celkový zdravotní stav jatečného zvířete podstatně porušen (§ 8). Posouzení masa je vyhrazeno veterináři prohlídky masa (§ 30).

34. Die Gelbsucht.

Am lebenden Tier wird die Gelbsucht durch die gewöhnliche Untersuchung häufig nicht erkannt, weil das Allgemeinbefinden nur ausnahmsweise gestört ist. Man findet Gelbfärbung der sichtbaren Schleimhäute und in höheren Graden auch der Haut, ferner bierbraunen Harn, Verdauungsstörungen, selbst hochgradige Störung des Allgemeinbefindens.

Am geschlachteten Tier ist die Gelbsucht zu erkennen an einer gelben oder gelblichgrünen Färbung zuerst des Brust- und Bauchfells, der Leber und Nieren, später des ganzen Bindegewebes und des Fettes, in den höchsten Graden auch der Knochen und Knorpel. Geringe Grade von Gelbfärbung können am ausgeschlachteten Tier nach 24 Stunden verschwinden.

Bei der Gelbsucht ist die Gelbfärbung niemals auf das Fettgewebe beschränkt. Dagegen kommt eine auf das Fettgewebe beschränkte Gelbfärbung bei ganz gesunden Tieren, beispielsweise bei alten Kühen und Weidevieh, vor und ist demnach nicht zu beanstanden. In diesen Fällen fehlt stets die Gelbsucht der Leber.

Der Fleischbeschauer darf die Erlaubnis zur Schlachtung nur dann erteilen, wenn das Allgemeinbefinden des Tieres nicht wesentlich gestört ist (§ 8). Die Beurteilung des Fleisches ist dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten (§ 30).

35. Geschwülste.

Geschwülste sind knotige Neubildungen, die sich in den Organen ohne vorausgegangene Entzündung entwickelt haben. Zu den eigentlichen Geschwülsten sind daher die durch pflanzliche oder tierische Schmarotzer entstandenen Gebilde, wie die Tuberkel und die Strahlenpilzknoten, der vielkammerige Hülsenwurm und dergleichen nicht zu zählen.

Man unterscheidet gutartige und bösartige Geschwülste. Erstere zeigen keine Neigung zur Ausbreitung auf andere Organe, während die bösartigen Geschwülste in das umgebende Gewebe hineinwuchern und sich häufig auf dem Weg der Lymph- und Blutbahnen im Körper verbreiten. Örtlich begrenzt ist eine Geschwulst, wenn von ihr nur ein bestimmter Körperteil oder ein Organ mit oder ohne zugehörige Lymphdrüsen befallen ist. Werden in mehr als einem Organ solche Neubildungen gefunden, so ist die Veränderung als nicht örtlich begrenzt aufzufassen.

34. Žloutenka.

Na živém zvířeti se žloutenka často obyčejným vyšetřením nepozná, protože celkový zdravotní stav je jen výjimečně porušen. Viditelné sliznice jsou žlutě zabarvené, při vyšším stupni i kůže; moč je jako černé pivo, dostavují se poruchy zažívací nebo i silná porucha celkového stavu.

Na poraženém zvířeti se pozná žloutenka podle žlutého nebo žlutozeleného zbarvení pohrudnice a pobřišnice, jater a ledvin, v pokročilejších případech celého vaziva a tuku, v nejvyšších stupních též podle žlutého zbarvení kostí a chrupavek. Mírnější žloutenka může na poraženém zvířeti zmizeti za 24 hodin.

Při žloutence není žluté zbarvení nikdy omezeno jen na tukovou tkáň. Naproti tomu bývá u zcela zdravých zvířat žluté zbarvení, omezené na tukovou tkáň, na př. u starých krav a zvířat z pastvy; takové maso není třeba pozastavovati. V těchto případech chybí vždy žloutenka na játrech.

Prohlížitel masa může povoliti poražení jen tehdy, není-li celkový zdravotní stav zvířete podstatně porušen (§ 8). Posouzení masa je vyhrazeno veterináři prohlídky masa (§ 30).

35. Nádory.

Nádory jsou uzlovité novotvary, které se vyvinuly v orgánech bez předchozího zánětlivého procesu. K nádorům se nečítají útvary, vzniklé působením cizopasníků z říše rostlinné nebo živočišné, jako jsou uzlíky tuberkulosní, při aktinomykose, nebo způsobené měchožilem mnohokomůrkovým a pod.

Rozeznáváme nádory nezhoubné a zhoubné. Prvé nemají sklonu k rozšiřování na jiné ústroje, kdežto zhoubné nádory se rozrůstají do okolní tkáně a rozšiřují se často po těle cestou mízní a krevní. Místně ohraničený je nádor, který zachvátil jen určitou část těla s příslušnými mízními uzlinami nebo bez nich. Najdou-li se takové novotvary ve více než v jednom orgánu, nepokládá se změna za místně ohraničenou.

Auf die Fleischbeschau bei örtlich begrenzten Geschwülsten (§ 34, Nr. 2) findet die Bemerkung zu Nr. 21 (Strahlenpilzerkrankung) sinngemäß Anwendung.

36. Leukose (Lymphadenose, Lymphocytomatose, Lymphosarkomatose, Leukämie).

Die Leukose ist eine hauptsächlich beim Rind, seltener bei den anderen Schlachttieren vorkommende Erkrankung, die vorläufig zu den Geschwülsten zu rechnen ist, deren Ursache aber noch unbekannt und deren sichere Erkennung erst am geschlachteten Tier möglich ist.

Die Erkrankung ist gekennzeichnet durch das Auftreten mehr oder weniger umfangreicher geschwulstähnlicher Wucherungen an den verschiedensten Organen. Flache, linsen- bis über mannskopfgroße, viele Kilogramm schwere Gebilde treten auf. Die Wucherungen besitzen ein speckiges Aussehen, zeigen eine grauweiße bis gelblichgraue Farbe und fühlen sich festweich bis weich an. Innerhalb der Geschwulstmassen treten häufig punktförmige Blutungen oder verwaschene rote Verfärbungen auf. Auf den Schnittflächen größerer Wucherungen findet man häufiger auch auffällig gelbe, trockene, etwas bröckelige Herde von unregelmäßiger Gestalt, die mitunter durch einen schmalen rötlichen Saum von der Umgebung abgegrenzt sind. Daneben trifft man auch mit rahmartigen Massen angefüllte Erweichungsherde an.

Die Wucherungen nehmen in erster Linie von den Lymphknoten ihren Ausgang. Daneben werden sie fast regelmäßig am Bauchfell, seltener am Brustfell beobachtet. Von den inneren Organen sind besonders der Labmagen, die Gebärmutter, das Herz und die Nieren, seltener Leber und Milz betroffen.

Die Lymphknoten sind bei dieser Erkrankung regelmäßig mehr oder weniger stark geschwollen und vergrößert. Bei geringgradiger Erkrankung sind sie nur vereinzelt, in der Regel aber in größerer Anzahl erkrankt. Bemerkenswert ist, daß die Lymphknoten auch nur teilweise (partiell) erkranken können, wobei die frischen Herde sich durch ihre grauweiße Farbe von dem übrigen Lymphknotengewebe abheben. Zuweilen sind die Lymphknoten, ohne selbst krankhaft verändert zu sein, nur von dicken Geschwulstmassen umwuchert. Das Bauchfell kann von zahlreichen knotenförmigen Wucherungen bedeckt sein, so daß Bilder entstehen, die an die Perlsucht erinnern. Die Schleimhaut des Labmagens und

Při prohlídce masa u místně ohraničených nádorů (§ 34, č. 2) se postupuje obdobně jako u č. 21 (při aktinomykose).

36. Leukosa (lymfadenosa, lymfocytomatosa, lymfosarkomatosa, leukemie).

Leukosa je onemocnění pozorované hlavně u skotu, řídčeji u jiných jatečných zvířat, zařazované zatím k nádorům, jehož příčina je však ještě neznámá a které lze spolehlivě rozeznati teprve na poraženém zvířeti.

Onemocnění se vyznačuje vznikem více nebo méně rozsáhlých, nádorům podobných zbujenin tkáně v rozličných orgánech. Vznikají ploché útvary velikosti čočky až mužské hlavy, vážící více kilogramů. Zbujení tkáně jsou slaninovitého vzezření, barvy šedobílé až žlutošedé, na omak pevně měkké až měkké. V nádorovité tkáni jsou často tečkovité krváceniny nebo červené zbarvení, které se dá smýti. Na řezných plochách větších zbujenin se najdou častěji také nápadně žlutá, suchá, trochu drobivá ložiska nepravidelného tvaru, někdy od okolí ohraničená úzkou začervenalou obrubou. Kromě toho se vyskytují také změklá ložiska naplněná smetanovitou hmotou.

Zbujeniny tkáně vznikají nejprve v mízních uzlinách. Kromě toho je pozorujeme téměř pravidelně na pobřišnici, řídčeji na pohrudnici. Z vnitřních orgánů jsou postiženy slez, děloha, srdce a ledviny, zřídka játra a slezina.

Mízní uzliny jsou při tomto onemocnění zpravidla více nebo méně zduřeny a zvětšeny. Při mírném onemocnění jsou postiženy jen ojediněle, v jiných případech však ve větším počtu. Jest pozoruhodné, že mízní uzliny mohou onemocněti jen částečně; při tom se liší čerstvá ložiska svou šeděbílou barvou od ostatní tkáně mízních uzlin. Někdy jsou mízní uzliny, ač nejsou chorobně změněny, jen obrostlé tlustou vrstvou nádorovité tkáně. Pobřišnice může býti pokryta četnými uzlovitými zbujeninami, takže to připomíná perlovinu. Sliznice slezu a dělohy je silně ztluštělá a mnohonásobně složená v tlusté záhyby. Ve sliznici slezu mohou se dále tvořiti menší vředy. V ledvinách a zvláště v tukové tkáni

der Gebärmutter erscheint stark verdickt und vielfach in wulstige Falten gelegt. In der Labmagenschleimhaut können ferner kleinere Geschwüre auftreten. In den Nieren und besonders im Nierenfettgewebe werden häufig Geschwulstmassen von beträchtlicher Größe beobachtet, wobei Milz und Leber vielfach nur geringe Veränderungen (Schwellung) aufweisen; in manchen Fällen besteht dagegen auch eine sehr starke Milzvergrößerung. In der Muskulatur ist das Bindegewebe zwischen den Muskeln und den Muskelbündeln häufig Sitz dieser Wucherungen, die hier in linsen- bis fünfkronenstückgroßen flachen, aber auch bis faustgroßen Gebilden auftreten. Vom Bindegewebe aus greift die Neubildung öfter auf die Muskeln über und durchwuchert sie allmählich. Die gröberen Veränderungen in der Muskulatur sind meist nur zu erkennen, wenn die Muskulatur angeschnitten wird, die feineren nur durch die histologisch-mikroskopische Untersuchung. Auch im Rückenmarkkanal können die Wucherungen auftreten; sie finden sich dann am häufigsten in der Gegend der Lenden- und Kreuzwirbel. An den Knochen kommen leukotische Veränderungen nur ausnahmsweise vor. Die Wucherungen treten aber nicht selten im Fettgewebe hinter dem Augapfel auf, was sich äußerlich durch das Vorhandensein von Glotzaugen zu erkennen gibt.

Für den Fleischbeschauer gilt das in den Nrn. 21 und 35 Gesagte sinngemäß.

37. Blutungen.

Der Austritt von Blut aus den Blutgefäßen in das Gewebe oder in Körperhöhlen entsteht entweder durch Verletzung eines oder mehrerer Blutgefäße, durch Schnitte, Stiche, Quetschungen, Zerreißungen, Knochenbrüche oder durch andere Ursachen. Die Blutungen der ersteren Art, das heißt die durch mechanische Ursachen frisch entstandenen, erkennt man daran, daß lediglich das Muskelfleisch oder das Bindegewebe von dunkelrotem, nicht übelriechendem Blut in mehr oder weniger großer Ausdehnung durchtränkt ist. Die Blutungen der letzteren Art treten besonders bei Erkrankungen des Blutes auf und sind entweder klein und umschrieben oder umfangreich und kommen besonders an den Schleimhäuten und den serösen Häuten (vor allem am Brustfell und am serösen Überzug des Herzens), an der äußeren Haut und der Unterhaut vor.

Bei Vorhandensein von Blutungen, die auf mechanischem Wege entstanden sind, hat der Fleischbeschauer nur die veränderten Fleischteile als untauglich zum Genuß für Menschen

kolem ledvin pozorujeme často nádorovitou tkáň značné velikosti a při tom jsou ve slezině a v játrech mnohdy jen malé změny (zduření); často je však slezina velmi značně zvětšená. Ve vazivu jsou mezi svaly a svalovými snopci zbujeniny, které tvoří ploché útvary velikosti čočky až pětikoruny, avšak také až velikosti pěsti. Z vaziva přecházejí novotvary nejčastěji na svalstvo a znenáhla je prorůstají. Větší změny ve svalstvu se poznají jen tehdy, nařízneme-li svalstvo, jemnější změny jen histologicko-mikroskopickým vyšetřením. Zbujeniny mohou býti zjištěny také v kanálu míšním; nacházejí se pak nejčastěji v krajině obratlů křížových a bederních. Na kostech se vyskytují leukosní změny jen výjimečně. Zbujeniny se však tvoří nezřídka také v tukovém vazivu za bulvou oční, která je pak vystouplá.

Pro prohlížitele masa je obdobně směrodatné, co bylo řečeno u č. 21 a 35.

37. Krevní výrony.

Výron z krevních cév do tkáně nebo dutin tělových vzniká buďto poraněním jedné či několika cév, říznutím, bodnutím, pohmožděním, roztržením, zlomeninami kostí anebo jinak. Výrony prvého druhu, které vznikly čerstvě z příčin mechanických, poznáme podle toho, že jen svalstvo nebo vazivo jest ve větším či menším rozsahu prosáklé krví bez zápachu. Ostatní krevní výrony se objevují zvláště při onemocnění krve a jsou buď malé a ohraničené, nebo rozsáhlé a vyskytují se hlavně na sliznicích a serosních povlacích (především na pohrudnici a serosním povlaku srdečním), na kůži a v podkožním vazivu.

Při krevních výronech mechanického původu označí prohlížitel masa za nepoživatelné jen změněné části [§ 29, odst. 1, č. 3, písm. k) a § 34, č. 9 a 15]; ostatní maso se prohlásí

zu bezeichnen [§ 29, Abs. 1, Nr. 3, Buchst. k), und § 34, Nr. 9 und 15]; das übrige Fleisch ist als tauglich zum Genuß für Menschen zu erklären, sofern nicht ein anderer Beanstandungsgrund vorliegt. Bei Blutungen, die nicht auf mechanischem Wege entstanden sind, steht die Beurteilung des Fleisches dem Fleischbeschautierarzt zu (§ 30).

38. Geruchs- und Geschmacksabweichungen des Fleisches.

1. Geruch und Geschmack nach bestimmten Futtermitteln.

Das Fleisch von Schweinen, die reichlich mit Fischen oder Spülicht oder Flachsabfällen gefüttert worden sind, riecht und schmeckt oft fischig und öligtranig oder fade und ranzig. Diese Abweichungen treten häufig erst nach dem Kochen hervor. In höheren Graden ist der Geruch widerlich und das Fettgewebe grau oder gelb verfärbt und erweicht.

2. Der Geschlechtsgeruch.

Das Fleisch von Ebern und von sogenannten Binnen- oder Spitzebern, seltener von älteren kastrierten Ebern sowie das Fleisch von Ziegenböcken, zuweilen auch von Widdern, besitzt meist einen eigentümlichen, mehr oder weniger auffallenden, unangenehmen Geruch und Geschmack, der jedoch beim Erkalten des Fleisches stark zurücktritt.

3. Der Geruch nach Arzneimitteln, Desinfektionsmitteln und dergleichen.

Viele Arzneimittel können ihren Geruch dem Fleisch mitteilen. Hierher gehören insbesondere Kampfer, Petroleum, Äther, Terpentinöl, Kümmelöl, Anisöl, Chlorpräparate und Karbolsäure. Ein Teil dieser Stoffe macht sich auch dann im Fleisch bemerkbar, wenn sie mit der Atmungsluft aufgenommen wurden. Ferner zieht das Fleisch geschlachteter Tiere Gerüche an und hält sie fest. Die Geruchsabweichungen können erheblich (widerlicher Geruch) oder wenig auffallend sein.

4. Feststellung der Geruchsabweichungen.

Zur Feststellung der Geruchsabweichungen ist in Zweifelsfällen die Koch- und Bratprobe vorzunehmen. Zur Kochprobe wird aus dem Muskelfleisch ein flaches, etwa handtellergroßes Stück herausgeschnitten, in reines siedendes Wasser gelegt und in einem sauberen Gefäß zehn

za poživatelné, není-li jiného důvodu k pozastavení. Nejsou-li výrony mechanického původu, je posouzení masa vyhrazeno veterináři prohlídky masa (§ 30).

38. Odchylná vůně a chuť masa.

1. Pach a chuť po určitých krmivech.

Maso vepřů, hojně krmených rybami nebo pomyjemi, chutná a zapáchá často po rybách a rybím tuku, nebo mdle a žlukle. Tyto odchylky jsou zjevné často teprve po vaření. Ve vyšších stupních je zápach odporný a tuková tkáň šedě nebo žlutě zbarvená a změklá.

2. Samčí zápach.

Maso kanců a t. zv. vnitřňáků nebo špičáků, řídčeji maso pozdě řezaných kanců i maso kozlů, mnohdy také beranů, má často zvláštní více nebo méně nápadnou nepříjemnou chuť a nepříjemný zápach, jehož značně ubývá vychladnutím masa.

3. Zápach po léčivech, desinfekčních prostředcích a pod.

Zápach mnohých léčebných prostředků se přenáší na maso. K nim patří zejména kafr, petrolej, éter, olej terpentýnový, kmínový, anýzový, přípravky chlorové a kyselina karbolová. Maso přijímá jejich zápach i tehdy, dostaly-li se do těla i jen vdechovaným vzduchem. Zápach přijímá i maso poražených zvířat a podržuje jej. Odchylky pachu mohou býti značné (odporný zápach) nebo méně nápadné.

4. Stanovení odchylného pachu.

Odchylný pach masa nutno v pochybných případech zjistiti zkouškou varem a pečením. Ke zkoušce varem se vyřízne plochý, asi jako pěst veliký kus masa, vloží se do čisté nádoby s vroucí vodou a vaří 10 minut (zkouška varem). Při zkoušce pečením se peče ve vlastním tuku stejně veliký kus masa v čisté

Minuten gekocht (Kochprobe). Für die Bratprobe ist ein Fleischstück gleicher Größe in einem sauber gescheuerten Gefäß in eigenem Fett anzubraten (Bratprobe). Die dabei entstehenden Dämpfe lassen den etwa vorhandenen Geruch deutlich erkennen. Die Koch- und Bratprobe ist frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmen.

Die Beurteilung des Fleisches ist dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten (§ 30).

39. Fäulnis und ähnliche Zersetzungsvorgänge, Verschimmelung.

Erfolgt die Ausweidung der Tiere nicht alsbald nach dem Eintritt des Todes, so dringen vom Darmkanal aus Fäulniskeime in das Fleisch ein. Auch an der Oberfläche des Fleisches kann die Fäulnis einsetzen. Dies geschieht besonders dann, wenn das Fleisch in feuchtwarmen, dumpfen Räumen aufbewahrt wird, ungenügend ausgeblutet ist, von kranken Tieren herrührt, oder wenn bei der Ausschlachtung nicht mit gehöriger Sauberkeit verfahren wurde. Fauliges Fleisch ist gekennzeichnet durch schmutziggraue oder grünliche Farbe, weiche, schmierige Beschaffenheit und fauligen Geruch. Die Fäulnis kann auf die Oberfläche beschränkt oder in die Tiefe gedrungen sein. Bei der Fäulnis bilden sich Gifte, die auch durch Kochen nicht zerstört werden.

Ein der Fäulnis ähnlicher Zersetzungsvorgang ist das Stickigwerden des Fleisches (Sticken, Versticken, Verhitzen, stinkende saure Gärung). Derselbe tritt dann ein, wenn das lebenswarme Fleisch derart verpackt wird, daß es nicht auskühlen kann. Solches Fleisch riecht stechend und säuerlich faulig. Es sieht anfänglich kupferrot, später graugrünlich aus, ist weich, mürbe und kann im Innern Gasblasen enthalten.

Infolge unzweckmäßiger Aufbewahrung kann es zur Entwicklung von Schimmelpilzen auf der Oberfläche des Fleisches kommen. Die mit einem grauen Schimmelüberzug bedeckten Fleischteile sind mit einem Messer leicht entfernbar.

Liegt nur eine Verschimmelung vor, so ist der Fleischbeschauer zuständig [§ 29, Abs. 1, Nr. 3, Buchst. m)]. Die verschimmelten Teile sind als untauglich zum Genuß für Menschen (§ 34, Nr. 16), das übrige Fleisch ist als tauglich zum Genuß für Menschen zu erklären, sofern nicht ein anderer Beanstandungsgrund

nádobě (zkouška pečením). Unikající páry prozrazují sotva znatelný zápach. Zkoušku varem a pečením možno provésti nejdříve za 24 hodin po poražení.

Rozhodnutí o poživatelnosti masa je vyhrazeno veterináři prohlídky masa (§ 30).

39. Hniloba a podobný rozklad, zplesnivění.

Nejsou-li vyňaty vnitřnosti ihned po poražení zvířete, vnikají ze střeva hnilobné bakterie do masa. Hniloba může začínati též na povrchu masa. To se stává zvláště tehdy, je-li maso uchováno v teplých, vlhkých a dusných místnostech, není-li dostatečně vykrváceno, pochází-li z nemocných zvířat nebo nebyla-li při porážení zachována potřebná čistota. Hnilobně změněné maso je nápadné špinavě šedou nebo zelenavou barvou, měkkostí, mazlavostí a hnilobným zápachem. Hniloba se může omeziti na povrch nebo zasahovati do hloubky. Při hnilobě se tvoří jedy, které se neničí ani vařením.

Hnilobě podobný rozkladný proces je zapaření (zadušení, páchnoucí kyselé kvašení) masa. Dochází k němu tehdy, je-li ještě teplé maso zabaleno nebo uchováváno tak, že nemůže vychladnouti. Takové maso páchne štiplavě a kysele hnilobně. Je měděně červené, později šedozelené, měkké, křehké a uvnitř může obsahovati plyny.

Neúčelným uchováváním masa může na jeho povrchu dojíti k vývinu plísní. Části masa, pokryté šedým, plísňovým povlakem, lze nožem lehce odstraniti.

Jde-li jen o zplesnivění, je příslušný prohlížitel masa [§ 29, odst. 1, č. 3, písm. m)]. Zplesnivělé části jsou nepoživatelné (§ 34, č. 16), ostatní maso se považuje za poživatelné, není-li jiného důvodu k pozastavení masa. Zjistí-li se hniloba nebo podobný jiný rozklad, nebo zplesnivění masa, je rozhodnutí

vorliegt. Wenn Fäulnis oder ähnliche Zersetzungsvorgänge festgestellt sind, bleibt die Beurteilung der Genußtauglichkeit des Fleisches dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten (§ 30).

40. Ungeborene oder totgeborene Tiere.

Im nicht ausgeschlachteten Zustand sind diese Tiere daran zu erkennen, daß

1. die Klauen weich und abgerundet sind,
2. der Nabelring offen steht,
3. die Nabelgefäße weit geöffnet sind und flüssiges Blut enthalten. An der etwa vorhandenen Schlachtwunde sind die Ränder nicht blutig durchtränkt (Zeichen der scheinbaren Schlachtung).

Im ausgeschlachteten Zustand findet man

1. im Darm statt des Milchkots Darmpech;
2. im Magen kein Milchgerinnsel;
3. das Muskelfleisch schlaff, wässerig, das Fett sulzig, das Knochenmark rot;
4. die Lunge braunrot, zusammengefallen, luftleer; sie sinkt im Wasser unter.

Der ganze Tierkörper ist als untauglich zum Genuß für Menschen zu bezeichnen (§ 32, Abs. 2).

41. Natürlicher Tod oder Tötung im Verenden.

Das Fleisch ist sehr blutreich, sämtliche Körperteile sind dunkelrot gefärbt, die Venen der Eingeweide, vor allem der Leber sowie der Unterhaut, sind strotzend mit Blut gefüllt. Ist die Schnitt- oder Stichwunde am Hals erst nach dem Tode beigebracht (scheinbare Schlachtung), so sind ihre Ränder nicht mit Blut durchtränkt.

Der ganze Tierkörper ist als untauglich zum Genuß für Menschen zu erklären (§ 32, Abs. 2), vgl. jedoch die Bemerkung zu Nr. 42.

42. Notschlachtungen, Krankschlachtungen und Unglücksfälle.

Gewisse Krankheiten und Zustände bei Schlachttieren lassen die schleunige Vor-

o jeho požívatelnosti vyhrazeno veterináři prohlídky masa (§ 30).

40. Zvířata nenarozená nebo mrtvě narozená.

Taková zvířata neporažená se poznají podle toho, že:

1. paznehty jsou měkké a zaoblené,
2. pupek je otevřený,
3. pupeční cévy jsou široce rozevřené a obsahují tekutou krev. Okraje rány, kterou mělo zvíře vykrváceti, nejsou prosáklé krví (příznaky zdánlivého poražení).

U zvířat poražených:

1. místo mléčné potravy je ve střevě střevní smolka,
2. v žaludku není žádné sražené mléko,
3. svalstvo je ochablé a vodnaté; tuk rosolovitý, dřeň kostní červená,
4. plíce jsou hnědočervené, splasklé, nevzdušné, které ve vodě klesají ke dnu.

Celé tělo je nutno posouditi jako nepožívatelné (§ 32, odst. 2).

41. Přirozená smrt a zabití bezprostředně před přirozenou smrtí.

Maso obsahuje mnoho krve, všechny části těla jsou temněčerveně zbarveny, žíly vnitřních ústrojů, především jater, a podkožního vaziva, jsou napjaté a naplněné krví. Podřízne-li se nebo bodne-li se zvíře na krku teprve po smrti (zdánlivé poražení), nejsou okraje rány krví prosáklé.

Celé tělo se posoudí jako nezpůsobilé k lidskému požívání (§ 32, odst. 2). Viz však též pokyny uvedené u č. 42.

42. Nutné poražení zvířat. Poražení zvířat nemocných a při nehodách.

Určité nemoci a stavy jatečných zvířat nutí k rychlému poražení zvířete. Takové

nahme der Schlachtung ratsam erscheinen. Solche, die Genußtauglichkeit des Fleisches nicht unter allen Umständen ausschließende, häufig schnell tödlich endende oder durch Hinausschieben der Schlachtung die Beschaffenheit des Fleisches leicht wesentlich verschlechternde Krankheiten und Zustände sind insbesondere:

1. Krankheiten infolge einer Geburt mit Störungen des Allgemeinbefindens, ferner schwere Geburten;

2. krankhafte, namentlich blutige oder mit Fieber verbundene Durchfälle;

3. Euterentzündungen, die mit Störungen des Allgemeinbefindens verbunden sind;

4. Nabelerkrankungen junger Tiere, die Gelenkanschwellungen oder fieberhafte Allgemeinleiden im Gefolge hatten;

5. schwere Wunden und Knochenbrüche sowie an Wunden und Geschwüre sich anschließende Allgemeinerkrankungen;

6. Aufblähen (Trommelsucht);

7. Rotlauf der Schweine.

In den vorgenannten Fällen ist der Fleischbeschauer, sofern er noch vor der Schlachtung zugezogen wird und das Schlachttier lediglich Erscheinungen von solchen Krankheiten aufweist, die nur unerheblich sind und das Allgemeinbefinden nicht wesentlich stören (§ 8, Abs. 1), ohne weiteres befugt, die sofortige Schlachtung zu gestatten (bei Knochenbrüchen und sonstigen schweren Verletzungen, bei Vorfall der Gebärmutter und unmittelbar im Anschluß an die Geburt, bei Geburtshindernissen, Aufblähen nach Aufnahme von Grünfutter oder bei drohender Erstickung, sofern nach dem Eintreten des Schadens höchstens zwölf Stunden verstrichen sind). Haben die aufgeführten Krankheiten zu einer erheblichen Störung des Allgemeinbefindens geführt, so ist die Schlachtung vom Fleischbeschauer zu verbieten und der Besitzer an den Fleischbeschautierarzt zu verweisen (§ 8). Jedoch ist die Erlaubnis zur sofortigen Schlachtung zu erteilen, wenn zu befürchten ist, daß sich der Zustand des Tieres bis zum Erscheinen des Fleischbeschautierarztes erheblich verschlechtern wird.

Ist der Tod eines Tieres nicht durch Krankheit, sondern durch plötzliche äußere Einwirkungen, z. B. Schädel- oder Halswirbelbruch, Erschießen in Notfällen (wegen Durchgehens oder Bösartigkeit der Tiere), Blitzschlag, Verblutung oder Erstickung infolge eines Unglücksfalls (z. B. durch Erwürgen in

nemoci a stavy, často rychle smrtelně končící, které nevylučují za všech okolností poživatelnost masa, nebo při nichž odklad poražení má za následek rychlé a značné zhoršení jakosti masa, jsou zvláště:

1. nemoci po porodu s poruchami celkového zdravotního stavu, dále těžké porody;

2. chorobné, jmenovitě krvavé nebo horečkou provázené průjmy;

3. záněty vemene, provázené poruchami celkového zdravotního stavu;

4. onemocnění pupku u mladých zvířat s následným zduřením kloubů nebo horečnatým stavem;

5. těžká zranění a zlomeniny kostí, i celková onemocnění v souvislosti s hnisavými ranami a vředy;

6. nadmutí;

7. červenka vepřů.

Ve jmenovaných případech jest prohlížitel masa oprávněn, byl-li přivolán ještě před poražením a jsou-li u jatečného zvířete toliko příznaky takových nemocí, které nejsou vážné a jež neporušují podstatně celkový zdravotní stav (§ 8, odst. 1), povoliti okamžité poražení (při zlomeninách kostí a jiných těžkých zraněních, při výhřezu dělohy a bezprostředně po porodu, při překážkách porodu, nadmutí po požití zeleného krmiva nebo při hrozícím uškrcení, neuplynulo-li po úrazu více než 12 hodin). Měly-li uvedené nemoci za následek značnou poruchu celkového zdravotního stavu, zakáže prohlížitel masa poražení a odkáže držitele na veterináře prohlídky masa (§ 8). Okamžité poražení se povolí tehdy, je-li třeba se obávati, že se stav zvířete podstatně zhorší, než se dostaví veterinář prohlídky masa.

Nenastane-li smrt zvířete následkem nemoci, nýbrž náhlou vnější příčinou, na př. zlomením lebeční kosti, krčního obratle, zastřelením v nutných případech (při splašení nebo při nebezpečném zdivočení zvířete), zabitím bleskem, vykrvácením nebo udušením následkem nehody, na př. uškrcením řetězem

der Kette), herbeigeführt [§ 2, Abs. 1, Buchst. a), Nr. 2], so hängt die Frage, ob das Fleisch der betreffenden Tiere wie das gestorbener Tiere zu behandeln ist (§ 32, Abs. 2), davon ab, ob die Ausweidung unmittelbar im Anschluß an den Tod oder erst später vorgenommen worden ist. Ist letzteres der Fall, so zeigen die Bauchdecken eine grünliche Verfärbung oder auch Fäulnisgeruch. Das zu späte Abstechen ist ferner daran zu erkennen, daß die Ausblutung sehr unvollständig ist. Dabei kommt allerdings in Betracht, daß notgeschlachtete Tiere überhaupt selten so vollständig ausbluten wie regelrecht geschlachtete.

Es ist festzustellen, ob eine Notschlachtung oder ein Unglücksfall vorliegt, ferner ob im letzteren Fall die Ausweidung unmittelbar nach dem Tode des Tieres erfolgt ist (§ 27). Das Fleisch ist für untauglich zum Genuß für Menschen zu erklären, wenn die Ausweidung nicht unmittelbar nach dem Tode stattgefunden hat, der Tierkörper unvollständig ausgeblutet ist sowie grünliche Verfärbung der Bauchdecken oder Fäulnisgeruch an ihnen bereits eingetreten sind (§ 32, Abs. 2). Im übrigen hat die Beurteilung des Fleisches nach der vorhandenen Krankheit und der Beschaffenheit des Fleisches zu erfolgen.

Anhang.

1. Unschädliche Beseitigung des beanstandeten Fleisches.

Die nach den Vorschriften des § 60 vorzunehmende unschädliche Beseitigung hat einen mehrfachen Zweck: Sie soll verhüten, daß Fleisch, das als untauglich zum Genuß für Menschen erklärt ist, von diesen verzehrt wird, ferner daß eine Verstreuung der in ihm enthaltenen Krankheitserreger und dadurch eine Weiterverbreitung der Krankheit erfolgt, endlich soll sie möglichst so geschehen, daß dabei volkswirtschaftlich nutzbringende Erzeugnisse gewonnen werden.

Am sichersten werden diese Zwecke durch Einwirkenlassen hoher Hitzegrade bis zum Zerfall der Weichteile erreicht, und zwar am besten in den Tierkörperbeseitigungsanstalten oder in eigenen Anlagen der Schlachthöfe (Konfiskatbeseitigungsanlagen) nach den Durchführungsvorschriften zur Regierungsverordnung Slg. Nr. 369/1941. Die aus so behandelten Fleischteilen gewonnenen Erzeugnisse dürfen als Futtermittel oder für technische Zwecke verwendet werden.

[§ 2, odst. 1, písm. a), č. 2], je rozhodnutí, má-li býti maso zvířete posuzováno jako maso zvířat uhynulých (§ 32, odst. 2), závislé na tom, byly-li vnitřní ústroje vyňaty ihned po smrti nebo teprve později. V takovém případě je stěna břišní zelenavě zbarvena a hnilobně zapáchá. Příliš pozdní poražení se dále pozná podle toho, že vykrvácení je velmi neúplné. Při tom je nutno vzíti v úvahu, že nutně poražená zvířata vůbec zřídka tak dokonale vykrvácejí jako řádně poražená.

Je nutno zjistiti, jde-li o nutné poražení nebo o nehodu, dále byly-li v tomto případě vyňaty vnitřní ústroje ihned po smrti (§ 27). Nebyly-li vnitřnosti vyňaty ihned po smrti, je-li tělo zvířete neúplně vykrváceno, nebo nastalo-li již nazelenalé zbarvení břišních stěn nebo hnilobný zápach, posoudí se maso jako nepoživatelné (§ 32, odst. 2). Jinak se posoudí maso podle druhu choroby a jakosti masa.

Dodatek.

1. Neškodné odstranění pozastaveného masa.

Neškodné odstranění podle ustanovení § 60 má několikerý účel: má zabrániti, aby bylo lidmi požíváno maso, prohlášené za nepoživatelné, a aby nebyly rozneseny chorobné zárodky v něm obsažené, aby se choroba dále nešířila a konečně má býti podle možnosti provedeno tak, aby byly při tom získány národohospodářsky užitečné výrobky.

Tohoto účelu se dosáhne nejjistěji působením vysoké teploty až do rozpadu měkkých částí, a to nejlépe v ústavech pro odstraňování těl zvířat nebo ve vlastních zařízeních jatek (zařízení k odstraňování konfiskátů) podle prováděcích předpisů k vládnímu nařízení č. 369/1941 Sb. Z takto zpracovaných částí masa získané výrobky smějí býti použity jako krmivo nebo k technickým účelům.

Wo ein derartiges Verfahren nicht möglich ist, erfolgt die Beseitigung des Fleisches durch Vergraben auf dem zu diesem Zwecke bestimmten Orte (auf dem Verscharrungsplatze) oder durch Verbrennen. Vor dem Vergraben ist das Fleisch mit tiefen Einschnitten zu versehen und mit Kalk oder feinem trockenen Sand zu bestreuen oder mit stark riechenden Flüssigkeiten (Teer, rohem Steinkohlenteeröl, Karbolsäure, Kresol oder Alpha-Naphthylamin in 5prozentiger Lösung) zu übergießen. Kleinere Organe und Fleischteile können auch unter Aufsicht des Fleischbeschauers verbrannt werden.

Das Eingraben von Fleischteilen in Düngerhaufen und das Wegwerfen in Wasserläufe ist als unschädliche Beseitigung nicht anzusehen und unzulässig.

Zum Vergraben der als untauglich erklärten Tierkörper und Fleischteile sind tunlichst abgelegene, eingezäunte Stellen außerhalb des Ortes auszuwählen. Der Verscharrungsplatz soll keiner Überschwemmung ausgesetzt und so trocken sein, daß er zu jeder Jahreszeit bis zu einer Tiefe von 2 m ausgegraben werden kann, ohne auf Wasser zu stoßen. Der Lauf des von oder unter dem Verscharrungsplatz abfließenden Wassers soll nicht nach Ortschaften oder Brunnen gerichtet sein.

Die Gruben sind so tief anzulegen, daß die Oberfläche des Fleisches von einer mindestens 1 m starken Erdschicht — vom Grubenrand senkrecht nach unten gemessen — bedeckt ist. In allen Fällen muß eine mindestens 1 m dicke Erdschicht über den verscharrten Fleischteilen liegen.

2. Reinigung und Entseuchung der Messer und Hände.

Durch die Messer und die Hände des Fleischbeschauers können leicht Krankheitsstoffe auf gesundes Fleisch übertragen werden. Um dies zu verhüten, ist es erforderlich, daß das Anschneiden kranker Teile vermieden wird, wenn sie ohne Anschneiden erkennbar sind (§ 19, Abs. 1 und 2), und daß verunreinigte Messer, gegebenenfalls auch deren Scheiden, alsbald gründlich gereinigt und entseucht werden. Die Entseuchung erfolgt in der Weise, daß die gesäuberten Messer und deren Scheiden in 2prozentiger Sodalösung gekocht werden (§ 17, zweiter Satz). Als ausreichend ist die Entseuchung auch anzusehen, wenn die Messer allseitig strömendem Wasserdampf ausgesetzt oder wenn sie nach Reinigung in warmem Wasser in Brennspiritus eingetaucht und alsbald abgebrannt werden.

Kde není tento postup možný, budiž maso zahrabáno na místě k tomu vykázaném (zahrabovišti) nebo spáleno. Před zahrabáním se maso rozřeže do hloubky a posype se vápnem nebo jemným pískem nebo se poleje silně čpícími tekutinami (dehtem, surovým dehtovým olejem z kamenného uhlí, kyselinou karbolovou, kresolem nebo alfanaftylaminem v 5% roztoku). Menší orgány a části masa mohou býti spáleny pod dozorem prohlížitele masa.

Zahrabání částí masa na hnojišti nebo házení do vodních toků nelze považovati za neškodné odstranění a není dovoleno.

K zahrabání zvířat a částí masa posouzených jako nepoživatelné se vyhledají místa co možno vzdálená od lidských obydlí mimo obec a ohrazená. Zahraboviště nesmí býti zaplavováno a musí býti tak suché, aby se v kterékoliv roční době, ani ve hloubce dvou metrů, nenarazilo na vodu. Ze zahraboviště nesmí voda odtékati do obcí ani do studní.

Jámy se vykopou tak, aby povrch masa byl pokryt alespoň 1 m silnou vrstvou země — měřeno kolmo dolů od okraje jámy. Vždycky musí býti na zakopaném mase vrstva země alespoň 1 m silná.

2. Očištění nožů a rukou a zneškodnění nakažliviny na nich.

Choroboplodné zárodky mohou býti velmi snadno přeneseny na zdravé maso noži a rukama prohlížitele masa. Aby bylo možno se toho vyvarovati, je nutné upustiti od nařezávání změněných míst, lze-li je poznati bez naříznutí (§ 19, odst. 1 a 2), a znečištěný nůž, jakož i pochvu ihned řádně vyčistiti a desinfikovati. Nakažlivina se zneškodní tak, že se vyčištěné nože a pochvy vyvaří ve 2% roztoku sody (§ 17, věta druhá). Stačí také takové zneškodnění nakažliviny, při kterém se nože vystaví účinku proudící vodní páry se všech stran nebo očistí-li se teplou vodou a ponoří do líhu na pálení a vyžíhají-li se.

Eine solche Reinigung und Entseuchung läßt sich nur durchführen, wenn die Messer frei von Ritzen und Spalten sind. Zum Gebrauch für Fleischbeschauer eignen sich daher nur glatte Messer.

Die Reinigung der Hände (§ 13) erfolgt mit Seife und warmem Wasser, möglichst auch unter Zuhilfenahme einer Bürste. In allen Fällen, in denen der Fleischbeschauer während oder nach der Untersuchung des Fleisches Milzbrand oder den Verdacht dieser Krankheit festgestellt hat, hat sich an die Reinigung der Hände und Arme ein Nachwaschen mit einem Entseuchungsmittel, z. B. 2prozentigem Karbol-, Lysol- oder Kreolinwasser, oder in Ermangelung eines solchen Mittels mit Spiritus oder Branntwein anzuschließen.

Nach der Untersuchung von Fleisch, das von maul- und klauenseuchekranken Tieren stammt, sind die Messer in mindestens 40° C warme, 1prozentige Natronlauge einzulegen, die Hände nach der angegebenen gründlichen Reinigung in 1prozentige Natronlauge einzutauchen und mit 3- bis 5prozentiger Essigsäurelösung nachzuspülen, das Schuhzeug nach Reinigung mit 1prozentiger Natronlauge abzuwaschen und mit reinem Wasser gründlich nachzuspülen. Beschmutzte Kleidungsstücke sind zu wechseln und in heißem Seifenwasser zu kochen.

Takové vyčištění a desinfekci možno účinně provésti jen tehdy, nemají-li nože rýh a štěrbin. Pro prohlížitele jsou proto vhodné jen hladké nože.

Ruce se čistí (§ 13) mýdlem a teplou vodou, pokud možno také kartáčkem. Vždy, zjistí-li prohlížitel masa během prohlídky masa nebo po ní sněť slezinnou nebo podezření z této nemoci, je nutno po očištění rukou a paží omýti si je prostředkem zneškodňujícím nakažlivinu, na př. 2% karbolovou vodou, lysolovým nebo kreolinovým roztokem nebo není-li jich, líhem nebo pálenkou.

Po vyšetření masa ze zvířat nemocných slintavkou a kulhavkou se vloží nože do 1% louhu sodného alespoň 40° C teplého, ruce se po důkladném očištění ponoří do 1% louhu sodného a spláchnou se 3 až 5% roztokem kyseliny octové, obuv se po očištění omyje 1% louhem sodným a čistou vodou se důkladně opláchne. Znečištěné části oděvu je nutno vyměniti a v horké mýdlové vodě vyvařiti.

Beilage 4.

Ausführungsbestimmungen D

[zu § 28, Buchst. d), der Durchführungsregierungsverordnung über die Fleischbeschau]

über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung des in das Zollinland eingehenden Fleisches.

— AB. D —

INHALTSÜBERSICHT.

§§ 1 bis 4.	Allgemeine Bestimmungen.
§§ 5 bis 10.	Beschränkungen der Ein- und Durchfuhr.
§§ 11 bis 16.	Grundsätze für die gesundheitliche Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches.
§§ 17 bis 21.	Behandlung des Fleisches nach erfolgter Untersuchung.
§§ 22 bis 24.	Weitere Behandlung des Fleisches.
§§ 25 bis 27.	Kennzeichnung des Fleisches.
§ 28.	Tagebücher für Auslandsfleischbeschaustellen.
§ 29.	Unschädliche Beseitigung des beanstandeten Fleisches.
§ 30.	Nicht zum Genuß für Menschen bestimmtes Fleisch.
§§ 31 und 32.	Rechtsmittel.

Anlagen.

Anlage a: Anweisung für die tierärztliche Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches — AB. Da —.

Anlage b: Anweisung für die Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches auf Trichinen und Finnen — AB. Db —.

Anlage c: Anweisung für die Probenentnahme zur chemischen Untersuchung von Fleisch einschließlich Fett sowie für die Vorprüfung zubereiteter Fette und für die Beurteilung der Gleichartigkeit der Sendungen — AB. Dc —.

Anlage d: Anweisung für die chemische Untersuchung von Fleisch und Fetten — AB. Dd —.

Příloha 4.

Prováděcí předpis D

[k § 28, písm. d) prov. vl. nař. o prohlídce masa].

Vyšetřování a zdravotně-policejní opatření při dovozu masa do celního vnitrozemí.

— Prov. př. D —

PŘEHLED.

§§ 1 až 4.	Obecná ustanovení.
§§ 5 až 10.	Omezení dovozu a průvozu.
§§ 11 až 16.	Zásady zdravotního vyšetření masa dováženého do celního vnitrozemí.
§§ 17 až 21.	Jak se zachází s masem po vyšetření.
§§ 22 až 24.	Další opatření u masa.
§§ 25 až 27.	Označení masa.
§ 28.	Deníky pro stanice prohlídky cizozemského masa.
§ 29.	Neškodné odstranění pozastaveného masa.
§ 30.	Maso, které není určeno k lidskému požívání.
§§ 31. a 32.	Opravné prostředky.

Přílohy.

Příloha a: Návod k veterinářskému vyšetřování masa dováženého do celního vnitrozemí — prov. př. Da —.

Příloha b: Návod k vyšetřování na svalovce a uhry u masa dováženého do celního vnitrozemí — prov. př. Db —.

Příloha c: Návod k odebírání vzorků k chemickému vyšetřování masa a tuků a návod k předběžné zkoušce upraveného tuku a k posouzení stejnorodosti zásilek — prov. př. Dc —.

Příloha d: Návod k chemickému vyšetřování masa a tuků — prov. př. Dd —.

Allgemeine Bestimmungen.

§ 1.

(1) Fleisch sind alle Teile von warmblütigen Tieren, frisch oder zubereitet, sofern sie sich zum Genuß für Menschen eignen. Als Fleisch gelten auch die aus warmblütigen Tieren hergestellten Fette und Fleisch- und Wurstwaren. Als Fleisch sind daher insbesondere anzusehen:

a) Muskelfleisch (mit oder ohne Knochen, Fettgewebe, Bindegewebe und Lymphknoten), Zunge, Herz, Lunge, Leber, Milz, Nieren, Gehirn, Brustdrüse (Bröschen, Bries, Brieschen, Kalbsmilch, Thymus), Schlund, Magen, Dünn- und Dickdarm, Gekröse (Micker), Blase, Milchdrüse (Euter), vom Schwein die ganze Haut (Schwarte), vom Rind die Haut am Kopf einschließlich Nasenspiegel, Gaumen und Ohren sowie die Haut an den Unterfüßen, ferner Knochen mit daran haftenden Weichteilen, frisches Blut;

b) Fette, unverarbeitet oder zubereitet, insbesondere Talg, Unschlitt, Speck, Liesen (Flomen, Lünte, Schmer, Wammenfett) sowie Gekröse- und Netzfett, reines ausgelassenes Knochenmark, Knochenfett, soweit es zum Genuß für Menschen geeignet ist, Schmalz, Oleomargarin, Premier jus, Margarine und solche Stoffe enthaltende Fettgemische, jedoch nicht Schmalzöl (Lardöl), Knochen- und Rinderklauenöl, Butter, geschmolzene Butter (Butterschmalz) und Margarine aus reinem Pflanzenfett;

c) Würste und ähnliche Gemenge von zerkleinertem Fleisch.

(2) Andere Erzeugnisse aus Fleisch, insbesondere Fleischextrakte, Fleischpeptone, tierische Gelatine, Suppentafeln, ferner getrocknete Kälbermägen, Schleimhäute (Innenwände) der Schweinemägen, künstliche Därme aus mit Fleischmasse durchtränktem Gewebe, saitenförmig getrocknete oder aufgeschnittene getrocknete Därme, völlig von Weichteilen und Knochenmark befreite Knochen, nicht ganz frische rohe oder gesalzene und getrocknete Häute sowie Hundekuchen gelten nicht als Fleisch. Das gleiche trifft zu auf Griebenkuchen und Fleischgriebenkuchen, wenn die Kochprobe ihre Untauglichkeit zum Genuß für Menschen ergibt.

§ 2.

(1) Als frisches Fleisch ist anzusehen Fleisch, das, abgesehen von einem etwaigen Kühlverfahren, einer auf die Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen

Obecná ustanovení.

§ 1.

(1) Masem se rozumějí všechny části teplokrevných zvířat, ve stavu čerstvém nebo upraveném, jsou-li požívatelné. Masem se rozumějí také tuky, masné zboží a uzeniny, které byly vyrobeny z teplokrevných zvířat. Proto se za maso považuje zvláště:

a) svalstvo (s kostmi nebo bez nich, s tukem, s vazivem a mízními uzlinami), jazyk, srdce, plíce, játra, slezina, ledviny, mozek, brzlík (tymus), jícen, žaludek, tenké a tlusté střevo, okruží, močový měchýř, mléčná žláza (vemeno), u vepře celá kůže, u skotu kůže na hlavě i s mulcem, s patrem a ušima, a kůže na koncích končetin, dále kosti s měkkými částmi s nimi srostlými, čerstvá krev;

b) tuky, nezpracované nebo upravené, zvláště lůj, sádlo hřbetní a bokové, plsní sádlo, i tuk okruží a předstěry, čistá přepuštěná dřeň kostní, kostní tuk, je-li požívatelný, sádlo, oleomargarin, premier jus, margarin a směsi tuků, které obsahují látky toho druhu, nikoliv však sádlový olej, olej kostní a z paznehtů skotu, máslo, přepuštěné máslo a margariny z čistých rostlinných tuků;

c) uzeniny a podobné směsi z rozmělněného masa.

(2) Jiné výrobky z masa, zejména masné výtažky, masné peptony, želatiny živočišného původu, polévkové kostky, sušené telecí žaludky, sliznice (vnitřní stěny) vepřových žaludků, umělá střeva s tkání napuštěnou masovou hmotou, jako struny usušená střeva nebo nařezaná sušená střeva, kosti úplně zbavené měkkých částí a kostní dřeně, ne zcela čerstvé surové nebo solené a sušené kůže, i suchary pro psy se nepovažují za maso. Totéž platí o lisovaných škvarcích a lisovaných masových škvarcích, prokáže-li se zkouškou varem jejich nepožívatelnost.

§ 2.

(1) Za čerstvé maso se považuje maso, které nehledíc k jakémukoliv chlazení nebylo nijak upravováno, aby se uchovalo, dále maso, které sice bylo nějak upraveno, ale v podstatě

worden ist, ferner Fleisch, das zwar einer solchen Behandlung unterzogen worden ist, aber die Eigenschaften frischen Fleisches im wesentlichen behalten hat oder durch entsprechende Behandlung wieder gewinnen kann.

(2) Die Eigenschaft als frisches Fleisch geht insbesondere nicht verloren

durch Gefrieren oder Austrocknen, ausgenommen bei getrockneten Därmen (§ 3, Abs. 4),

durch oberflächliche Behandlung mit Salz, Zucker oder anderen chemischen Stoffen,

durch bloßes Räuchern,

durch Einlegen in Essig,

durch Einhüllung in Fett, Gelatine oder andere, den Luftabschluß bezweckende Stoffe,

durch Einspritzen von Konservierungsmitteln in die Blutgefäße oder in die Fleischsubstanz,

bei Blut durch starkes Salzen oder Trocknen bei Hitzegraden unter 70° C.

(3) Als ganzer Tierkörper ist unbeschadet der Sonderbestimmung im § 6 das geschlachtete, abgehäutete und ausgeweidete Tier anzusehen; der Kopf vom ersten Halswirbel ab, die Unterfüße einschließlich der sogenannten Schienbeine und der Schwanz dürfen vorbehaltlich derselben Sonderbestimmung fehlen.

§ 3.

(1) Als zubereitetes Fleisch ist anzusehen alles Fleisch, das durch Behandlung die Eigenschaften frischen Fleisches auch in den inneren Schichten verloren hat und durch eine entsprechende Behandlung nicht wieder gewinnen kann.

(2) Hierher gehört insbesondere das durch Pökelung, wozu auch starke Salzung zu rechnen ist, oder durch hohe Hitzegrade (Kochen, Braten, Dämpfen, Schmoren) behandelte Fleisch, ausgenommen gesalzenes Blut (§ 2, Abs. 2). Als genügend starke Pökelung (Salzung) ist nur eine solche Behandlung anzusehen, nach der das Fleisch auch in den innersten Schichten mindestens 6 vom Hundert Kochsalz enthält; auf Speck findet diese Bestimmung insofern Anwendung, als der angegebene Mindestgehalt an Kochsalz nur in den etwa eingelagerten schwachen Muskelfleischschichten enthalten sein muß.

(3) Als zubereitetes Fett sind anzusehen ausgeschmolzenes oder ausgepreßtes Fett mit oder ohne nachfolgende Reinigung (Läu-

si zachovalo vlastnosti čerstvého masa nebo jich může znovu nabýti potřebnou úpravou.

(2) Vlastnosti čerstvého masa nezanikají zejména

zmražením nebo vysušením, kromě usušených střev (§ 3, odst. 4),

povrchním posypáním solí, cukrem nebo jinými chemickými látkami,

pouhým uzením,

uložením v octě,

zalitím do tuku, želatiny nebo jiných látek, aby bylo zabráněno přístupu vzduchu,

vstříknutím konservačních prostředků do cév nebo do masa,

u krve silným solením nebo sušením při teplotě pod 70° C.

(3) Za tělo zvířete v celku se bez ohledu na zvláštní ustanovení v § 6 považuje poražené zvíře po stažení kůže a vynětí vnitřností; hlava oddělená od prvního krčního obratle, konce končetin i s t. zv. holeněmi a ocas mohou však chyběti, neodporuje-li to zmíněnému zvláštnímu ustanovení.

§ 3.

(1) Za upravené maso se považuje všechno maso, které pozbylo při úpravě i ve vnitřních vrstvách vlastností čerstvého masa a ani jinou úpravou jich nemůže znovu nabýti.

(2) Za takové maso se považuje zejména maso upravené naložením, kterým se rozumí i dostatečné silné nasolení, s výjimkou solené krve (§ 2, odst. 2) nebo vysokou teplotou (vařením, pečením, dušením nebo smažením). Za dostatečné naložení (nasolení) se považuje taková úprava, po které obsahuje maso i v nejhlubších vrstvách alespoň 6 procent kuchyňské soli; to platí i pro slaninu, ale uvedený nejmenší obsah soli musí býti obsažen alespoň v tenkých vrstvách svalstva v ní uložených.

(3) Za upravený tuk se považuje přepuštěný nebo lisovaný tuk, čištěný nebo dodatečně čištěný, zvláště sádlo, oleomarga-

terung), insbesondere Schmalz, Oleomargarin, Premier jus und ähnliche Zubereitungen; ferner die tierischen Kunstspeisefette im Sinne des § 1 des Gesetzes vom 25. Oktober 1901, R. G. Bl. Nr. 26 vom Jahre 1902, betreffend den Verkehr mit Butter, Käse, Butterschmalz, Schweineschmalz und deren Ersatzmitteln, beziehungsweise der Regierungsverordnung vom 2. März 1939, Slg. I Nr. 49, über einige Verfügungen, betreffend die Erzeugung und den Verkauf von künstlichen Speisefetten sowie Margarine, die tierische Fette enthält.

(4) Im Sinne des § 12 der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau und der Ausführungsbestimmungen sind anzusehen:

a) als Schinken die von den Knochen nicht losgelösten oberen Teile des Hinter- oder Vorderschenkels vom Schwein mit oder ohne Haut;

b) als Speck die zwischen der Schwarte und dem Muskelfleisch, besonders am Rücken und an den Seiten des Körpers liegende Fettschicht vom Schwein mit oder ohne Schwarte, auch mit schwachen in der Fettschicht eingelagerten Muskelschichten;

c) als Därme der Dünn- und der Dickdarm, die Harnblase von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, von Pferden und anderen Einhufern, der Magen von Schweinen, der Schlund von Rindern sowie Goldschlägerhäutchen, die zur Umhüllung von Lebensmitteln bestimmt sind;

d) als Würste und sonstige Gemenge aus zerkleinertem Fleisch insbesondere alle Waren, die ganz oder teilweise aus zerkleinertem Fleisch bestehen und in Därme oder künstlich hergestellte Hüllen eingeschlossen sind, ferner Hackfleisch, Schabefleisch, Mett, Brät usw., Sülzen aus zerkleinertem Fleisch, Fleischpulver, Fleischmehl (ausgenommen Fleischfuttermehl) mit oder ohne Zusatz;

e) als luftdicht verschlossene Büchsen oder ähnliche Gefäße insbesondere Büchsen, Dosen, Töpfe (Terrinen) und Gläser jeder Form und Größe, deren Inhalt mit oder ohne anderweitige Vorbehandlung durch Luftabschluß haltbar gemacht worden ist; dies trifft nicht zu bei Fett in luftdicht verschlossenen Büchsen.

§ 4.

(1) Die Vorschriften der §§ 12 und 13 der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau sowie die Ausführungsbestimmungen finden auch auf Renntiere und Wildschweine Anwendung, und zwar so, daß, un-

rin, premier jus a podobné výrobky; dále umělé jedlé živočišné tuky ve smyslu § 1 zákona ze dne 25. října 1901, č. 26 ř. z. z roku 1902, o obchodu s máslem, sýrem, přepuštěným máslem, přepuštěným vepřovým sádlem a jejich náhražkami, nebo vládního nařízení ze dne 2. března 1939, č. 49 Sb. I, o některých opatřeních, týkajících se výroby a prodeje umělých tuků, jakož i margarin, obsahující živočišné tuky.

(4) Ve smyslu § 12 vládního nařízení o prohlídce masa a prováděcích ustanovení se považují:

a) za šunky nevykostěné horní části přední a zadní končetiny vepřů s kůží nebo bez kůže;

b) za hřbetní a bokové sádlo vrstva vepřového tuku mezi kůží a svalstvem, zvláště na hřbetě a na bocích, s kůží nebo bez kůže, i se slabými v tuku uloženými vrstvami svalstva;

c) za střeva tenké a tlusté střevo, močový měchýř skotu, vepřů, ovcí, koz, koní a jiných jednokopytníků, žaludek vepřů, jícen skotu, jakož i zlatotepecké blanky, určené za obaly pro potraviny;

d) za uzeniny a jiné výrobky z rozmělněného masa, zejména veškeré zboží, které je složeno zcela nebo z části z rozmělněného masa a jest naplněno do střev přírodních nebo umělých, dále sekané maso, maso škrabané, třené, prejt a j., rosoly z drobného masa, masový prášek, masová moučka (kromě krmné) s přísadami nebo bez přísad;

e) za krabice nebo podobné nádoby neprodyšně uzavřené, zejména krabice, pouzdra, hrnce (kelímky) a lahve všech tvarů a velikostí, byl-li jejich obsah, po předchozí jiné úpravě nebo bez ní, konservován zamezením přístupu vzduchu; toto se nevztahuje na tuk v neprodyšně uzavřených krabicích.

§ 4.

(1) Ustanovení §§ 12 a 13 vládního nařízení o prohlídce masa a prováděcí ustanovení k nim platí též pro soby a divoké vepře, bez dotčení platnosti ustanovení § 6, odst. 4 a § 27, písm. A, č. III, a to tak, že se sobi posu-

beschadet der Bestimmungen im § 6, Abs. 4, und im § 27 unter A III, erstere den Rindern, letztere den Schweinen gleichgestellt werden. Anderes Wildbret, einschließlich warmblütiger Seetiere, sowie Geflügel unterliegen mit Ausnahme von Bärenfleisch (Absatz 3) weder den Einfuhrbeschränkungen in den §§ 12 und 13 der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau noch der amtlichen Untersuchung bei der Einfuhr; das gleiche gilt für das zum Reiseverbrauch mitgeführte Fleisch.

(2) Büffel unterliegen denselben Vorschriften wie Rinder.

(3) Auf Bärenfleisch finden die Vorschriften des § 13 der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau sowie die Ausführungsbestimmungen nur insoweit Anwendung, als Bärenfleisch der Untersuchung auf Trichinen unterliegt [§ 13, Abs. 1, Buchst. d), und § 14, Abs. 1, Buchst. e)].

Beschränkungen der Ein- und Durchfuhr.

§ 5.

In das Zollinland dürfen nicht eingeführt werden:

1. Fleisch in luftdicht verschlossenen Büchsen oder ähnlichen Gefäßen sowie Würste und sonstige Gemenge aus zerkleinertem Fleisch. Dieses Verbot gilt nicht,

a) wenn die genannten Fleischwaren für Angehörige diplomatischer oder konsularischer Vertretungen oder im Postverkehr nachweislich als Geschenk für Unbemittelte zum eigenen Verbrauch eingeführt werden und ihr Gesamtgewicht 5 kg nicht übersteigt,

b) für zubereitetes Fett in Büchsen.

Den Untersuchungsstellen brauchen die unter Buchst. a) genannten Sendungen nicht vorgeführt zu werden;

2. Fleisch von Hunden, Katzen, Füchsen, Dachsen und anderen fleischfressenden Tieren sowie zubereitetes Fleisch von Einhufern, ausgenommen deren Därme;

3. gekochte Lebern und gekochte Rinderzungen;

4. Fleisch, das mit einem der nachstehenden Stoffe, auch in Form von Zubereitungen, oder nach einem der folgenden Verfahren behandelt worden ist:

a) Alkali-, Erdalkali- und Ammonium-Hydroxyde und -Karbonate,

b) Aluminiumverbindungen,

c) Borsäure und ihre Verbindungen,

zují jako skot, divocí vepři jako vepři. Ostatní zvěřina, teplokrevná mořská zvířata jakož i drůbež, nepodléhají kromě medvědího masa (odstavec 3) ani dovozním omezením podle §§ 12 a 13 vládního nařízení o prohlídce masa ani úřednímu vyšetření při dovozu; totéž platí pro maso, které se béře ke spotřebě cestou.

(2) Na buvoly se vztahují stejné předpisy jako na skot.

(3) Pro medvědí maso platí z ustanovení § 13 vládního nařízení o prohlídce masa a prováděcích předpisů jen povinnost vyšetřiti medvědí maso na svalovce [§ 13, odst. 1, písm. d) a § 14, odst. 1, písm. e)].

Omezení dovozu a průvozu.

§ 5.

Do celního vnitrozemí nesmí býti dováženo:

1. Maso v neprodyšně uzavřených krabicích nebo v podobných nádobách a uzeniny a jiné směsi z rozmělněného masa. Tento zákaz neplatí

a) pro uvedené masné zboží, dovážené pro příslušníky diplomatických nebo konsulárních sborů nebo při dopravě poštou prokazatelně jako dárková zásilka pro nemajetné k jejich vlastní spotřebě, a nepřesahuje-li jejich celková váha 5 kg,

b) pro upravené tuky v krabicích.

Zásilky vyjmenované pod písmenem a) není třeba předkládati vyšetřovacím stanicím:

2. Maso psů, koček, lišek, jezevců a jiných masožravých zvířat i upravené maso jednokopytníků, kromě jejich střev;

3. vařená játra a vařené jazyky skotu;

4. maso upravené některou z dále uvedených látek, také přípravky je obsahujícími nebo maso jinak, jak je dále uvedeno, upravené:

a) hydroxydy a uhličitany alkalií, žíravých zemin a ammonia,

b) sloučeninami hliníku,

c) kyselinou boritou a jejími sloučeninami,

d) Chlorsäuren und ihre Verbindungen,

e) Farbstoffe jeder Art, ausgenommen gesundheitsunschädliche Farbstoffe zur Gelbfärbung der Margarine (§ 3, Abs. 3),

f) Fluorwasserstoffsäuren und ihre Verbindungen,

g) Formaldehyd und Stoffe, die bei ihrer Verwendung Formaldehyd abgeben,

h) organische Säuren und ihre Verbindungen, ausgenommen Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure, Zitronensäure und deren Natriumverbindungen,

i) Phosphorsäuren und ihre Verbindungen,

k) Räuchermittel, ausgenommen frisch entwickelter Rauch,

l) schweflige Säuren und ihre Verbindungen,

m) salpetrigsaure Salze, ausgenommen Nitritpökelsalz in der nach der Regierungsverordnung vom 17. April 1941, Slg. Nr. 211, über die Verwendung salpetrigsaurer Salze im Lebensmittelverkehr zugelassenen Zusammensetzung,

n) Verfahren, die zur Befreiung tierischer Fette von Geruchsstoffen, Geschmacksstoffen, Farbstoffen und freien Fettsäuren dienen.

§ 6.

(1) Frisches Fleisch darf in das Zollinland nur in ganzen Tierkörpern (§ 2, Abs. 3), die bei Rindern, ausgenommen Kälber, und bei Schweinen in Längshälften zerlegt sein können, eingeführt werden. Als Kälber gelten Rinder im Fleischgewicht von nicht mehr als 75 kg. Mit den Tierkörpern müssen Brust- und Bauchfell, Lunge, Herz, Nieren, bei Kühen auch das Euter, mit den zugehörigen Lymphknoten in natürlichem Zusammenhang verbunden sein. In Hälften zerlegte Tierkörper müssen nebeneinander verpackt und mit Zeichen und Nummern versehen sein, die ihre Zusammengehörigkeit ohne weiteres erkennen lassen. Die Organe und sonstigen Körperteile, auf die sich die Untersuchung zu erstrecken hat (§§ 6 bis 13 der Anlage a), dürfen nicht angeschnitten sein, jedoch darf in die Mittelfell-Lymphknoten und in das Herzfleisch je ein Schnitt gelegt sein. Eine Querteilung der Tierkörper oder -hälften ist nur gestattet, wenn die durch den Querschnitt geschaffenen Teile durch einen schmalen Fleischstreifen verbunden bleiben, vorausgesetzt, daß bei der Querteilung keine Körperteile entfernt worden sind.

d) kyselinami chloru a jejich sloučeninami,

e) barvivy všeho druhu, kromě zdraví neškodných barviv k barvení margarinu na žluto (§ 3, odst. 3),

f) fluorovodíkovými kyselinami a jejich sloučeninami,

g) formaldehydem a látkami, které při použití odštěpují formaldehyd,

h) organickými kyselinami a jejich sloučeninami, kromě kyseliny octové, mléčné, vinné, citronové a jejich sodíkových sloučenin,

i) kyselinami fosforu a jejich sloučeninami,

k) prostředky k uzení, kromě čerstvě vyvinutého kouře,

l) kyselinami siřičitými a jejich sloučeninami,

m) dusitany, kromě dusitanové soli k nakládání, ve složení dovoleném vládním nařízením ze dne 17. dubna 1941, č. 211 Sb., o používání dusitanů v potravinářství,

n) úpravami, které mají zbaviti živočišné tuky látek zapáchajících, příchuťových, barviv a volných mastných kyselin.

§ 6.

(1) Čerstvé maso smí býti dováženo do celního vnitrozemí jen jako těla zvířat v celku (§ 2, odst. 3), která mohou býti u skotu, kromě telat, a u vepřů podélně rozpůlena. Za telata se považuje skot do mrtvé váhy 75 kg. S těly zvířat musí býti v přirozené souvislosti pohrudnice a pobřišnice, plíce, srdce, ledviny, u krav i vemeno, s příslušnými mízními uzlinami. Půlky těl zvířat musí býti baleny vedle sebe a označeny a očíslovány tak, aby se dalo snadno poznati, že patří k sobě. Orgány a ostatní části, které mají býti vyšetřeny (§§ 6 až 13 přílohy a), nesmějí býti naříznuty, toliko mízními uzlinami mezihrudními a srdcem smí býti provedeno po jednom řezu. Příčné rozdělení těl nebo půlek zvířat je dovoleno jen tehdy, zůstanou-li díly vzniklé příčným řezem spojeny úzkým pruhem masa, za předpokladu, že nebyly příčným rozdělením odstraněny žádné části těla.

(2) Bei Rindern, ausgenommen Kälber (Absatz 1), muß auch der Kopf oder der Unterkiefer mit den Kaumuskeln, bei Schweinen auch der Kopf mit Zunge und Kehlkopf in natürlichem Zusammenhang mit den Körpern eingeführt werden; Gehirn und Augen dürfen fehlen. Bei Rindern darf der Kopf getrennt von dem Tierkörper beigebracht werden, sofern er und der Tierkörper mit Zeichen oder Nummern versehen sind, daß die Zusammengehörigkeit ohne weiteres erkennbar ist.

(3) Bei Pferden und anderen Einhufern müssen, außer den im Absatz 1 aufgeführten Teilen, Kopf, Kehlkopf und Luftröhre sowie die ganze Haut mindestens an einer Stelle mit dem Körper noch in natürlichem Zusammenhang verbunden sein.

(4) Bei Wildschweinen, die im übrigen den Schweinen gleich zu behandeln sind, dürfen Lunge, Herz und Nieren fehlen.

(5) Rindergefrierfleisch aus Südamerika kann in Tierkörpervierteln ohne innere Organe und Kopf, Kuhfleisch ohne Euter, eingeführt werden. Die fleischbeschauliche Untersuchung muß in einer Auslandsfleischbeschaustelle oder in einer besonderen, vom Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Ministerien bestimmten Untersuchungsstelle erfolgen; die Mitwirkung der Zollbehörde unterbleibt. Die Gefrierfleischviertel müssen bis zu dieser Untersuchung in ihren Hüllen bleiben. Vor Abschluß der Untersuchung darf der Einführer das Gefrierfleisch nicht weiter in den Verkehr geben.

(6) Frische, jedoch nicht gefrorene, innere Organe von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen sowie frische Köpfe und Spitzbeine von Schweinen (Schweinepfoten) dürfen ohne Zusammenhang mit dem Tierkörper eingeführt werden, jedoch müssen mit den inneren Organen die zugehörigen Lymphknoten natürlich verbunden und dürfen nicht angeschnitten sein. Zungen rechnen nicht zu den inneren Organen; ihre Einfuhr ist einzeln nicht zulässig; dagegen dürfen Schweinezungen in natürlichem Zusammenhang mit Schlund, Luftröhre, Lungen, Herz und Leber und den zugehörigen Lymphknoten als sogenannte Schweinegeschlinge eingeführt werden.

§ 7.

(1) Pökel(Salz)fleisch darf in das Zollinland nur eingeführt werden, wenn das Gewicht der einzelnen Stücke nicht weniger als

(2) U skotu, kromě telat (odstavec 1), musí býti dovážena v přirozené souvislosti s těly i hlava nebo dolní čelist se žvýkacími svaly, u vepřů také hlava s jazykem a hrtanem; mozek a oči smějí chyběti. Skot smí býti dovážen s hlavou oddělenou od těla, jsou-li hlava i tělo označeny nebo očíslovány, aby se poznalo, že patří k sobě.

(3) U koní a jiných jednokopytníků musí kromě částí jmenovaných v odstavci 1, alespoň částečně přirozeně souviseti s tělem též hlava, hrtan a průdušnice a celá kůže.

(4) U divokých vepřů, s nimiž se má jinak zacházeti jako s vepři, smějí chyběti plíce, srdce a ledviny.

(5) Z Jižní Ameriky může býti dováženo zmražené hovězí maso ve čtvrtích bez vnitřních orgánů a hlavy, kravské maso bez vemene. Vyšetřování při prohlídce masa musí býti vykonáno ve stanici prohlídky cizozemského masa nebo ve zvláštní vyšetřovací stanici, určené ministerstvem sociální a zdravotní správy v dohodě se zúčastněnými ministerstvy; celní úřady nespolupůsobí. Zmražené čtvrti musí zůstati až do vyšetření ve svých obalech. Před ukončením vyšetření nesmí dáti dovozce zmrzlé maso dále do oběhu.

(6) Čerstvé, avšak nezmražené vnitřní orgány skotu, vepřů, ovcí a koz i čerstvé hlavy a nožky vepřů (nožičky) smějí býti dováženy odděleně od těla, avšak příslušné mízní uzliny musí s vnitřními orgány přirozeně souviseti a nesmějí býti naříznuty. Jazyky se nepovažují za vnitřní orgány; jsou-li odděleny, není jejich dovoz dovolen; vepřové jazyky však smějí býti dováženy v přirozené souvislosti s jícnem, průdušnicí, plícemi, srdcem a játry a příslušnými mízními uzlinami jako tak zvaný vepřový drob.

§ 7.

(1) Maso naložené (nasolené) může býti dováženo do celního vnitrozemí jen v kusech, které neváží méně než 4 kg. To neplatí o šun-

4 kg beträgt. Dies gilt nicht für Schinken, Speck und Därme, ferner nicht für Sendungen von:

a) zubereitetem Fleisch, die aus dem Zollausland oder aus den Freihäfen für Angehörige diplomatischer oder konsularischer Vertretungen,

b) zubereitetem Schweinefleisch, die aus dem Zollausland im Personenfernverkehr oder nachweislich als Geschenksendung im Post- oder Frachtverkehr zum eigenen Verbrauch

eingeführt werden und deren Gesamtgewicht 5 kg nicht übersteigt. Den Untersuchungsstellen brauchen die unter Buchst. a) genannten Sendungen nicht vorgeführt zu werden. Das unter Buchst. b) genannte Schweinefleisch unterliegt nur der Untersuchung auf Trichinen durch die Untersuchungsstelle.

(2) Gepökelte Schweinegeschlinge (Lebern in natürlicher Verbindung mit Zunge, Schlund, Luftröhre, Lunge, Herz und den zugehörigen Lymphknoten, auch mit sonstigen Eingeweiden sowie mit Kopffleischteilen) dürfen eingeführt werden, wenn das Gesamtgewicht mindestens 3 kg beträgt. Gepökelte Schweinemägen sind von der Einfuhr ausgeschlossen.

(3) Geräuchertes Fleisch, das einem Pökelverfahren unterlegen hat, ist als Pökelfleisch zu behandeln.

(4) Die der Untersuchung zu unterziehenden Lymphknoten dürfen nicht fehlen oder angeschnitten sein, jedoch darf in die Mittelfell-Lymphknoten und in das Herzfleisch je ein Schnitt gelegt sein.

§ 8.

Das nachweislich im Zollinland bereits vorschriftsmäßig untersuchte und nach dem Zollausland oder den Zollausschlüssen verbrachte Fleisch unterliegt im Fall der Zurückbringung nicht der amtlichen Untersuchung. Dies gilt nicht für Fleisch aus Veredelungs- und Ausfuhrschlachtungen, das im Zollausland zurückgewiesen wurde.

§ 9.

Auf das im kleinen Grenzverkehr sowie im Meß- und Marktverkehr des Zollgrenzbezirks eingehende Fleisch finden die Vorschriften in den §§ 12 und 13 der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau sowie die

kách, hřbetním a bokovém sádle a střevech, dále o zásilkách:

a) upraveného masa, které je dováženo z celní ciziny nebo ze svobodných přístavů pro příslušníky diplomatických a konsulárních sborů,

b) upraveného vepřového masa, které je dováženo z celní ciziny v osobní dálkové dopravě nebo prokazatelně jako dárková zásilka k vlastní spotřebě v poštovní nebo nákladní dopravě

o váze nejvýše 5 kg. Zásilky jmenované pod písmenem a) není třeba předkládati vyšetřovacím stanicím. Vepřové maso, uvedené pod písmenem b), podléhá jen vyšetření na svalovce ve vyšetřovací stanici.

(2) Naložené vepřové droby (játra v přirozené souvislosti s jazykem, jícnem, průdušnicí, plicemi, srdcem a příslušnými mízními uzlinami, též s ostatními vnitřnostmi i s masitými částmi hlavy) smějí býti dováženy, váží-li v celku alespoň 3 kg. Naložené vepřové žaludky jsou z dovozu vyloučeny.

(3) Při uzeném mase, které bylo před uzením naloženo, se postupuje jako při mase naloženém.

(4) Mízní uzliny, jejichž vyšetření jest předepsáno, nesmějí chyběti nebo býti naříznuty, avšak uzlinami mezihrudními a srdcem smí býti provedeno po jednom řezu.

§ 8.

Maso, které bylo prokazatelně v celním vnitrozemí již podle předpisu prohlédnuto a vyvezeno do celní ciziny nebo do celních výluk, nepodléhá při zpětném dovozu úřednímu vyšetření. To neplatí o mase ze zušlechťovacích a vývozních poražení, které bylo z celní ciziny vráceno.

§ 9.

Pro maso dovážené v malém pohraničním styku a v tržním oběhu pohraničního celního okresu platí ustanovení §§ 12 a 13 vládního nařízení o prohlídce masa a prováděcí předpisy k nim, nepovolí-li ministerstvo sociální

Ausführungsbestimmungen Anwendung, soweit das Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Ministerien nicht Ausnahmen zuläßt.

§ 10.

Einfuhr im Sinne der Regierungsverordnung über die Fleischbeschau sind nicht:

1. die unmittelbare Durchfuhr durch das Zollinland unter Zollüberwachung,

2. die unmittelbare Durchfuhr durch das Zollinland mit der Post,

3. die gebrochene Durchfuhr durch das Zollinland über ein Zollager (nicht Zollvormerklager).

Grundsätze für die gesundheitliche Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches.

§ 11.

(1) Die Herrichtung des Fleisches für die tierärztliche Untersuchung [Herausnahme der Eingeweide, Loslösen der Liesen (Flomen, Lünte, Schmer, Wammenfett), Herausnehmen der Augen und Ohrenausschnitte, Zerlegung der Schweine in Hälften, Aufhängen oder Auflegen der Fleischteile im Untersuchungsraum, Entfernen der an frischen Lebern oder inneren Organen von Schweinen anhängenden Skelettmuskelteile] erfolgt nach Anweisung des Tierarztes, und zwar, soweit der Verfügungsberechtigte nicht selbst eine Hilfskraft stellt, gegen Entrichtung einer besonderen Gebühr nach der hierüber ergehenden Anweisung durch die Untersuchungsstelle.

(2) Das Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung kann die höchstzulässige Zahl der von einem Tierarzt an einem Tag zu untersuchenden Tierkörper usw. unter Berücksichtigung aller die ordnungsmäßige Ausführung der Untersuchung beeinflussenden örtlichen Verhältnisse festsetzen.

§ 12.

(1) Die Untersuchung des Fleisches hat sich insbesondere auf die in den §§ 13 bis 15 aufgeführten Punkte zu erstrecken.

(2) Sie ist bei frischem Fleisch an jedem einzelnen Tierkörper, bei zubereitetem Fleisch, und zwar bei Därmen und Fetten an den einzelnen Packstücken, im übrigen an den einzelnen Fleischstücken vorzunehmen,

a zdravotní správy v dohodě se zúčastněnými ministerstvy výjimky.

§ 10.

Za dovoz se nepovažuje:

1. bezprostřední průvoz celním vnitrozemím pod celním dozorem,

2. bezprostřední průvoz celním vnitrozemím poštou,

3. průvoz celním vnitrozemím přerušený uložením v celním skladišti (nikoliv v celním záznamním skladišti).

Zásady zdravotního vyšetření masa dováženého do celního vnitrozemí.

§ 11.

(1) Maso budiž k veterinářskému vyšetření připraveno podle pokynů veterináře (vnitřnosti vyňaty, plsní sádlo uvolněno, oči a výkroje ušní vyňaty, vepři rozpůleni, části masa pověšeny nebo položeny ve vyšetřovací místnosti, u vepřových čerstvých jater nebo vnitřních orgánů odděleny zbytky kosterního svalstva); nedodá-li osoba, která má právo nakládati se zásilkou, sama pomocníka, opatří ho vyšetřovací stanice za zvláštní stanovenou náhradu.

(2) Ministerstvo sociální a zdravotní správy může stanoviti nejvyšší počet těl zvířat atd., které smí veterinář vyšetřiti za den, s přihlédnutím ke všem místním okolnostem, které mají vliv na náležité provádění vyšetření.

§ 12.

(1) Při vyšetření masa je třeba zvláště věnovati pozornost směrnicím, uvedeným v §§ 13 až 15.

(2) U čerstvého masa se vyšetřuje každé jednotlivé tělo zvířete, u upraveného masa, a to u střev a tuků jednotlivé balíky zásilky, jinak jednotlivé kusy zboží, není-li dovoleno omeziti vyšetřování jen na namátkové vzor-

soweit nicht eine Beschränkung der Untersuchung auf Stichproben nach den Bestimmungen des folgenden Absatzes zulässig ist.

(3) Bei Sendungen von zubereitetem Fleisch kann die Untersuchung auf Stichproben beschränkt werden, und zwar bei Fett und Därmen die gesamte Prüfung, bei sonstigem Fleisch die Prüfung auf

a) Behandlung mit verbotenen Stoffen [§ 5, Nr. 4, und § 14, Abs. 1, Buchst. b)],

b) Mindestgewicht [§ 7, Abs. 1 und 2, und § 14, Abs. 1, Buchst. c)],

c) Durchpökelung oder sonstige genügende Zubereitung [§ 3, Abs. 1 und 2, und § 14, Abs. 1, Buchst. d)].

Die Beschränkung der Untersuchung auf Stichproben ist jedoch nur insoweit zulässig, als die Sendung nach Inhalt der Begleitpapiere (Rechnungen, Frachtbriefe, Konossemente, Ladescheine u. dgl.) eine bestimmte gleichartige, aus derselben Fabrikation stammende Ware enthält, die auch äußerlich nach der Art der Verpackung oder Kennzeichnung (§ 6 der Anlage c) als gleichartig angesehen werden kann. Eine stichprobenweise Untersuchung von Sendungen gepökelter Schweinegeschlinge (§ 7, Abs. 2) ist unzulässig. Die Auswahl der Stichproben erfolgt nach den Bestimmungen im § 14, Abs. 3 und 4, und § 15, Abs. 5.

(4) Führt die Untersuchung bei einer Stichprobe zu einer Beanstandung, so hat die Untersuchungsstelle die Untersuchung zu unterbrechen und den Verfügungsberechtigten sofort unter Angabe des Beanstandungsgrundes zu benachrichtigen. Binnen einer eintägigen Frist nach der Benachrichtigung kann der Verfügungsberechtigte die Sendung, soweit nicht eine unschädliche Beseitigung (§ 19, Abs. 1, I) oder eine Zurückweisung (§ 19, Abs. 1, II, und § 21) erforderlich wird, vor der weiteren Untersuchung freiwillig zurückziehen (vgl. jedoch § 25, Abs. 3). Erfolgt die Zurückziehung nicht, so sind zunächst sämtliche nach § 14, Abs. 3 und 4, und § 15, Abs. 5, entnommenen Stichproben auf den Beanstandungsgrund weiter zu untersuchen. Sofern nicht diese Untersuchung wegen Beanstandung aller Stichproben nach § 19, Abs. 1, II, A, oder § 21, Abs. 3, die Zurückweisung der ganzen Sendung zur Folge hat, ist der Verfügungsberechtigte zunächst wiederum von dem Ergebnis der Untersuchung zu benachrichtigen. Binnen einer zweitägigen Frist nach dieser Benachrichtigung steht ihm erneut das Recht zu, den nicht beanstandeten Rest der

ky, odebrané podle ustanovení dalších odstavců.

(3) Při zásilkách upraveného masa může se vyšetření omeziti na namátkové vzorky; jde-li o tuk a střeva, provede se tak celé vyšetření, u ostatního masa vyšetření na

a) užití zakázaných látek [§ 5, č. 4 a § 14, odst. 1, písm. b)],

b) nejmenší váhu [§ 7, odst. 1 a 2 a § 14, odst. 1, písm. c)],

c) dostatečné naložení nebo jinou dostatečnou úpravu [§ 3, odst. 1 a 2 a § 14, odst. 1, písm. d)].

Omeziti vyšetření na namátkové vzorky jest však dovoleno jen tehdy, skládá-li se zásilka podle dokladů (účtů, nákladních listů, nákladních listů pro lodní dopravu, nakládacích listů a pod.) ze stejného zboží téže výroby, které může býti považováno za stejnorodé i podle vnějších znaků, podle balení a označení (§ 6 přílohy c). Zásilky nakládaných vepřových drobů se nesmějí vyšetřovat namátkově (§ 7, odst. 2). Odběr namátkových vzorků se provádí podle ustanovení § 14, odst. 3 a 4 a § 15, odst. 5.

(4) Dojde-li při vyšetřování namátkových vzorků k pozastavení, přeruší vyšetřovací stanice vyšetřování, zpraví o tom ihned osobu, která má právo nakládati se zásilkou a uvede příčinu pozastavení. Během jednoho dne po dodání zprávy může osoba, která má právo nakládati se zásilkou, odvolati dobrovolně další vyšetřování zboží (srovnej však § 25, odst. 3), není-li nutno zásilku neškodně odstraniti (§ 19, odst. 1, č. I) nebo zboží odmítnouti (§ 19, odst. 1, č. II a § 21). Není-li vyšetření odvoláno, vyšetří se nejprve všechny namátkové vzorky, odebrané podle § 14, odst. 3 a 4 a § 15, odst. 5, na příčinu pozastavení vzorku. Nemá-li toto vyšetření pro pozastávku všech namátkových vzorků podle § 19, odst. 1, č. II, písm. A nebo § 21, odst. 3 za následek odmítnutí celé zásilky, budiž osoba, která má právo nakládati se zásilkou, nejprve znovu stejně zpravena o výsledku vyšetření. Je znovu oprávněna do dvou dnů po dodání zprávy dobrovolně odvolati nepozastavený zbytek zásilky. Nepoužije-li tohoto práva, musí býti vyšetřen u střev a tuků každý balík, u jiných zásilek všechny ostatní kusy jednotlivě na podklad pozastavení vzorku. Chemické vyšetření nutno však provésti

Sendung freiwillig zurückzuziehen. Macht er auch von dieser Befugnis keinen Gebrauch, so ist die Untersuchung auf den Beanstandungsgrund bei Därmen und Fetten an jedem Packstück, im übrigen aber an jedem einzelnen Fleischstück des Restes der Sendung auszuführen. Die chemische Untersuchung ist jedoch in diesem Fall — abgesehen von Fetten — so fortzusetzen, daß aus allen noch zu untersuchenden Packstücken oder als solche zu behandelnden Sendungsteilen Proben nach § 14, Abs. 4, entnommen werden. Mit den hiernach erforderlichen Benachrichtigungen ist ein Hinweis auf die dem Verfügungsberechtigten zustehenden Befugnisse und auf die sonstigen aus den Beanstandungen sich ergebenden Folgen, insbesondere auf die bei der Ausdehnung der Stichprobenuntersuchung eintretenden Gebührenerhöhungen, zu verbinden.

§ 13.

(1) Bei frischem Fleisch ist zu prüfen:

a) ob es den Angaben in den Begleitpapieren entspricht;

b) ob es unter die Verbote im § 5 fällt;

c) ob es den Bestimmungen im § 6 entspricht;

d) ob es in gesundheits- oder veterinärpolizeilicher Beziehung zu Bedenken Anlaß gibt; insbesondere sind Schweinefleisch und Bärenfleisch auf Trichinen zu untersuchen. Bei Schweineherzen, Schweinelebern und Schweinemilzen usw. kann die Trichinenschau unterbleiben, wenn die Organe völlig frei von Skelettmuskelteilen sind, oder wenn die anhaftenden Skelettmuskelteile mit Einverständnis des Einführenden entfernt und unschädlich beseitigt werden (§ 11, Abs. 1). Bei Rindergefrierfleisch hat sich die Prüfung nur auf die unter Buchst. a), b) und d) genannten Punkte und außerdem noch auf die Feststellung seiner Herkunft (Südamerika, § 6, Abs. 5) zu erstrecken.

(2) Eine chemische Untersuchung des frischen Fleisches hat stattzufinden, wenn der Verdacht vorliegt, daß es mit einem der nach § 5, Nr. 4, verbotenen Stoffe behandelt worden ist.

§ 14.

(1) Bei zubereitetem Fleisch, ausgenommen Fette, ist zu prüfen:

a) ob die Ware den Angaben in den Begleitpapieren entspricht;

b) ob die Ware unter die Verbote im § 5 fällt;

v takovém případě — kromě u tuků — tak, že se ze všech dosud neprohlédnutých balíků zásilky nebo z ostatních částí zásilky, které se považují za balíky, odeberou vzorky podle § 14, odst. 4. Zpráva poslaná podle tohoto odstavce tomu, kdo má právo nakládati se zásilkou, musí býti spojena s upozorněním na jeho práva a na ostatní následky, vyplývající z pozastavení, zejména na zvýšení poplatků, vzniklé rozšířením rozsahu vyšetření namátkových vzorků.

§ 13.

(1) U čerstvého masa se zjišťuje:

a) Odpovídá-li údajům v dokladech;

b) nevztahuje-li se na ně zákaz podle § 5;

c) vyhovuje-li ustanovením § 6;

d) není-li závadné s hlediska zdravotní nebo veterinární policie; zejména je třeba vyšetřiti maso vepřové a medvědí na svalovce. Prohlídka na svalovce nemusí býti provedena u vepřových srdcí, jater, slezin, atd., jsou-li orgány zcela bez částí kosterního svalstva, nebo byly-li tyto části svalstva odděleny a neškodně odstraněny se souhlasem dovozce (§ 11, odst. 1). Zmražené maso hovězí se vyšetřuje jen s hledisek uvedených pod písm. a), b), d) a kromě toho se zjišťuje jeho původ (Jižní Amerika, § 6, odst. 5).

(2) Čerstvé maso se vyšetřuje chemicky jen tehdy, je-li podezření, že bylo použito některé z látek zakázaných v § 5, č. 4.

§ 14.

(1) U masa upraveného, kromě tuků, se zjišťuje:

a) odpovídá-li zboží údajům v dokladech;

b) nevztahuje-li se na zboží zákaz podle § 5;

c) ob die Ware der Vorschrift im § 7, Abs. 1 und 2, entspricht;

d) ob die Fleischstücke vollständig durchgepökelt (durchgesalzen), durchgekocht oder sonst im Sinne des § 3, Abs. 1, zubereitet sind;

e) ob die Ware in gesundheits- oder veterinärpolizeilicher Beziehung zu Bedenken Anlaß gibt; insbesondere sind Schweinefleisch und Bärenfleisch auf Trichinen zu untersuchen.

(2) Bei der nach Absatz 1, Buchst. b), vorzunehmenden Prüfung hat auch eine chemische Untersuchung stattzufinden:

a) zur Feststellung, ob dem Verbot im § 5, Nr. 2, zuwider Pferdefleisch unter falscher Bezeichnung einzuführen versucht wird, wenn der Verdacht eines solchen Versuchs besteht und die biologische Untersuchung (§ 18, Abs. 3, der Anlage a) nicht zu einem entscheidenden Ergebnis führt;

b) zur Feststellung, ob das Fleisch mit einem der nach § 5, Nr. 4, verbotenen Stoffe behandelt worden ist; bei Schinken in Postsendungen bis zu drei Stück, bei anderen Postsendungen im Gewicht bis zu 3 kg, bei Speck und bei Därmen sowie bei Sendungen, die nachweislich als Umzugsgut von Ansiedlern und Arbeitern eingeführt werden, jedoch nur, wenn der Verdacht einer solchen Behandlung besteht.

(3) Liegen die Voraussetzungen des § 12, Abs. 3, für eine Beschränkung der Untersuchung auf Stichproben vor, so hat sich die dort erwähnte Prüfung bei Sendungen, die aus einem oder zwei Packstücken bestehen, auf jedes Packstück, bei Sendungen von drei bis zehn Packstücken auf mindestens zwei Packstücke, bei größeren Sendungen auf mindestens den zehnten Teil der Packstücke zu erstrecken. Dies gilt auch insbesondere für Darmsendungen, bei denen einzelne Packstücke wenigstens zur Hälfte auszupacken sind. Besteht die Sendung aus unverpackten Schinken oder sonstigen Fleischstücken, so sind bis zu 20 Stück als ein Packstück zu rechnen. Aus den hiernach auszuwählenden Packstücken oder als solche zu behandelnden Sendungsteilen ist zur Untersuchung — mit Ausnahme der im Absatz 4 geregelten chemischen Untersuchung nach Absatz 2, Buchst. b), — mindestens der zehnte Teil des Inhalts, bei eigentlichen Packstücken aus verschiedenen Lagen, zu entnehmen. Auf weniger als zwei Fleischstücke aus jedem einzelnen Packstück oder als solches zu behandelnden Sendungsteil darf die Untersuchung nicht beschränkt werden.

c) vyhovuje-li zboží ustanovením § 7, odst. 1 a 2;

d) jsou-li kusy masa dokonale naložené (prosolené), uvařené nebo jinak upravené ve smyslu § 3, odst. 1;

e) není-li zboží závadné s hlediska zdravotní nebo veterinární policie; zejména je třeba vyšetřiti vepřové a medvědí maso na svalovce.

(2) Při vyšetření podle odst. 1, písm. b) se provádí také chemické vyšetření, aby bylo zjištěno:

a) nejde-li o pokus dovézti proti zákazu v § 5, č. 2 koňské maso s nesprávným označením, je-li podezření z takového pokusu a nedává-li biologické vyšetření (§ 18, odst. 3 přílohy a) jasný výsledek;

b) nebylo-li u masa užito některé z látek, uvedených v § 5, č. 4; toto vyšetření se však provádí u šunek v poštovních zásilkách do tří kusů, u jiných poštovních zásilek do váhy 3 kg, u sádla hřbetního a bokového a u střev, nebo u zásilek, které patří prokazatelně k stěhovaným svrškům přistěhovalců nebo dělníků, jen tehdy, je-li podezření, že těchto látek bylo použito.

(3) Jsou-li splněny předpoklady § 12, odst. 3 pro omezení vyšetření na namátkové vzorky, vyšetří se u zásilek skládajících se z jednoho nebo ze dvou balíků každý balík, u zásilek složených ze tří až deseti balíků nejméně dva balíky, u zásilek složených z více balíků nejméně desetina z nich. To platí též zvláště pro zásilky střev, u nichž je nutno vybaliti alespoň polovinu jednotlivých balíků. Skládá-li se zásilka z nebalených šunek nebo z jiných kusů masa, pokládá se počet do 20 kusů za jeden balík. Z takto určeného počtu balíků nebo z částí zásilky, které se považují za balík, se odebere pro vyšetření — kromě chemického vyšetření uvedeného v odstavci 4 předepsaného podle odstavce 2, písm. b) — alespoň desetina obsahu z různých míst balíků. Vyšetření nesmí býti omezeno na méně než dva kusy masa z každého jednotlivého balíku nebo z části zásilky, která se považuje za balík.

(4) Zu der nach Absatz 2, Buchst. b), erforderlichen regelmäßigen chemischen Untersuchung sind aus jedem der nach Absatz 3 ausgewählten Packstücke oder als solche zu behandelnden Sendungsteile mindestens eine Mischprobe und, wenn ein Packstück mehr als 30 Fleischstücke enthält, mindestens zwei Mischproben aus möglichst vielen Fleischstücken und bei eigentlichen Packstücken aus verschiedenen Lagen zu entnehmen. Außerdem ist aus den ausgewählten Packstücken, falls das Fleisch von Pökellake eingeschlossen ist oder äußerlich die Anwendung von Konservesalz erkennen läßt, noch je eine Probe der Lake oder, wenn möglich, des Salzes zu entnehmen. Besteht bei gleichartigen Sendungen von Speck oder Därmen der Verdacht einer Behandlung mit einem der nach § 5, Nr. 4, verbotenen Stoffe, so hat die zur Aufklärung dieses Verdachts nach Absatz 2, Buchst. b), erforderliche chemische Untersuchung mindestens an Stichproben zu erfolgen, die nach vorstehenden Grundsätzen auszuwählen sind. Jedoch bedarf es bei Därmen — abgesehen von den danach etwa zu untersuchenden Lake- oder Konservesalzproben — nur der Untersuchung je einer Mischprobe, die aus den zur Stichprobenuntersuchung ausgewählten Packstücken, und zwar aus verschiedenen Lagen, zu entnehmen ist.

§ 15.

(1) Die Untersuchung des zubereiteten Fettes zerfällt in eine Vorprüfung und in eine Hauptprüfung.

(2) Die Vorprüfung hat sich darauf zu erstrecken:

a) ob die Packstücke den Angaben in den Begleitpapieren entsprechen und nach den für den Inlandsverkehr bestehenden Vorschriften bezeichnet sind („Margarine", „Kunstspeisefett") und ob die von den Regierungen der Ausfuhrländer gegen die Einfuhr von gereinigten (geläuterten) tierischen Fetten in das Zollinland getroffenen Sicherungsmaßnahmen beachtet sind;

b) ob das Fett in den Packstücken eine der betreffenden Gattung entsprechende äußere Beschaffenheit hat, wobei insbesondere auf Farbe und Konsistenz, Geruch und nötigenfalls auf Geschmack, ferner auf das Vorhandensein von Schimmelpilzen oder Bakterienkolonien auf der Oberfläche oder im Innern sowie auf sonstige Anzeichen von Verdorbensein zu achten ist.

(4) Pro pravidelné chemické vyšetření předepsané v odstavci 2, písm. b) se odebírá z každého, podle odstavce 3 určeného balíku nebo z části zásilky, která se považuje za balík, alespoň jeden smíšený vzorek a z balíků složených z více než 30 kusů masa, alespoň dva smíšené vzorky, co možno z četných kusů masa a ze skutečných balíků z různých míst. Kromě toho se odebere z určených balíků, je-li maso naloženo v láku nebo lze-li zevně poznati, že bylo užito konservační soli, ještě po jednom vzorku láku, nebo, možno-li, konservační soli. Je-li při stejnorodých zásilkách sádla hřbetního a bokového nebo střev podezření, že bylo užito některé z látek zakázaných v § 5, č. 4, provede se chemické vyšetření potřebné, aby se podezření vysvětlilo, podle odstavce 2, písm. b) alespoň u namátkových vzorků, které je nutno odebrati podle shora uvedených zásad. U střev však je třeba — kromě případného vyšetření vzorků láku nebo konservační soli — vyšetřiti jen po jednom smíšeném vzorku, odebraném z balíků zvolených pro odběr namátkových vzorků, a to z různých míst.

§ 15.

(1) Vyšetření upraveného tuku se skládá ze zkoušky předběžné a hlavní.

(2) Při předběžné zkoušce se zjišťuje:

a) vyhovují-li balíky údajům v dokladech a zda jsou označeny podle předpisů platných pro oběh ve vnitrozemí „margarin", „umělý jedlý tuk" a je-li dbáno zajišťovacích opatření stanovených vládami vývozních zemí proti dovozu čištěných živočišných tuků do celního vnitrozemí,

b) odpovídá-li tuk v balících svým zevnějškem příslušnému druhu — při tom je nutno hlavně míti na zřeteli barvu a hutnost, vůni a podle potřeby i chuť — dále nejsou-li na povrchu nebo uvnitř tuku plísně nebo kolonie bakterií, či jiné známky zkaženého tuku.

(3) Die Hauptprüfung ist nach folgenden Gesichtspunkten vorzunehmen:

a) es ist zu prüfen, ob äußerlich am Fett wahrnehmbare Merkmale auf eine Verfälschung oder Nachmachung oder sonst auf eine vorschriftswidrige Beschaffenheit hinweisen, außerdem ist

b) zu prüfen, ob das Fett verfälscht, nachgemacht oder verdorben ist, unter das Verbot des § 3 des Ges. R. G. Bl. Nr. 26/1902 fällt oder ob es einen der nach § 5, Nr. 4, der gegenwärtigen Bestimmungen verbotenen Stoffe enthält;

c) Margarine auf die Anwesenheit der nach Art. I der Verordnung vom 1. Februar 1902, R. G. Bl. Nr. 27, mit welcher Durchführungsbestimmungen zu dem genannten Gesetze erlassen werden und nach § 7 der Reg. Vdg. Slg. I Nr. 49/1939 vorgeschriebenen Erkennungsmittel (Sesamöl, Kartoffelstärkemehl) zu prüfen;

d) Schweineschmalz mit dem Zeiß-Butter-Refraktometer zu untersuchen.

(4) Die Proben für die Hauptprüfung sind nach den Bestimmungen in Anlage c zu entnehmen und unverzüglich der zuständigen Stelle zu übermitteln. Bei Postsendungen und bei Warenproben im Gewicht bis zu 3 kg, ferner bei Sendungen, die nachweislich als Umzugsgut von Ansiedlern und Arbeitern eingeführt werden, hat die Hauptprüfung nur im Verdachtsfall zu erfolgen.

(5) Liegen die Voraussetzungen des § 12, Abs. 3, für eine Beschränkung der Untersuchung auf Stichproben vor, so haben sich die Vorprüfung und die unter Abs. 3, Buchst. a), c) und d), fallenden Untersuchungen der Hauptprüfung mindestens auf zwei Packstücke, bei 40 und mehr Packstücken bis zu 100 auf 5 vom Hundert, von 101 bis zu 500 Packstücken auf 3 vom Hundert, darüber hinaus auf 2 vom Hundert zu erstrecken.

(6) Die nach Absatz 3, Buchst. b), vorzunehmende Hauptprüfung ist unter gleicher Voraussetzung auf eine geringere Zahl der für die Hauptprüfung entnommenen Proben zu beschränken, und zwar sind dazu

von weniger als 6 Proben 2,
von weniger als 18 Proben 3,
von weniger als 28 Proben 6

und von weiteren je 6 Proben eine auszuwählen.

(3) Při hlavní zkoušce je nutno míti na zřeteli tato hlediska:

a) nejsou-li na tuku zevní známky padělání nebo napodobení nebo známky jiné jakosti odporující předpisům;

b) není-li tuk kromě toho padělán, napodoben nebo zkažen, vyhovuje-li ustanovení § 3 zák. č. 26/1902 ř. z. nebo obsahuje-li některou z látek zakázanou podle § 5, č. 4 tohoto předpisu;

c) obsahuje-li margarin předepsaný poznávací prostředek (sezamový olej, bramborový škrob) podle čl. I nařízení ze dne 1. února 1902, č. 27 ř. z., jímž byla vydána prováděcí ustanovení k jmenovanému zákonu, a podle § 7 vl. nař. č. 49/1939 Sb. I;

d) přepuštěné vepřové sádlo se zkouší Zeissovým máselným refraktometrem.

(4) Vzorky pro hlavní zkoušku se odebírají podle ustanovení přílohy c a zašlou se bez odkladu na příslušné místo. U poštovních zásilek a vzorků zboží do 3 kg a u zásilek, které patří prokazatelně k stěhovaným svršků přistěhovalců a dělníků, se provádí hlavní zkouška jen tehdy, je-li zásilka podezřelá.

(5) Je-li možno za předpokladů uvedených v § 12, odst. 3 omeziti vyšetření na namátkové vzorky, má se předběžná zkouška a vyšetření při hlavní zkoušce, uvedené v odstavci 3, písm. a), c) a d), provésti alespoň u dvou balíků, při počtu od 40 do 100 balíků u 5%, při 101 až 500 balících u 3% a při ještě vyšším počtu u 2% všech dalších balíků.

(6) Hlavní zkouška podle odstavce 3, písm. b) se za stejného předpokladu omezí na menší počet vzorků předepsaných pro hlavní zkoušku a k tomu se vybere při počtu vzorků

do 6 vzorků 2,
do 18 vzorků 3,
do 28 vzorků 6,

a z každých dalších 6 po jednom vzorku.

§ 16.

Für die Ausführung der Untersuchungen sind maßgebend:

1. die Anweisung für die tierärztliche Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches (Anlage a);

2. die Anweisung für die Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches auf Trichinen und Finnen (Anlage b);

3. die Anweisung für die Probenentnahme zur chemischen Untersuchung von Fleisch einschließlich Fett sowie für die Vorprüfung zubereiteter Fette und für die Beurteilung der Gleichartigkeit der Sendungen (Anlage c);

4. die Anweisung für die chemische Untersuchung von Fleisch und Fetten (Anlage d).

Behandlung des Fleisches nach erfolgter Untersuchung.

§ 17.

Unbeschadet der weitergehenden Maßregeln, die auf Grund veterinärpolizeilicher oder strafrechtlicher Bestimmungen angeordnet werden, ist das beanstandete Fleisch nach den Vorschriften in den §§ 18 bis 21 zu behandeln.

§ 18.

(1) Für frisches Fleisch gelten folgende Grundsätze:

I. In unschädlicher Weise sind zu beseitigen:

A. alle Tierkörper der betreffenden Sendung, soweit nach der gemeinsamen Herkunft, der Art der Beförderung oder den sonstigen Umständen angenommen werden kann, daß eine Übertragung des Krankheitsstoffs stattgefunden hat, wenn auch nur an einem Tierkörper Rinderpest, Milzbrand, Rauschbrand, Wild- und Rinderseuche, Schweinepest, ansteckende Schweinelähme (Teschener Krankheit), Pockenseuche, Rotz (Wurm), ansteckende Blutarmut der Einhufer oder der begründete Verdacht einer dieser Krankheiten vorliegt;

B. der einzelne Tierkörper, wenn Tollwut, Rotlauf der Schweine, Septicämie, Pyämie, Texasfieber, Paratyphus-, Enteritis- oder Coliinfektion, Ruhr oder der begründete Verdacht einer dieser Krankheiten, wenn Tuberkulose mit den Erscheinungen der akuten, hämatogenen Miliartuberkulose (frische Blutinfektion) vorliegt (die akute hämatoge-

§ 16.

Vyšetření se koná podle pravidel obsažených

1. v návodu k veterinářskému vyšetřování masa dováženého do celního vnitrozemí (příloha a);

2. v návodu k vyšetřování na svalovce a uhry masa dováženého do celního vnitrozemí (příloha b);

3. v návodu k odebírání vzorků k chemickému vyšetření masa a tuků a v návodu k předběžné zkoušce upraveného tuku a k posouzení stejnorodosti zásilek (příloha c);

4. v návodu k chemickému vyšetřování masa a tuků (příloha d).

Jak se zachází s masem po vyšetření.

§ 17.

Při pozastavení masa se postupuje podle §§ 18 až 21 bez újmy jiných opatření, nařizovaných podle předpisů veterinárně policejních nebo trestních.

§ 18.

(1) U čerstvého masa platí tyto zásady:

I. Neškodně se odstraní:

A. veškerá těla zvířat celé zásilky, je-li možno usuzovati ze společného původu, ze způsobu dopravy nebo z jiných okolností, že došlo k přenosu nakažliviny, zjistí-li se třeba jen na jediném těle mor skotu, sněť slezinná, sněť chřestivá, nákaza zvěře a skotu, mor vepřů, nakažlivá obrna (těšínská nemoc), neštovice, vozhřivka, nakažlivá chudokrevnost jednokopytníků nebo důvodné podezření některé z těchto nemocí;

B. jednotlivé tělo zvířete, zjistí-li se vzteklina, červenka vepřů, septikaemie, pyaemie, texaská horečka, infekce skupinou paratyfus-enteritis a coli, úplavice nebo důvodné podezření některé z těchto nemocí, nebo zjistí-li se tuberkulosa s příznaky akutní haematogenní miliární tuberkulosy (čerstvá krevní infekce — akutní haematogenní miliární

ne Miliartuberkulose ist als vorhanden anzusehen, wenn die häufig emphysematische Lunge mehr oder weniger dicht mit frischen miliaren Herden durchsetzt ist und auch die Nieren miliare Tuberkel aufweisen), ferner wenn bei Schweinen oder Bären Trichinen oder bei Rindern, Kälbern und Schweinen in größerer Zahl Finnen (bei Rindern und Kälbern Cysticercus inermis, bei Schweinen Cysticercus cellulosae) nachgewiesen sind; an Stelle der unschädlichen Beseitigung ist auf Antrag des Verfügungsberechtigten die Wiederausfuhr solcher trichinösen Schweine zu gestatten, bei denen eine sinnfällige Veränderung des Muskelfleisches nicht besteht, wenn das Fleisch vorher der für derartiges trichinöses Fleisch von Schweinen bei Schlachtungen im Inland vorgeschriebenen Behandlung — Kochen oder Dämpfen [§ 55, Abs. 1, II, Buchst. a), Nr. 2, AB. A] — unterworfen worden ist;

C. die veränderten Teile (sofern die in I, A und B, erwähnten Fälle nicht vorliegen)

a) bei Durchsetzung von Eingeweiden mit vereinzelten, auf den Menschen nicht übertragbaren tierischen Schmarotzern;

b) bei örtlicher Strahlenpilzerkrankung;

c) bei Tuberkulose, wenn nur die Lymphknoten an der Lungenwurzel, im Mittelfell und (für den Fall der Miteinfuhr der Leber) an der Leberpforte oder wenn sie an einer der vorbezeichneten Stellen Veränderungen aufweisen; die Organe, zu denen die erkrankten Lymphknoten gehören, sind ganz zu vernichten. Wird in einem Organ oder einem Lymphknoten eines Schweinegeschlinges Tuberkulose festgestellt, so ist das ganze Geschlinge unschädlich zu beseitigen;

d) bei Lungenseuche oder dem begründeten Verdacht dieser Krankheit;

e) bei Nesselfieber (Backsteinblattern) oder dem begründeten Verdacht dieser Krankheit;

f) bei oberflächlicher und geringgradiger Fäulnis und ähnlichen Zersetzungsvorgängen, Besetzung mit Insekten und unerheblicher Beschmutzung.

II. Von der Einfuhr sind zurückzuweisen:

A. alle Tierkörper der betreffenden Sendung, von denen anzunehmen ist, daß auf sie eine Übertragung des Krankheitsstoffs stattgefunden hat, wenn auch nur bei einem Tierkörper Lungenseuche oder Maul- und Klauenseuche oder der begründete Verdacht einer dieser Krankheiten vorliegt, bei Lungenseu-

tuberkulosu je nutno shledávati tehdy, jsou-li často emfysematické plíce prostoupeny více nebo méně hustě čerstvými miliárními uzlíky a nalézají-li se miliární tuberkuly též v ledvinách), dále při zjištění svalovců u vepřů nebo u medvědů nebo při větším počtu uhrů u skotu, telat a vepřů (u skotu a telat cysticercus inermis, u vepřů cysticercus cellulosae); místo neškodného odstranění možno dovoliti, požádá-li o to osoba, která má právo nakládati se zásilkou, zpětný vývoz svalovčitých vepřů, není-li jejich svalstvo patrně změněno a bylo-li maso napřed ve vnitrozemí podle předpisů upraveno — vařením nebo dušením [§ 55, odst. 1, II, písm. a), č. 2 prov. př. A];

C. změněné části (nejde-li o případy uvedené pod č. I, písm. A a B),

a) jsou-li ve vnitřnostech ojedinělí, na člověka nepřenosní cizopasníci;

b) při místní aktinomykose;

c) při tuberkulose, jsou-li tuberkulosně změněny jen mizní uzliny průduškové, mezihrudní a dovážejí-li se zároveň játra, mízní uzliny jaterní nebo, je-li změněna jen některá z nich; orgány, k nimž patří chorobně změněné mízní uzliny, se zničí. Zjistí-li se tuberkulosa v některém orgánu nebo v některé mízní uzlině vepřového drobu, odstraní se neškodně celý drob;

d) při plicní nákaze skotu nebo při důvodném podezření z ní;

e) při kopřivce nebo při důvodném podezření z ní;

f) při povrchové nebo nepatrné hnilobě a podobných rozkladných procesech, při napadení hmyzem nebo při znečištění v menším stupni.

II. Při dovozu se odmítne:

A. všechna těla zvířat příslušné zásilky, o kterých jest nutno předpokládati, že na ně byla přenesena nakažlivina, byla-li třeba jen u jediného zvířete zjištěna plicní nákaza skotu nebo slintavka a kulhavka nebo důvodné podezření z některé z těchto nemocí, při plicní nákaze skotu nebo při podezření z této

che oder dem Verdacht dieser Krankheit nach unschädlicher Beseitigung der veränderten Teile [I, C, Buchst. d)];

B. die einzelnen Tierkörper, die auf Grund der nach § 13 ausgeführten Prüfung beanstandet sind, soweit sie nicht nach I, A und B, unschädlich beseitigt werden müssen. Liegt einer der Fälle zu I, C, Buchst. a), b), c) oder f), vor, so hat die Zurückweisung zu unterbleiben, sofern der Beanstandungsgrund durch Beseitigung und Vernichtung der veränderten Teile behoben wird. Insbesondere muß, unbeschadet dieser Ausnahmen, die Zurückweisung erfolgen:

a) wenn die Ware den Angaben in den Begleitpapieren nicht entspricht;

b) wenn die Beschaffenheit des Fleisches einen schlechten Ernährungszustand des Tieres bekundet;

c) wenn das Fleisch auffällige Abweichungen der Farbe, des Geruchs, Geschmacks und der Konsistenz oder wenn es fremdartige Einlagerungen zeigt;

d) wenn das Fleisch durch Fäulnis, Verschimmelung, Insekten, Beschmutzung u. dgl. in seiner Genußtauglichkeit beeinträchtigt oder wenn Luft eingeblasen ist;

e) wenn sich an den Lymphknoten eine Schwellung mit oder ohne Blutung, Verkäsung oder Verkalkung zeigt;

f) wenn Tuberkulose eines Knochens oder eines Fleischlymphknotens oder Nesselfieber (Backsteinblattern) oder der begründete Verdacht einer dieser Krankheiten vorliegt;

g) wenn vereinzelte Finnen (bei Rindern und Kälbern Cysticercus inermis, bei Schweinen Cysticercus cellulosae, bei Schafen Cysticercus ovis) nachgewiesen sind;

h) wenn Organe oder sonstige Körperteile, auf die sich die Untersuchung zu erstrecken hat, den Bestimmungen des § 6 zuwider fehlen oder angeschnitten sind.

(2) Die Zurückweisung kann bei Beanstandungen auf Grund der Bestimmung im Absatz 1, II, B, Buchst. a), unterbleiben, wenn nachträglich für die Ware entsprechende Begleitpapiere beigebracht werden.

(3) Für das aus Südamerika zur Einfuhr kommende Rindergefrierfleisch (§ 6, Abs. 5) gelten die Bestimmungen der Absätze 1 und 2 sinngemäß mit folgenden Maßgaben:

a) An Stelle des Tierkörpers tritt das Tierkörperviertel;

b) statt der unter Absatz 1, II, angeordneten Zurückweisung von der Einfuhr sind die be-

nemoci po neškodném odstranění změněných částí [č. I, písm. C, d)];

B. jednotlivá těla zvířat, která byla pozastavena při zjištění podle § 13, nemají-li býti neškodně odstraněna podle č. I, písm. A a B. Jde-li o případ pod č. I, písm. C, a), b), c) nebo f), maso se neodmítne, není-li po odstranění a zničení změněných částí důvodů k pozastavení. Bez ohledu na tyto výjimky je nutno zboží vrátiti zejména:

a) nevyhovuje-li údajům dokladů;

b) svědčí-li jakost masa o tom, že zvíře bylo špatného výživného stavu;

c) jeví-li maso nápadné úchylky barvy, vůně, chuti nebo hutnosti nebo jsou-li v něm cizorodé uloženiny;

d) je-li maso s hlediska požívatelnosti značně změněno hnilobou, plísní, hmyzem, znečištěním a pod., nebo bylo-li nafukováno;

e) jsou-li mízní uzliny zduřeny s krevními výrony nebo bez nich, sesýrovatěny nebo zvápenatěny;

f) jde-li o tuberkulosu kostí nebo masových mízních uzlin nebo o kopřivku nebo o důvodné podezření z těchto nemocí;

g) jsou-li v mase ojedinělé uhry (u skotu a telat cysticercus inermis, u vepřů cysticercus cellulosae, u ovcí cysticercus ovis);

h) chybějí-li nebo jsou-li naříznuty proti ustanovení § 6 orgány nebo jiné části těla, které mají býti vyšetřeny.

(2) Jde-li o pozastavení podle odstavce 1, č. II, písm. B, a), nemusí se zboží vrátiti, budou-li příslušné doklady pro pozastavené zboží předloženy dodatečně.

(3) Pro zmražené hovězí maso (§ 6, odst. 5) dovážené z Jižní Ameriky platí ustanovení odstavců 1 a 2 obdobně s těmito změnami:

a) místo těla zvířete se vyšetřuje čtvrť;

b) místo vrácení podle odstavce 1, č. II je nutno dovážené pozastavené čtvrti zabaviti

anstandeten Viertel zu beschlagnahmen und auf die Freibank zu verweisen. In dem unter Absatz 1, II, B, Buchst. a), genannten Fall findet keine Beanstandung statt;

c) die endgültige Beurteilung des beschlagnahmten und der Freibank überwiesenen Fleisches obliegt dem die Aufsicht auf der Freibank führenden Tierarzt nach den für die Beurteilung des inländischen Fleisches geltenden Gesichtspunkten.

§ 19.

(1) Für zubereitetes Fleisch, ausgenommen Fette, gelten folgende Grundsätze:

I. In unschädlicher Weise sind zu beseitigen:

a) alle zu der betreffenden Sendung gehörigen Packstücke, soweit nach der gemeinsamen Herkunft, der Art der Verpackung und Beförderung oder den sonstigen Umständen angenommen werden kann, daß eine Übertragung des Krankheitsstoffs stattgefunden hat, wenn auch nur an einem Fleischstück eine der im § 18, Abs. 1, I, A, aufgeführten Krankheiten oder der begründete Verdacht einer derselben nachgewiesen ist;

b) das einzelne Packstück, wenn an einem Fleischstück Rotlauf der Schweine, Septicämie, Pyämie, Texasfieber, Paratyphus-, Enteritis- oder Coliinfektion, Ruhr oder der begründete Verdacht einer dieser Krankheiten nachgewiesen ist;

c) das einzelne Fleischstück, wenn in ihm Trichinen oder Finnen oder Tuberkulose nachgewiesen sind;

d) das ganze Geschlinge, das ohne natürlichen Zusammenhang mit dem Tierkörper eingeführt ist, wenn auch nur in einem Organ oder Lymphknoten Tuberkulose festgestellt ist;

e) die veränderten Teile bei oberflächlicher und geringgradiger Fäulnis und ähnlichen Zersetzungsvorgängen, Besetzung mit Insekten, unerheblicher Beschmutzung, Durchsetzung von Organen mit Schmarotzern, die durch den Fleischgenuß auf den Menschen nicht übertragen werden können (Leberegeln, Hülsenwürmern usw.). Wenn die Zahl oder Verteilung dieser Schmarotzer ihre gründliche Entfernung nicht gestattet, sind die ganzen Organe zu vernichten, andernfalls sind die Schmarotzer auszuschneiden und die Organe freizugeben.

a poukázati do nuceného výseku. V případě uvedeném v odstavci 1, č. II, písm. B, a) se maso nepozastavuje;

c) konečné posouzení zabaveného a do nuceného výseku poukázaného masa náleží veterináři, který má dozor nad nuceným výsekem, podle hledisek platných pro posouzení vnitrozemského masa.

§ 19.

(1) Pro upravené maso, kromě tuků, platí tato ustanovení:

I. Neškodně se odstraní:

a) všechny balíky celé zásilky, je-li možno usuzovati ze společného původu, ze způsobu balení a dopravy nebo z jiných okolností, že došlo k přenosu nakažliviny, byla-li třebas jen na jednom kusu masa zjištěna některá z nemocí, uvedených v § 18, odst. 1, č. I, písm. A, nebo je-li důvodné podezření některé z nich;

b) jednotlivý balík, byla-li v některém kuse masa zjištěna červenka vepřů, septikaemie, pyaemie, texaská horečka, infekce skupinou paratyfus-enteritis nebo coli, úplavice nebo je-li důvodné podezření některé z nich;

c) jednotlivý kus masa, byli-li zjištěni svalovci nebo uhry;

d) celý drob, není-li dovezen v přirozené souvislosti s tělem zvířete, zjistí-li se i jen v jediném orgánu nebo v mízní uzlině tuberkulosa;

e) změněné části při povrchové a nepatrné hnilobě a při podobných rozkladných procesech, při napadení hmyzem, při znečištění menšího rozsahu, při prostoupení orgánů cizopasníky nepřenosnými na člověka při požívání masa (motolice, měchožil jaterní a pod.); není-li možno cizopasníky ty podle jejich počtu a uložení důkladně odstraniti, zničí se celé orgány; jinak se cizopasníci odstraní a orgány propustí.

II. Von der Einfuhr ist das Fleisch zurückzuweisen, soweit es nicht nach I unschädlich beseitigt werden muß, und zwar

A. die ganze Sendung,

a) wenn sämtliche daraus entnommenen Stichproben (§ 14, Abs. 3 und 4) bei der Prüfung auf die Behandlung mit verbotenen Stoffen [§ 5, Nr. 4, § 14, Abs. 1, Buchst. b)] oder, abgesehen von Därmen, auf die Durchpökelung usw. [§ 3, Abs. 1 und 2, § 14, Abs. 1, Buchst. d)] wegen desselben Grundes beanstandet worden sind;

b) wenn auch nur ein Fleischstück als Hundefleisch oder als Fleisch von Einhufern (§ 5, Nr. 2) erkannt ist;

B. das ganze Packstück,

a) wenn die Ware den Angaben in den Begleitpapieren nicht entspricht;

b) wenn, abgesehen von dem Fall unter A, Buchst. a), auch nur eine aus dem Packstück entnommene Probe wegen Behandlung mit verbotenen Stoffen [§ 5, Nr. 4, § 14, Abs. 1, Buchst. b)] beanstandet ist;

c) wenn in dem Packstück Därme gefunden sind, die in veterinär- oder gesundheitspolizeilicher Beziehung als nicht einwandfrei oder als untauglich befunden wurden, soweit nicht im Falle zu I, Buchst. d), der Mangel durch Beseitigung der veränderten Teile behoben wird;

d) wenn, abgesehen von dem Fall unter A, Buchst. a), sämtliche aus dem Packstück entnommenen Proben (§ 14, Abs. 3) wegen unvollständiger Pökelung usw. [§ 3, Abs. 1 und 2, § 14, Abs. 1, Buchst. d)] beanstandet sind;

e) wenn auch nur an einem Fleischstück Erscheinungen der Lungenseuche oder der Maul- und Klauenseuche vorliegen oder der begründete Verdacht dieser Krankheiten besteht.

Bei Sendungen unverpackter Fleischstücke ist als Packstück im Falle zu Buchst. b) der nach § 14, Abs. 3, einem Packstück gleichzuerachtende Teil einer Sendung anzusehen; in den anderen Fällen unter B hat sich bei unverpackten Fleischstücken die Beanstandung nur auf das einzelne Fleischstück zu erstrecken;

C. das einzelne Fleischstück, das — abgesehen von den Fällen unter A und B — auf Grund der Prüfung nach § 14, Abs. 1, beanstandet ist, insbesondere wenn der Bestimmung des § 7, Abs. 4, zuwider die der Untersuchung zu unterziehenden Lymphknoten

II. Maso se při dovozu odmítne, nemusí-li býti podle č. I neškodně odstraněno, a to:

A. celá zásilka,

a) byly-li všechny namátkové vzorky, z ní odebrané, ze stejného důvodu pozastaveny (§ 14, odst. 3 a 4) při vyšetření na zakázané látky [§ 5, č. 4, § 14, odst. 1, písm. b)] nebo, kromě střev, při vyšetření na úplné naložení a j. [§ 3, odst. 1 a 2, § 14, odst. 1, písm. d)];

b) zjistí-li se i třebas jen jeden kus masa psa nebo jednokopytníka (§ 5, č. 2);

B. celý balík,

a) nevyhovuje-li zboží údajům v dokladech;

b) byl-li byť třeba jen jeden vzorek z balíku pozastaven pro použití zakázaných látek [§ 5, č. 4, § 14, odst. 1, písm. b)], kromě případu pod písm. A, a);

c) byla-li v balíku zjištěna střeva závadná s hlediska veterinárně nebo zdravotně policejního, nebo nezpůsobilá, a nelze-li tuto závadu odstraniti podle č. I, písm. d) odstraněním změněných částí;

d) byly-li všechny vzorky (§ 14, odst. 3) pozastaveny pro neúplné naložení a pod. [§ 3, odst. 1 a 2, § 14, odst. 1, písm. d)], kromě případu pod písm. A, a);

e) jeví-li i jeden kus masa známky plicní nákazy skotu nebo slintavky a kulhavky nebo důvodného podezření z těchto nemocí.

Při zásilkách nebalených kusů masa v případě uvedeném pod písm. b) se považuje za balík část zásilky, která je označena v § 14, odst. 3 za rovnocennou balíku; v jiných případech ustanovení pod B se pozastaví při nebalených kusech masa jen jednotlivý kus;

C. jednotlivý kus masa — nejde-li o případy uvedené pod písmeny A a B — pozastavený na podkladě zjištění podle § 14, odst. 1, zvláště chybějí-li nebo jsou-li naříznuty mízní uzliny, které mají býti vyšetřeny, přes ustanovení § 7, odst. 4, dále zjistí-li se při vy-

fehlen oder angeschnitten sind, ferner wenn sich bei der Prüfung einer der im § 18, Abs. 1, II, B, Buchst. b) bis f), aufgeführten Mängel ergibt und dieser nicht im Falle zu I durch Vernichtung der veränderten Teile behoben wird.

(2) Die Zurückweisung kann bei Beanstandungen auf Grund der Bestimmungen im Absatz 1, II, B, Buchst. a), unterbleiben, wenn nachträglich für die Ware entsprechende Papiere beigebracht werden.

§ 20.

In den Fällen der §§ 18 und 19 kann an Stelle der unschädlichen Beseitigung des Fleisches die Zurückweisung treten, wenn die das Fleisch beanstandende Untersuchungsstelle im Zollausland oder in einem Freihafen liegt.

§ 21.

(1) Zubereitetes Fett ist zurückzuweisen:

I. auf Grund der Vorprüfung:

a) wenn die Ware den Angaben in den Begleitpapieren nicht entspricht oder die zugehörige Packung nicht den für den Inlandsverkehr bestehenden Vorschriften entsprechend bezeichnet ist („Margarine", „Kunstspeisefett");

b) wenn das Fett mit einem ranzigen, sauerranzigen, fauligen oder sauer-fauligen Geruch oder Geschmack behaftet oder innerlich mit Schimmelpilzen oder Bakterienkolonien durchsetzt oder sonst verdorben befunden wird;

c) wenn das Fett in einem Packstück äußerlich derart mit Schimmelpilzen oder Bakterienkolonien besetzt ist, daß der Inhalt des ganzen Packstücks als verdorben anzusehen ist;

d) wenn die von der Regierung des Ausfuhrlandes gegen die Einfuhr von gereinigtem (geläutertem) tierischen Fett in das Zollinland getroffenen Sicherungsmaßnahmen nicht beachtet sind;

II. auf Grund der Hauptprüfung:

a) in den unter I, Buchst. a) bis d), angegebenen Fällen;

b) wenn eine Probe einen der nach § 5, Nr. 4, verbotenen Stoffe enthält;

c) wenn eine Probe als verfälscht oder nachgemacht befunden wird;

šetření některá ze závad uvedených v § 18, odst. 1, č. II, písm. B, b) až f), nelze-li ji v případě pod č. I odstraniti zničením změněných částí.

(2) Maso se neodmítne při závadách podle ustanovení odstavce 1, č. II, písm. B, a), budou-li příslušné doklady o zboží předloženy dodatečně.

§ 20.

V případech §§ 18 a 19 může býti maso místo neškodného odstranění odmítnuto, je-li stanice prohlídky, která maso pozastavila v celní cizině nebo ve svobodném přístavě.

§ 21.

(1) Upravený tuk se odmítne:

I. na podkladě předběžné zkoušky

a) nevyhovuje-li údajům v dokladech nebo není-li obal označen podle předpisů platných pro oběh ve vnitrozemí („margarin", „umělý jedlý tuk");

b) zjistí-li se, že tuk páchne nebo chutná žlukle nebo nakysle žlukle, hnilobně nebo nakysle hnilobně nebo je uvnitř prostoupen plísněmi nebo koloniemi bakterií, nebo je jinak zkažený;

c) je-li tuk v některém balíku na povrchu tak porostlý plísněmi nebo koloniemi bakterií, že je třeba považovati obsah celého balíku za zkažený;

d) není-li dbáno zajišťovacích opatření stanovených vládou vývozní země proti dovozu čištěných živočišných tuků do celního tuzemska;

II. na podkladě hlavní zkoušky:

a) v případech č. I, písm. a) až d);

b) obsahuje-li vzorek zakázané látky podle § 5, č. 4;

c) zjistí-li se, že je vzorek padělán nebo napodoben;

d) wenn eine Probe Margarine den Bestimmungen des im § 15, Abs. 3, Buchst. b), genannten Gesetzes oder den dazu erlassenen Ausführungsbestimmungen nicht entspricht.

(2) Die Zurückweisung kann bei der Vorprüfung und Hauptprüfung in den Fällen zu Absatz 1, I, Buchst. a), unterbleiben, wenn nachträglich das Packstück mit den vorgeschriebenen Bezeichnungen versehen oder die Übereinstimmung mit den Begleitpapieren herbeigeführt wird.

(3) Die Zurückweisung hat sich auf alle zu einer Sendung gehörigen Packstücke einer Fabrikation zu erstrecken, wenn die Untersuchung sämtlicher davon entnommenen Stichproben (§ 15, Abs. 5) zu einer gleichen Beanstandung geführt hat (§ 12, Abs. 4). Im übrigen hat sich die Zurückweisung nur auf die einzelnen beanstandeten Packstücke zu erstrecken.

Weitere Behandlung des Fleisches.

§ 22.

(1) Zurückgewiesenes oder freiwillig zurückgezogenes Fleisch kann unter den im § 30 bezeichneten Voraussetzungen zur Einfuhr zugelassen werden, wenn es zu anderen Zwecken als zum Genuß für Menschen Verwendung finden soll.

(2) Die Entscheidung darüber, ob zurückgewiesenes oder freiwillig zurückgezogenes Fleisch oder Fleisch, das zwar nicht zum menschlichen Genuß bestimmt ist, aber dazu verwendet werden kann, ohne vorherige Untersuchung nach § 30 zur Einfuhr zuzulassen ist, steht der Bezirksbehörde zu.

(3) Sofern die Unbrauchbarmachung für den menschlichen Genuß im Wege der fabrikationsmäßigen Behandlung lediglich durch geeignete Kontrollmaßregeln sichergestellt werden soll, ist jedoch die Erlaubnis der Landesbehörde erforderlich. Diese Erlaubnis kann für bestimmte zuverlässige Fabrikationsstätten unter Angabe der Kontrollmaßregeln allgemein erteilt werden.

§ 23.

Die Untersuchungsstelle hat Fleisch, das keinen Anlaß zur Beanstandung auf Grund der Bestimmungen in den §§ 13 bis 15 gibt, als tauglich zum Genuß für Menschen zu erklären.

§ 24.

(1) Die Untersuchungsstelle hat beanstandetes Fleisch vorläufig zu beschlagnahmen

d) nevyhovuje-li vzorek margarinu ustanovením zákona uvedeného v § 15, odst. 3, písm. b), nebo prováděcím ustanovením k němu.

(2) Zásilka se neodmítne při předběžné nebo hlavní zkoušce v případech odstavce 1, č. I, písm. a), označí-li se balík dodatečně podle předpisu, nebo prokáže-li se dodatečně, že zásilka s doklady souhlasí.

(3) Všechny balíky téže výroby z téže zásilky se odmítnou, byla-li vyšetřením všech namátkových vzorků (§ 15, odst. 5) zjištěna stejná závada (§ 12, odst. 4). V ostatních případech se vrátí jen jednotlivé pozastavené kusy.

Další opatření u masa.

§ 22.

(1) Dovoz masa, které bylo odmítnuto nebo dobrovolně odvoláno, může býti podle ustanovení v § 30 dovolen, bude-li maso určeno k jiným účelům než k lidskému požívání.

(2) Okresnímu úřadu přísluší rozhodnouti, může-li býti podle § 30 dovolen dovoz masa odmítnutého nebo dobrovolně odvolaného nebo masa, které sice nebylo k lidskému požívání určeno, ale mohlo by k němu býti užito, bez předchozího vyšetřování.

(3) Pro zajištění postupu, kterým se má maso státi nepožívatelným při továrním zpracování, vhodným kontrolním opatřením, je třeba povolení zemského úřadu. Toto povolení může býti dáno obecně pro určitá hodnověrná výrobní místa se stanovením kontrolních opatření.

§ 23.

Vyšetřovací stanice má prohlásiti maso, u kterého není důvodu k pozastávce podle §§ 13 až 15, za požívatelné.

§ 24.

(1) Vyšetřovací stanice má pozastavené maso předběžně zabaviti a označiti značkou,

und mit einem leicht wieder entfernbaren Erkennungszeichen zu versehen. Als Erkennungszeichen sind Zettel von dünnem Papier zu verwenden, die die Aufschrift „Vorläufig beschlagnahmt" sowie die Unterschrift des Tierarztes der Untersuchungsstelle mit Orts- und Tagesangabe tragen und durch Auflegen oder in sonst geeigneter Weise, bei zubereitetem Fett nur an den Behältern, zu befestigen sind.

(2) Sind in einer Untersuchungsstelle mehrere Tierärzte tätig, so hat der leitende oder dienstaufsichtführende Tierarzt die von den anderen Tierärzten der Untersuchungsstelle vorgenommenen Beanstandungen zu prüfen und, vorbehaltlich des Beschwerderechts, darüber zu entscheiden, ob die Beanstandung aufrechtzuerhalten ist.

(3) Die Beschlagnahme ist von der Untersuchungsstelle dem Verfügungsberechtigten, der Zollstelle sowie der Bezirksbehörde unter Angabe des Beanstandungsgrundes sofort mitzuteilen. In dieser Mitteilung an die Bezirksbehörde hat die Untersuchungsstelle bei unschädlich zu beseitigendem Fleisch auch Vorschläge über die zweckmäßigste Art dieser Beseitigung zu machen. Die Bezirksbehörde hat bei der ihr nach Absatz 4 obliegenden weiteren Veranlassung diese Vorschläge tunlichst zu berücksichtigen.

(4) Die Bezirksbehörde hat alsdann über die weitere Behandlung des Fleisches nach den §§ 18 bis 21 Entscheidung zu treffen und hiervon sofort den Verfügungsberechtigten sowie nach Ablauf der Beschwerdefrist die Untersuchungsstelle zu benachrichtigen.

(5) Die Bezirksbehörde hat die Wiederausfuhr oder die unschädliche Beseitigung des Fleisches unter den erforderlichen Sicherungsmaßregeln zu veranlassen und im Benehmen mit der Zollstelle zu überwachen.

(6) Für Grenzstationen auf ausländischem Gebiet können besondere Anordnungen erlassen werden.

Kennzeichnung des Fleisches.

§ 25.

(1) Die Untersuchungsstelle hat auf Grund des endgültigen Ergebnisses der Untersuchung (§§ 23 und 31) das Fleisch zu kennzeichnen.

(2) In den Fällen des § 19, Abs. 1, I, darf die Kennzeichnung der einzelnen Fleischstücke

která se dá opět snadno odstraniti. K označení se použije tenkých papírových lístků, na kterých je nápis „Vorläufig beschlagnahmt, Zatímně zabaveno" místo a den a podpis veterináře vyšetřovací stanice, které se upevní přitisknutím nebo jiným vhodným způsobem, u upraveného tuku jen na obalech.

(2) Působí-li ve vyšetřovací stanici více veterinářů, má vedoucí nebo dozorem pověřený veterinář přezkoušeti pozastavení provedená jinými veterináři vyšetřovací stanice a bez újmy práva stížnosti rozhodnouti o tom, platí-li pozastavení dále.

(3) O pozastavení zpraví vyšetřovací stanice ihned osobu, která má právo nakládati se zbožím, celní stanici a okresní úřad a uvede důvod pozastavení. V této zprávě okresnímu úřadu navrhne vyšetřovací stanice u masa, které má býti neškodně odstraněno, jak by se tak stalo nejúčelněji. Okresní úřad má při dalším zařizování, které mu přísluší podle odstavce 4, dbáti co možno nejvíce těchto návrhů.

(4) Okresní úřad rozhodne potom o dalším opatření u masa podle §§ 18 až 21 a ihned o tom zpraví osobu, která má právo nakládati se zbožím, a po uplynutí lhůty k stížnosti také vyšetřovací stanici.

(5) Okresní úřad zařídí buď zpětný vývoz nebo neškodné odstranění při potřebných zajišťovacích opatřeních a dozírá na jeho provedení v dohodě s celním úřadem.

(6) Pro pohraniční stanice na cizím území mohou býti vydána zvláštní nařízení.

Označení masa.

§ 25.

(1) Vyšetřovací stanice označí maso podle konečného výsledku vyšetření (§§ 23 a 31).

(2) V případech § 19, odst. 1, č. I nemusí se jednotlivé kusy masa označovati, je-li jinak

unterbleiben, wenn die unschädliche Beseitigung sichergestellt ist; dasselbe gilt, wenn im Falle des § 18, Abs. 1, I, B, die Wiederausfuhr von Fleisch trichinöser Schweine gestattet wird und die dort vorgeschriebene Behandlung stattgefunden hat. Sendungen, die zurückzuweisen wären, weil die Ware nicht den Angaben in den Begleitpapieren entspricht [§ 18, Abs. 1, II, B, Buchst. a), § 19, Abs. 1, II, B, Buchst. a), § 21, Abs. 1, I, Buchst. a), und II, Buchst. a)] oder weil das Packstück nicht den für den Inlandsverkehr bestehenden Vorschriften entsprechend bezeichnet ist [§ 21, Abs. 1, I, Buchst. a), und II, Buchst. a)], sind im Falle einer nachträglichen Behebung dieser Anstände nur nach dem Ausfall der Untersuchung der Ware selbst zu kennzeichnen.

(3) Teile von Sendungen, die im Falle des § 12, Abs. 4, zurückgezogen werden, sind gleichfalls zu kennzeichnen; nicht geöffnete Packstücke jedoch nur an der Außenseite der Behälter (§ 27, B, Abs. 2). Bei anderen freiwillig zurückgezogenen Sendungen hat eine Kennzeichnung der nicht untersuchten Teile zu unterbleiben.

§ 26.

(1) Die Kennzeichnung des Fleisches und der Behälter erfolgt mit einem Farbstempel oder Brandstempel.

(2) Jeder Stempel trägt als Aufschrift die Worte „Ausland“ „Cizina“ sowie das Zeichen der Zollstelle, bei der die Untersuchung vorgenommen wird. Der Stempel für Fleisch von Pferden und anderen Einhufern trägt außerdem die Aufschrift „Pferd“. „Kůň“

(3) Das Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung erläßt nähere Bestimmungen über die bei den einzelnen Zollstellen zu benutzenden Zeichen und bestimmt, welche Bezeichnung anzuwenden ist, wenn eine gemeinsame Untersuchungsstelle für mehrere Zollstellen errichtet ist [AB. F, Buchst. b)].

(4) Die Stempel sind für das bei der Untersuchung tauglich befundene Fleisch von sechseckiger Form mit 2,5 cm Länge der einzelnen Seiten, für Fleisch von Pferden und anderen Einhufern von viereckiger Form mit 5 und 2,5 cm Seitenlänge, für das bei der Untersuchung beanstandete sowie für freiwillig zurückgezogenes Fleisch von dreieckiger Form mit 5 cm Seitenlänge. Sie tragen bei dem zurückgewiesenen Fleisch die weitere Aufschrift „Zurückgewiesen“, „Odmítnuto“ bei dem unschädlich zu beseitigenden Fleisch die weitere Aufschrift

zajištěno, že zboží bude neškodně odstraněno; totéž platí, byl-li podle § 18, odst. 1, č. I, písm. B, dovolen zpětný vývoz masa svalovčitých vepřů a byla-li provedena předepsaná úprava. Zásilky, které by měly býti vráceny proto, že zboží nesouhlasí s údaji dokladů [§ 18, odst. 1, č. II, písm. B, a), § 19, odst. 1, č. II, písm. B, a), § 21, odst. 1, č. I, písm. a) a č. II, písm. a)], nebo že balík není označen podle platných předpisů pro oběh ve vnitrozemí [§ 21, odst. 1, č. I, písm. a) a č. II, písm. a)], se označí, byly-li dodatečně závady odstraněny, jen podle vlastního výsledku vyšetření zboží.

(3) Části zásilek, které byly podle § 12, odst. 4 odvolány, se rovněž označí; neotevřené balíky se však označí jen na vnější straně obalů (§ 27, písm. B, odst. 2). U jiných dobrovolně odvolaných zásilek se neoznačuje nevyšetřená část zásilek.

§ 26.

(1) Maso a obaly se označují barevným otiskem nebo vypálením razítka.

(2) Razítko musí obsahovati nápis „Ausland Cizina“ a označení místa celní stanice, u které se koná vyšetření. Razítko pro maso koní a jiných jednokopytníků má kromě toho nápis „Pferd Kůň“.

(3) Ministerstvo sociální a zdravotní správy určí podrobně, jak bude maso označováno v jednotlivých celních stanicích a jak bude označováno, je-li zřízena společná vyšetřovací stanice pro více celních služeben [prov. př. F, písm. b)].

(4) Maso požívatelné se označuje razítkem šestiúhelníkovým o stranách délky 2,5 cm, maso koní a jiných jednokopytníků razítkem obdélníkovým o stranách délky 5 a 2,5 cm. Maso pozastavené nebo dobrovolně odvolané se označuje razítkem trojúhelníkovým o délce strany 5 cm. U masa vráceného má toto razítko nápis „Zurückgewiesen, Odmítnuto“ maso, které má býti neškodně odstraněno, nápis „Zu beseitigen, Odstraniti“ u masa dobrovolně odvolaného značku „Z“.

„Zu beseitigen“, bei freiwillig zurückgezogenem Fleisch den Buchstaben „Z“.

(5) Zur Abstempelung von Bärenfleisch, das nur der Trichinenschau unterliegt, ist ein Stempel von der in den Absätzen 2 und 4 für taugliches Pferdefleisch vorgeschriebenen Stempelform mit der Aufschrift „trichinenfrei“ „svalovců prosto“ an Stelle des Wortes „Pferd“ „Kůň“ zu benutzen.

(6) Die Brandstempel sind von gleicher Form wie die Farbstempel, dürfen jedoch größer sein. Auch die Farbstempel dürfen, insoweit sie zur Abstempelung der Packstücke an den Außenseiten dienen, die im Absatz 4 angegebenen Maße überschreiten.

(7) Im Falle der Kennzeichnung mit einem Farbstempel ist für beanstandetes oder freiwillig zurückgezogenes Fleisch eine schwarze, für das übrige Fleisch eine rote, nicht gesundheitsschädliche, haltbare Farbe zu verwenden.

(8) An jedem Stempel müssen die Schriftzeichen und die Ränder scharf ausgeprägt sein.

(9) Stempelformen:

(5) Medvědí maso, které se vyšetřuje jen na svalovce, se označuje razítkem stejného tvaru jak je předepsáno podle odstavců 2 a 4 pro způsobilé koňské maso s nápisem „Trichinenfrei Svalovců prosto“ místo slova „Pferd Kůň“.

(6) Vypalovací razítka jsou stejného tvaru jako razítka otiskovací, mohou však býti větší. Otiskovací razítka mohou býti větší než je uvedeno v odstavci 4, jsou-li určena k vnějšímu označování balíků.

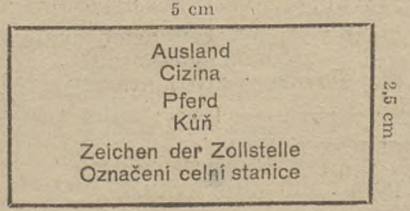
(7) Maso pozastavené nebo dobrovolně odvolané se označuje černě, ostatní maso červeně, a to vždy barvou zdraví neškodnou a trvanlivou.

(8) Písmena a okraje razítek musí býti ostře vyznačeny.

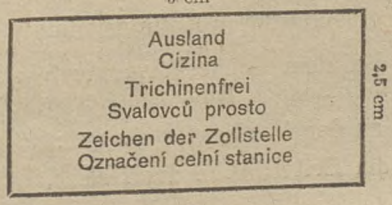
(9) Tvary razítek:

Rot — Červeně

Rot — Červeně



Rot — Červeně



Schwarz — Černě

Schwarz — Černě

Schwarz — Černě

§ 27.

Für die Kennzeichnung des Fleisches gelten folgende Bestimmungen:

A. Frisches Fleisch.

Die Stempelabdrücke sind an jeder Körperhälfte mindestens an folgenden Körperstellen anzubringen, und zwar:

I. Bei Rindern, ausschließlich Kälber, sowie bei Pferden und anderen Einhufern auf:

1. der Seitenfläche des Halses,
2. der hinteren Vorarmfläche,
3. der Schulter,
4. dem Rücken in der Nierengegend,
5. der inneren und
6. der äußeren Fläche des Hinterschenkels,
7. der Zunge,
8. beiden äußeren Kaumuskeln.

II. Bei dem in Tierkörpervierteln zur Einfuhr kommenden Rindergefrierfleisch:

a) an den Vordervierteln auf:

1. der Seitenfläche des Halses,

§ 27.

Maso se označuje takto:

A. Čerstvé maso.

Razítko se otiskne na každé polovině těla alespoň na těchto místech:

I. U skotu, kromě telat, u koní a jiných jednokopytníků na:

1. postranní ploše krku,
2. zadní ploše předloktí,
3. pleci,
4. hřbetě v krajině ledvinové,
5. vnitřní a
6. vnější ploše stehna,
7. jazyku,
8. obou vnějších žvýkacích svalech.

II. U dovážených zmražených hovězích čtvrtích:

a) u předních čtvrtí na:

1. postranní ploše krku,

2. der hinteren Vorarmfläche,
3. der Schulter;

b) an den Hintervierteln auf:

1. dem Rücken in der Nierengegend,
2. der inneren und
3. der äußeren Fläche des Schenkels;

c) das beschlagnahmte und der Freibank zu überweisende Rindergefrierfleisch ist mit dem sonst für das zurückgewiesene Fleisch gebrauchten dreieckigen Stempel in schwarzer Farbe mit der Aufschrift „Zurückgewiesen“ „Odmítnuto“ zu versehen.

III. Bei Kälbern, Renntieren und Wildschweinen, erforderlichenfalls nach Lostrennung der Haut, an den betreffenden Stellen auf:

1. der Schulter oder an der hinteren Vorarmfläche,
2. dem Rücken oder neben dem Nierenfett,
3. der Brust,
4. der Keule, dem Becken oder dem Unterschenkel.

IV. Bei Schweinen auf:

1. der Backe,
2. der Seitenfläche des Halses,
3. der Schulter,
4. dem Rücken,
5. dem Bauch,
6. der Außenfläche des Hinterschenkels,
7. dem Brustfell zwischen der zehnten und elften Rippe nahe der Wirbelsäule,
8. dem Brustfell zwischen der sechsten und achten Rippe nahe dem Brustbein.

V. Bei Schafen und Ziegen, erforderlichenfalls nach Lostrennung der Haut, an den betreffenden Stellen auf:

1. dem Halse,
2. der Schulter,
3. dem Rücken,
4. der inneren Fläche des Hinterschenkels.

VI. Statt der unter den Nrn. III und V vorgeschriebenen Kennzeichnung genügt bei nicht enthäuteten Kälbern, Lämmern, Renntieren, Wildschweinen und Bären die Stempelung in der Nähe des Schaufelknorpels und neben dem Nierenfett oder an den Innenflächen der Hinterschenkel.

2. zadní ploše předloktí,
3. pleci;

b) u zadních čtvrtí na:

1. hřbetě v krajině ledvinové,
2. vnitřní a
3. vnější ploše stehna;

c) zmražené hovězí maso, zabavené a poukázané do nuceného výseku, se označí černým trojúhelníkovým razítkem, jaké se jinak používá pro odmítnuté maso s nápisem „Zurückgewiesen Odmítnuto“.

III. U telat, sobů a divokých vepřů, je-li třeba po oddělení kůže, na:

1. pleci nebo na zadní straně podloktí,
2. hřbetě nebo vedle ledvinového tuku,
3. hrudi,
4. kýtě, na pánvi nebo na lýtku.

IV. U vepřů na:

1. líci,
2. postranní ploše krku,
3. pleci,
4. hřbetě,
5. břiše,
6. vnější ploše stehna,
7. pohrudnici mezi desátým a jedenáctým žebrem poblíže páteře,
8. pohrudnici mezi šestým a osmým žebrem poblíže hrudní kosti.

V. U ovcí a koz, je-li třeba po oddělení kůže, na těchto místech:

1. krku,
2. pleci,
3. hřbetě,
4. vnitřní ploše stehna.

VI. Místo označení předepsaného podle č. III a V stačí u nestažených telat, jehňat, sobů, divokých vepřů a medvědů označení v blízkosti chrupavky lopatkovité a vedle ledvinového tuku nebo na vnitřní straně stehen.

VII. Außerdem ist bei allen Tiergattungen auf jedem Eingeweidestück, ebenso bei den einzeln zur Einfuhr kommenden frischen Organen (§ 6, Abs. 6) und Schweinegeschlingen (§ 7, Abs. 2) auf jedem Organ, mindestens je ein Stempelabdruck anzubringen.

B. Zubereitetes Fleisch.

(1) Bei gepökeltem (gesalzenem), gekochtem oder sonst zubereitetem Fleisch sind die Stempelabdrücke an zwei Stellen jedes Fleischstücks, und zwar bei Schinken und Speck tunlichst auf der Schwarte, anzubringen. Bei gepökelten Schweinegeschlingen erfolgt die Stempelung wie in A, VII, angegeben.

(2) Außen an dem Behälter (Kübel, Faß, Kiste u. dgl.) sind die Stempel gleichfalls an zwei Stellen anzubringen. Bei zubereiteten Fetten und Därmen hat die Kennzeichnung nur an den Behältern zu erfolgen.

§ 28.

Tagebücher für Auslandsfleischbeschaustellen.

(1) An jeder Auslandsfleischbeschaustelle sind von dem untersuchenden Tierarzt und dem Trichinenschauer Tagebücher nach vorgeschriebenem Muster zu führen, in die alle Untersuchungen und deren Ergebnisse sowie die endgültige Entscheidung einzutragen und jedesmal mit der Unterschrift des untersuchenden Tierarztes oder Trichinenschauers zu versehen sind.

(2) Wo das Bedürfnis besteht, kann für frisches und zubereitetes Fleisch, namentlich Fette, sowie für die einzelnen Tiergattungen ein besonderes Tagebuch geführt werden.

(3) Das Tagebuch ist für jedes Kalenderjahr abzuschließen und mindestens zehn Jahre lang nach der letzten Eintragung aufzubewahren.

§ 29.

Unschädliche Beseitigung des beanstandeten Fleisches.

(1) Die unschädliche Beseitigung beanstandeten Fleisches ist möglichst in Tierkörperbeseitigungsanstalten vorzunehmen. Andernfalls ist das Fleisch durch höhere Hitzegrade (Kochen oder Dämpfen bis zum Zerfall der Weichteile, trockene Destillation, Verbrennen) oder auf chemischem Wege bis zur Auflösung der Weichteile unschädlich zu beseitigen. Die gewonnenen Erzeugnisse dür-

VII. Kromě toho se u všech druhů zvířat otiskne razítko alespoň jednou na každý vnitřní orgán a na dovážené jednotlivé čerstvé orgány (§ 6, odst. 6) a na každý orgán vepřového drobu (§ 7, odst. 2).

B. Upravené maso.

(1) Maso nakládané (nasolené), vařené nebo jinak upravené se označí razítkem na dvou místech každého kusu masa, a to u šunek a hřbetního a bokového sádla co možno na kůži. Naložené vepřové droby se označí jako u písm. A, č. VII.

(2) Zevně na obalu (kbelíku, sudu, bedně a pod.) se otiskne razítko rovněž na dvou místech. Jde-li o upravené tuky nebo o střeva, razítkuje se pouze obal.

§ 28.

Deníky pro stanice prohlídky cizozemského masa.

(1) V každé stanici pro vyšetřování cizozemského masa musí býti vedeny vyšetřujícím veterinářem a prohlížitelem na svalovce deníky podle předepsaného vzoru, do kterých se zapisují všechna vyšetřování a jejich výsledky, jakož i konečná rozhodnutí a pokaždé se připojí podpis vyšetřujícího veterináře nebo prohlížitele.

(2) Kde je toho třeba, může býti pro čerstvé a upravené maso, zejména tuky, i pro jednotlivé druhy zvířat veden zvláštní deník.

(3) Deník musí býti za každý kalendářní rok uzavřen a uschován alespoň deset roků od posledního záznamu.

§ 29.

Neškodné odstranění pozastaveného masa.

(1) Pozastavené maso se neškodně odstraní podle možnosti v ústavech pro odstraňování těl zvířat. Jinak se maso neškodně odstraní vysokou teplotou (vařením nebo dušením až do rozpadu měkkých částí, suchou destilací, spálením) nebo chemicky až do rozpuštění měkkých částí. Získané výrobky mohou býti zužitkovány jen technicky. Mají-li býti odstraněna značná množství, budiž to prove-

fen nur technisch verwendet werden. Sind wesentliche Mengen unschädlich zu beseitigen, so hat dies möglichst in Tierkörperbeseitigungsanstalten zu geschehen.

(2) Wo ein derartiges Verfahren undurchführbar ist, erfolgt die Beseitigung durch Vergraben auf den zu diesem Zwecke bestimmten Orten (Verscharrungsplätze) tunlichst an Stellen, die von Tieren nicht betreten werden und an denen Tierfutter oder Streu weder gewonnen noch aufbewahrt wird; trichinöses Fleisch ist stets nach den Bestimmungen im Absatz 1 zu beseitigen, soweit nicht nach § 18, Abs. 1, I, B, die Wiederausfuhr gestattet wird. Vor dem Vergraben ist das Fleisch mit tiefen Einschnitten zu versehen und mit Kalk oder feinem trockenem Sand zu bestreuen oder mit Teer, rohen Steinkohlenteerölen (Karbolsäure, Kresol) oder Alpha-Naphthylamin in 5prozentiger Lösung zu übergießen. Die Gruben sind so tief anzulegen, daß die Oberfläche des Fleisches von einer wenigstens einen Meter starken Erdschicht — vom Grubenrand senkrecht nach unten gemessen — bedeckt wird.

(3) Das Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung im Einvernehmen mit den Ministerien für Landwirtschaft und für Industrie, Handel und Gewerbe kann weitere Mittel zur unschädlichen Beseitigung zulassen.

(4) Das Verpackungsmaterial ist zu verbrennen oder, sofern ein solches Verfahren nicht angängig ist, anderweitig unschädlich zu beseitigen oder zu entseuchen.

§ 30.

Nicht zum Genuß für Menschen bestimmtes Fleisch.

(1) Fleisch, das zwar nicht für den menschlichen Genuß bestimmt ist, aber dazu verwendet werden kann, darf ohne vorherige Untersuchung zur Einfuhr zugelassen werden, wenn das Unbrauchbarmachen für den menschlichen Genuß entweder im Wege der fabrikationsmäßigen Behandlung durch geeignete Kontrollmaßregeln sichergestellt wird oder durch besondere Behandlung herbeigeführt ist.

(2) Die Sicherstellung des Unbrauchbarmachens für den menschlichen Genuß durch geeignete Kontrollmaßregeln hat dadurch zu erfolgen, daß die Bezirksbehörde nicht nur die Zu- und Abgänge nach den geführten Büchern kontrolliert, sondern auch die fabrikationsdeno podle možnosti v ústavech pro odstraňování těl zvířat.

(2) Kde to nelze provésti, odstraňuje se maso zakopáním, na místech k tomu vykázaných (zahrabovištích), pro zvířata nepřístupných a na kterých se ani nepěstuje ani neuchovává krmivo nebo stelivo pro zvířata; svalovčité maso se vždy neškodně odstraní podle odstavce 1, není-li dovolen zpětný vývoz podle § 18, odst. 1, č. I, písm. B. Před zakopáním se maso hluboko nařeže a posype vápnem nebo jemným suchým pískem nebo polije dehtem či surovým dehtovým olejem (kyselinou karbolovou, kresolem) nebo 5% roztokem alfanaftylaminu. Jámy musí býti tak hluboké, aby povrch masa byl pokryt alespoň metr silnou vrstvou země — měřeno od okraje jámy kolmo dolů.

(3) Ministerstvo sociální a zdravotní správy v dohodě s ministerstvy zemědělství, průmyslu, obchodu a živností může dovoliti i jiné prostředky k neškodnému odstranění.

(4) Balicí materiál se spálí a kdyby to nebylo možné, jinak neškodně odstraní nebo se desinfikuje.

§ 30.

Maso, které není určeno k lidskému požívání.

(1) Dovoz masa, které sice není určeno k lidskému požívání, ale jež by se k němu dalo použít, smí býti dovolen bez předchozího vyšetření, byla-li jeho neupotřebitelnost k požívání zajištěna buď vhodnými kontrolními opatřeními při továrenském zpracování, nebo stane-li se nepožívatelným po zvláštní úpravě.

(2) Postup, kterým se má maso státi nepoužívatelným, se zajišťuje vhodnými kontrolními opatřeními tak, že okresní úřad dozírá nejen na příjem a výdej podle vedených knih, nýbrž také bezprostředně na tovární zpracování. Dovezou-li obchodníci technické tuky

mäßige Behandlung unmittelbar überwacht. Soweit von Händlern zum Weiterverkauf technische Fette eingeführt werden, ist dafür zu sorgen, daß eine ständige Kontrolle ihrer Lager durch die für den Ort der Lager zuständige Bezirksbehörde eingerichtet wird und diese die Überwachung des Verbleibs derartiger Fettsendungen nach ihrer Veräußerung bis zur fabrikationsmäßigen Verarbeitung der Fette in der Weise übernimmt, daß die Entnahme von Fetten nur unter amtlicher Aufsicht stattfindet und ihre Versendung der jeweils für den neuen Zielort zuständigen Bezirksbehörde mitgeteilt wird; dieser obliegt die weitere Kontrolle der Fettsendung bis zur fabrikationsmäßigen Verarbeitung. Wenn bei zuverlässigen Fabriken die Kontrollmaßregeln auch eingeschränkt werden können, so darf auf die unmittelbare Überwachung der fabrikationsmäßigen Behandlung der zu technischen Zwecken eingeführten Fette und Talge doch niemals gänzlich verzichtet werden.

(3) Die besondere Behandlung nach Absatz 1 hat zu erfolgen:

a) bei Fleisch, ausgenommen zubereitete Fette, durch Anlegen von tiefen Einschnitten und Zusetzen von Kalk, Teer oder rohen Steinkohlenteerölen (Karbolsäure, Kresol oder Alpha-Naphthylamin in 5prozentiger Lösung), bei getrockneten Schafdärmen auch von Kampfer oder Naphthalin,

b) bei zubereiteten Fetten durch Vermischen mit gewöhnlichem, stark riechendem Brennpetroleum, mit Teer, rohen Steinkohlenteerölen (Karbolsäure, Kresol), Gerbertran, rohem Birkenöl (Birkenteer), stark riechendem oder tiefdunkel gefärbtem Maschinenschmieröl (Zylinderöl) oder mit flüssigem Terpineol von der Dichte 0,938 bis 0,940 bei 15° C und dem Siedepunkt unter gewöhnlichem Druck bei 216° bis 219° C, Safrol von der Dichte 1,105 bis 1,107 bei 15° C und dem Siedepunkt 233° C bei einem Luftdruck von 760 mm; künstliches Wintergrünöl von der Dichte 1,185 bis 1,190 bei 15° C und dem Siedepunkt 222° C bei einem Luftdruck von 760 mm und der Verseifungszahl von mindestens 361.

(4) Auf je 100 kg Fett sind zum Unbrauchbarmachen folgende Gewichtsmengen der einzelnen Mittel zu verwenden: 1 kg gewöhnliches, stark riechendes Brennpetroleum, 2 kg Teer, 2 kg rohe Steinkohlenteeröle (Karbolsäure, Kresol), 10 kg Gerbertran, 5 kg rohes Birkenöl (Birkenteer), 5 kg stark riechendes

k rozprodeji, musí okresní úřad příslušný pro místo skladiště pečovati o zařízení stálé kontroly jejich skladišť a míti dohled na uložení takových zásilek tuku, od jejich prodeje až k továrnímu zpracování tuku a to tak, že tuk je odebírán jen pod úředním dozorem a odesílán do nového místa určení vždy se zprávou příslušnému okresnímu úřadu, který se pak stará o další kontrolu zásilek tuku až k továrnímu zpracování. I když mohou býti u spolehlivých továren kontrolní opatření omezena, nemůže býti nikdy zcela upuštěno od bezprostředního dozoru na tovární zpracování tuků a loje, dovezených k technickým účelům.

(3) Zvláštní úprava podle odstavce 1 se provádí takto:

a) u masa, kromě upravených tuků, hlubokými řezy a přidáním vápna, dehtu nebo surových dehtových olejů (kyseliny karbolové a kresolu nebo alfanaftylaminu v 5 procentním roztoku), u sušených ovčích střev také přidáním kafru nebo naftalinu,

b) u umělých tuků přimícháním obyčejného, silně páchnoucího petroleje, dehtu, surových dehtových olejů (kyseliny karbolové, kresolu), surového rybího tuku, surového březového oleje (březového dehtu), silně páchnoucího nebo značně tmavého strojního minerálního (válcového) oleje, nebo tekutého terpineolu hustoty 0,938 až 0,940 při 15° C a bodu varu 216 až 219° C za obyčejného tlaku, safrolu hustoty 1,105 až 1,107 při 15° C a bodu varu 233° C za tlaku vzduchu 760 mm; umělého zimního zeleného oleje hustoty 1,185 až 1,190 při 15° C a bodu varu 222° C za tlaku vzduchu 760 mm a čísla zmýdelnění alespoň 361.

(4) Tuk se stane nepožívatelným, přidají-li se na každých 100 kg tuku tato váhová množství jednotlivých látek: 1 kg obyčejného, silně páchnoucího petroleje, 2 kg dehtu, 2 kg surového dehtového oleje (kyseliny karbolové, kresolu), 10 kg surového rybího tuku, 5 kg surového březového oleje (březového dehtu),

oder tiefdunkel gefärbtes Maschinenschmieröl (Zylinderöl), 1 kg flüssiges Terpineol, 1 kg Safrol oder 1 kg künstliches Wintergrünöl von den im Absatz 3, Buchst. b), angegebenen Eigenschaften.

(5) Für das Verfahren beim Unbrauchbarmachen der Fette sind die zollamtlichen Vorschriften über das Ungenießbarmachen von Fetten maßgebend.

(6) Die Vorschrift im Absatz 1 gilt auch für Mustersendungen und Proben von ausländischen Fleischwaren mit folgenden Maßgaben:

Die Eingangszollstelle kann die von der betreffenden Firma näher zu bezeichnenden Fleischwarenmuster oder -proben ohne vorherige Untersuchung oder Genußunbrauchbarmachung im Zollanweisungsverfahren auf die für den Bestimmungsort zuständige Zollstelle abfertigen. Die Ware ist alsdann unter Überwachung durch die Bezirksbehörde in dem Betrieb der einführenden Firma zu dem von dieser Firma der Bezirksbehörde gegenüber anzugebenden Zweck zu verwenden. Danach sind die Fleischwaren unter Aufsicht der Bezirksbehörde für den menschlichen Genuß unbrauchbar zu machen. Etwa erwachsende Kosten fallen der einführenden Firma zur Last.

(7) Die Zulassung weiterer Mittel zum Unbrauchbarmachen ist dem Minister für soziale und Gesundheitsverwaltung vorbehalten. Das Unbrauchbarmachen zum menschlichen Genuß von Speck, der zum Schmieren von Walzen verwendet werden soll, sogenanntem Walzenspeck, hat vor dem Zusetzen der unter Absatz 3, Buchst. a), angegebenen Mittel durch in einer Richtung verlaufende Parallelschnitte, die etwa 7 bis 10 cm voneinander entfernt angelegt werden, zu erfolgen.

Rechtsmittel.

§ 31.

(1) Gegen die von der Untersuchungsstelle im Falle des § 12, Abs. 4, vorgenommene Beanstandung einer Stichprobe sowie gegen die von der Bezirksbehörde im Falle der §§ 18 bis 21 getroffene Entscheidung kann von dem Verfügungsberechtigten innerhalb einer eintägigen Frist nach der Benachrichtigung (§ 12, Abs. 4, und § 24, Abs. 4) Beschwerde eingelegt werden. Dieses Rechtsmittel ist in ersterem Falle bei der Untersuchungsstelle

5 kg silně páchnoucího nebo značně tmavého strojního minerálního oleje (válcového), 1 kg tekutého terpineolu, 1 kg safrolu nebo 1 kg umělého zimního zeleného oleje vlastností uvedených v odstavci 3, písm. b).

(5) Pro postup, kterým se mají tuky státi neupotřebitelnými, jsou rozhodující příslušné celní předpisy.

(6) Předpis odstavce 1 platí též pro zásilky vzorků a zkoušek cizozemského masného zboží takto:

Vstupní celní služebna může odbaviti vzorky nebo zkoušky masného zboží označeného podrobně dovozcem bez předchozího vyšetření, nebo bez úpravy, aby se stalo nepoužívatelným, v celním poukazovacím řízení příslušné celní služebně místa určení. Zboží se pak užije pod dohledem okresního úřadu v provozu dovozce k účelu, který ohlásil tomuto úřadu. Potom se upraví masné zboží pod dozorem okresního úřadu tak, aby se stalo nepožívatelným. Výlohy, které snad vzniknou, hradí dovozní firma.

(7) Ministru sociální a zdravotní správy je vyhrazeno dovoliti užití dalších látek k úpravě, aby se maso stalo nepožívatelným. Aby se stalo hřbetní a bokové sádlo, jehož má býti použito k mazání válců, t. zv. válcový tuk, nepoužívatelným k lidskému požívání, rozřeže se průběžnými rovnoběžnými řezy od sebe vzdálenými 7 až 10 cm a přidají se látky uvedené v odstavci 3, písm. a).

Opravné prostředky.

§ 31.

(1) Osoba, která má právo nakládati se zásilkou, může podati proti pozastavení namátkových vzorků provedenému vyšetřovací stanicí v případě § 12, odst. 4 i proti rozhodnutí okresního úřadu podle §§ 18 až 21 odvolání v jednodenní lhůtě po doručení zprávy (§ 12, odst. 4 a § 24, odst. 4). Odvolání se podává v prvém případě u vyšetřovací stanice a má za následek, navrhne-li to stěžovatel, odklad dalšího vyšetřování, v druhém případě se po-

anzumelden und hat auf Antrag des Beschwerdeführers den Aufschub der weiteren Untersuchung zur Folge; in letzterem Falle ist es bei der Bezirksbehörde anzumelden und hat stets aufschiebende Wirkung. Über die Beschwerde entscheidet die Landesbehörde.

(2) Richtet sich die Beschwerde gegen das technische Gutachten eines Tierarztes der Untersuchungsstelle, so hat die zur Entscheidung über die Beschwerde zuständige Behörde das Gutachten des tierärztlichen Sachbearbeiters der Landesbehörde und, falls dieser selbst bei der angefochtenen Entscheidung mitgewirkt hat, das Gutachten des tierärztlichen Sachbearbeiters der anderen Landesbehörde einzuholen. Soweit das Gutachten des Tierarztes der Untersuchungsstelle bei der Vorprüfung von Fetten erstattet ist, kann im Beschwerdeverfahren ein chemischer Sachverständiger zugezogen werden. Ob dies zu geschehen hat und welche Sachverständigen in diesem Falle sowie bei einer Beschwerde gegen das technische Gutachten eines Chemikers oder einer anderen mit der Vorprüfung von Fetten betrauten Person anzuhören sind, hat die Landesbehörde für jede Untersuchungsstelle zu bestimmen.

(3) Soweit die amtlichen Befugnisse anderen Behörden übertragen sind, hat die Landesbehörde die zur Entscheidung über die Beschwerde zuständigen Behörden zu bezeichnen.

(4) Die nach den Absätzen 1 und 2 zur Entscheidung über Beschwerden gegen amtliche Verfügungen berufenen Behörden haben auch über Beschwerden zu entscheiden, die sich gegen die von der betreffenden Untersuchungsstelle vorgenommenen Beanstandungen richten.

(5) Die durch unbegründete Beschwerden erwachsenden Kosten fallen dem Beschwerdeführer zur Last.

(6) Von der endgültigen Entscheidung hat die Landesbehörde den Beschwerdeführer, die Untersuchungsstelle, die Bezirksbehörde sowie die Zollstelle sofort in Kenntnis zu setzen.

§ 32.

Die Bestimmungen im § 31 finden auch auf die im § 22 erwähnten Entscheidungen der Bezirksbehörde Anwendung.

dává u okresního úřadu a má vždy odkladný účinek. O stížnosti rozhodne zemský úřad.

(2) Směřuje-li odvolání proti odbornému dobrozdání veterináře vyšetřovací stanice, vyžádá si úřad, příslušný k rozhodnutí o odvolání, dobrozdání veterinářského znalce zemského úřadu, a působil-li ten při napadeném rozhodnutí, dobrozdání veterinářského znalce druhého zemského úřadu. Jde-li o dobrozdání veterináře vyšetřovací stanice při předběžné zkoušce tuků, může býti při projednání odvolání slyšen chemický znalec. Zemský úřad určí pro každou vyšetřovací stanici, má-li se takto postupovati a které znalce jest třeba vyslechnouti v tomto případě, nebo při odvolání proti odbornému dobrozdání chemika nebo jiné osoby pověřené předběžnou zkouškou tuků.

(3) Jsou-li úřední pravomoci na jiné úřady přeneseny, označí zemský úřad úřady příslušné rozhodnouti o odvolání.

(4) Úřady, které mají podle odstavců 1 a 2 rozhodnouti o odvolání proti úředním opatřením, mají též rozhodnouti o odvoláních, vznesených proti pozastavením příslušných vyšetřovacích stanic.

(5) Výlohy vzniklé neoprávněnými odvoláními hradí odvolatel.

(6) Zemský úřad uvědomí ihned o konečném rozhodnutí odvolatele, vyšetřovací stanici, okresní úřad a celní stanici.

§ 32.

Ustanovení § 31 platí obdobně také pro rozhodnutí okresního úřadu podle § 22.

Anlage a

(Zu § 16, Nr. 1, AB. D).

Anweisung

für die tierärztliche Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches.

— AB. D a —

INHALTSÜBERSICHT.

§§ 1 bis 5. Allgemeine Bestimmungen.

§§ 6 bis 13. Besondere Bestimmungen für frisches Fleisch.

§ 14. Besondere Bestimmungen für Rindergefrierfleisch aus Südamerika.

§§ 15 bis 17. Besondere Bestimmungen für zubereitetes Fleisch.

§§ 18 und 19. Schlußbestimmungen.

Allgemeine Bestimmungen.

§ 1.

(1) Bei frischem Fleisch ist zu prüfen, ob es nach den Vorschriften im § 2, Abs. 3, und § 6 AB. D in ganzen Tierkörpern (oder zusammengehörigen Hälften) und im Zusammenhang mit den dort genannten Organen eingeführt wird.

(2) Bei frischen inneren Organen von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen ist zu prüfen, ob es sich um solche Organe handelt und ob die dazugehörigen Lymphknoten in natürlicher Verbindung mit den Organen vorhanden und nicht angeschnitten sind.

(3) Bei Gefrierfleisch ist zu prüfen, ob die Ware den Angaben in den Begleitpapieren entspricht, insbesondere ob es aus Südamerika stammt und aus in Hüllen eingenähten ganzen Rindervierteln mit Knochen besteht.

§ 2.

(1) Bei zubereitetem Fleisch ist zu prüfen:

1. ob eine der nach § 5, Nr. 1, AB. D von der Einfuhr ausgeschlossenen Warengattungen vorliegt;

2. ob das Fleisch durch die ihm zuteil gewordene Behandlung die Eigenschaften des

Příloha a

(k § 16, č. 1 prov. př. D).

Návod

k veterinářskému vyšetření masa dováženého do celního vnitrozemí.

— Prov. př. D a —

PŘEHLED.

§§ 1 až 5. Obecná ustanovení.

§§ 6 až 13. Zvláštní ustanovení o čerstvém mase.

§ 14. Zvláštní ustanovení o zmraženém hovězím mase z Jižní Ameriky.

§§ 15 až 17. Zvláštní ustanovení o upraveném mase.

§§ 18 a 19. Závěrečná ustanovení.

Obecná ustanovení.

§ 1.

(1) U čerstvého masa se zjistí, dováží-li se podle ustanovení § 2, odst. 3 a § 6 prov. př. D jako těla zvířat v celku (nebo v půlkách k sobě patřících) a jsou-li vyjmenované orgány s nimi v přirozené souvislosti.

(2) U čerstvých vnitřních orgánů skotu, vepřů, ovcí a koz se zjistí, jde-li o takové orgány a jsou-li příslušné mízní uzliny s nimi v přirozené souvislosti a nejsou-li nařezány.

(3) U zmraženého masa se zjistí, vyhovuje-li zboží údajům v dokladech, zvláště pochází-li z Jižní Ameriky a jsou-li v obalech celé hovězí čtvrti s kostmi.

§ 2.

(1) U upraveného masa se zjistí:

1. nejde-li o zboží vyloučené z dovozu podle § 5, č. 1 prov. př. D;

2. pozbylo-li maso úpravou vlastností čerstvého masa též ve vnitřních vrstvách a nemů-

frischen Fleisches auch in den inneren Schichten verloren hat und durch entsprechende Behandlung nicht wieder gewinnen kann (§ 3 AB. D);

3. ob das Gewicht der einzelnen Stücke von Pökel(Salz)fleisch, ausgenommen Schinken, Speck und Därme, mindestens 4 kg beträgt oder ob das zubereitete Fleisch zu einer der im § 7, Abs. 1, Buchst. a) und b), AB. D genannten Sendungen gehört und ob ihr Gesamtgewicht 5 kg nicht übersteigt;

4. ob die gepökelten Schweinegeschlinge aus Leber, Zunge, Schlund, Luftröhre, Lunge, Herz mit den dazugehörenden Lymphknoten in natürlichem Zusammenhang bestehen und das Gewicht jedes Geschlinges mindestens 3 kg beträgt;

5. ob das Fleisch mit Ausnahme der Därme den Verdacht erregt, daß es von Einhufern herrührt (§ 5, Nr. 2, AB. D).

(2) In welchen Fällen und in welcher Weise die Prüfung zu den Nrn. 2 und 3 auf Stichproben beschränkt werden kann, richtet sich nach § 12 und § 14, Abs. 3, AB. D.

§ 3.

Bei allen untersuchungspflichtigen Arten von Fleisch ist insbesondere zu prüfen:

1. ob die Ware den Angaben in den Begleitpapieren entspricht;

2. ob das Fleisch von Hunden, Bären, Katzen, Füchsen, Dachsen oder anderen fleischfressenden Tieren, die Träger von Trichinen sein können, herrührt (§ 5, Nr. 2, AB. D);

3. ob an dem Fleisch Erscheinungen vorhanden sind, die den Verdacht erregen, daß es mit einem der nach § 5, Nr. 4, AB. D verbotenen Stoffe behandelt ist;

4. ob das Fleisch von einem Tier stammt, das mit einer auf Menschen oder Tiere übertragbaren Krankheit behaftet war, und ob nach den Umständen angenommen werden kann, daß eine Übertragung des Krankheitsstoffs auf andere Teile der Sendung stattgefunden hat, ferner ob veterinärpolizeiliche Einfuhrbeschränkungen entgegenstehen;

5. ob das Fleisch, abgesehen von den Fällen unter Nr. 4, krankhafte Veränderungen zeigt, die seine Tauglichkeit zum Genuß für Menschen beeinträchtigen;

6. ob die Beschaffenheit des Fleisches einen schlechten Ernährungszustand des Tieres beže-li jich opět nabýti jinou úpravou (§ 3 prov. př. D);

3. váží-li jednotlivé kusy naloženého (nasoleného) masa, kromě šunek, hřbetního a bokového sádla a střeva, alespoň 4 kg, nebo nepatří-li připravené maso mezi zásilky uvedené v § 7, odst. 1, písm. a) a b) prov. př. D a nepřesahuje-li celková váha 5 kg;

4. jsou-li u naložených vepřových drobů játra, jazyk, jícen, průdušnice, plíce, srdce s příslušnými mízními uzlinami a jsou-li s nimi v přirozené souvislosti a váží-li alespoň 3 kg;

5. není-li podezření, že jde, kromě střev, o maso z jednokopytníků (§ 5, č. 2 prov. př. D).

(2) §§ 12 a 14, odst. 3 prov. př. D ustanovují, kdy a jak může býti vyšetření podle č. 2 a 3 omezeno na namátkové vzorky.

§ 3.

U všech druhů masa podléhajícího vyšetření je třeba zvláště zjišťovati:

1. souhlasí-li zboží s údaji v dokladech;

2. nejde-li o maso psů, medvědů, koček, lišek, jezevců a jiných masožravců, kteří mohou býti hostiteli svalovců (§ 5, č. 2 prov. př. D);

3. nejsou-li na mase známky podezření, že při jeho úpravě bylo použito látek zakázaných podle § 5, č. 4 prov. př. D;

4. není-li maso ze zvířete, které mělo nemoc přenosnou na člověka nebo na zvířata a nejde-li o případ, při kterém je nutno podle okolností předpokládati, že došlo k přenosu nákazy na jiné části zásilky, dále neodporuje-li veterinárně-policejním omezením dovozu;

5. nejeví-li maso chorobné změny jiného druhu než je uvedeno v č. 4, které by mohly míti vliv na jeho požívatelnost;

6. nesvědčí-li jakost masa o špatném stavu výživy zvířete, nejeví-li maso nápadné od-

kundet, ob es auffällige Abweichungen der Farbe, des Geruchs, Geschmacks und der Konsistenz und ob es fremdartige Einlagerungen zeigt;

7. ob das Fleisch durch Fäulnis, Verschimmelung, Insekten, Beschmutzung oder dgl. in seiner Genußtauglichkeit beeinträchtigt oder ob Luft hineingeblasen ist;

8. ob Organe oder sonstige Körperteile, auf die sich die Untersuchung zu erstrecken hat, fehlen oder angeschnitten sind (§§ 6 und 7 AB. D), besonders auch, ob die Lymphknoten an den einzeln zur Einfuhr kommenden Innereien und Schweinegeschlingen vorhanden und nicht angeschnitten sind;

9. ob die Augen und Ohrenausschnitte entfernt sind.

§ 4.

Die Untersuchung des Fleisches hat bei Tageslicht oder bei einer ausreichenden künstlichen Beleuchtung (elektrisches Licht, Gasglühlicht oder Spiritusglühlicht) stattzufinden. Kerzen-, Öl-, Petroleum- oder gewöhnliches Gaslicht sind hierzu nicht geeignet.

§ 5.

(1) An Hilfsmitteln und Geräten sollen für die Untersuchung mindestens zur Hand sein:

1. eine ausreichende Anzahl von geeigneten Messern;

2. Einrichtungen zur Entseuchung der Messer;

3. ein Mikroskop, das sich auch für bakteriologische Untersuchungen eignet, sowie eine ausreichende Anzahl von Skalpellen, Scheren, Präpariernadeln, Platinösen, Objektträgern, Deckgläsern und Präparierschälchen zur Herstellung mikroskopischer Präparate; ferner die für die mikroskopische Untersuchung erforderlichen Farbstoffe und Zusatzflüssigkeiten, Spiritus- oder Bunsenflammen;

4. Lackmuspapier und die zur Untersuchung des Fleisches auf Kochsalz sowie auf das Vorhandensein von Ammoniak (Fäulnis) erforderlichen Chemikalien und Geräte;

5. eine Vorrichtung zum Kochen und Braten von Fleischproben;

6. Holz-, Bein- oder Stahlnadeln zur inneren Prüfung von Schinken auf den Geruch;

7. im Bedarfsfall Einrichtungen und Geräte, die eingehendere, dem Stand der Wissenschaft entsprechende laboratoriumstechnische (bakteriologische, histologische, biologische u. a.) Untersuchungen in einem Laboratorium zulassen.

chylky barvy, vůně, chuti nebo hutnosti a nejsou-li v něm uloženiny cizorodých látek;

7. není-li poživatelnost masa změněna hnilobou, plísní, hmyzem, znečištěním nebo pod. a nebylo-li maso nafukováno;

8. nechybí-li nebo nejsou-li naříznuty orgány nebo jiné části těla, které mají býti vyšetřeny (§§ 6 a 7 prov. př. D), zvláště také jsou-li mízní uzliny u jednotlivých dovážených orgánů a vepřových drobů a nejsou-li nařezány;

9. jsou-li odstraněny oči a výkroje ušní.

§ 4.

Vyšetření masa se má konati za denního světla nebo za dostatečného umělého osvětlení (elektrické světlo, plynové žárové světlo, lihové žárové světlo). Světlo svíčky, světlo olejové, petrolejové nebo obyčejné plynové je nevhodné.

§ 5.

(1) K vyšetření je třeba alespoň těchto pomůcek:

1. dostatečného počtu vhodných nožů;

2. zařízení na desinfekci nožů;

3. mikroskopu, kterého lze použíti i pro bakteriologická vyšetření, dostatečného počtu nožů (skalpelů), nůžek, cupovacích jehel, platinových kliček, podložních a krycích sklíček a misek k přípravě mikroskopických preparátů; dále barviv a tekutin, potřebných k mikroskopickému vyšetřování, lihových kahanů nebo Bunsenových hořáků;

4. lakmusového papíru, chemických prostředků a náčiní potřebného k vyšetřování masa na kuchyňskou sůl, jakož i na čpavek (hnilobu);

5. zařízení na vaření a pečení vzorků masa;

6. dřevěných, kostěných nebo ocelových jehel ke zkoušení vnitřních vrstev šunek čichem;

7. podle potřeby zařízení a náčiní umožňující v laboratoři zevrubnější, stavu vědy přiměřená laboratorně technická vyšetření (bakteriologická, histologická, biologická a j.).

(2) Sämtliche Hilfsmittel sind stets in brauchbarem Zustand zu erhalten. Messer, die durch Krankheitsstoffe verunreinigt wurden, dürfen ohne vorherige Reinigung und Entseuchung zum Anschneiden gesunder Körperteile nicht benutzt werden.

Besondere Bestimmungen für frisches Fleisch.

§ 6.

(1) Die Untersuchung der einzelnen Teile der Tierkörper hat nach den in den §§ 7 bis 13 angegebenen Grundsätzen und tunlichst in der im § 7 bezeichneten Reihenfolge stattzufinden, so daß die Prüfung der inneren Organe regelmäßig der Untersuchung des Muskelfleisches vorangeht.

(2) Wenn außer den vorschriftsmäßig mit dem Tierkörper einzuführenden Organen weitere Organe allein oder in natürlichem Zusammenhang untereinander oder mit dem Tierkörper eingeführt werden, so sind sie gleichfalls nach den hierfür angegebenen Grundsätzen zu untersuchen.

(3) Durch die Untersuchung ist festzustellen, ob an der Oberfläche oder im Innern der Organe und des Muskelfleisches krankhafte Veränderungen oder sonstige regelwidrige Zustände, z. B. Bestreuen mit Konservierungsmitteln oder Bestreichen mit Lösungen solcher Mittel, vorhanden sind. Zu diesem Zweck sind sämtliche Organe und das Muskelfleisch zu besichtigen, die Lunge, die Leber, die Milz, die Nieren, das Euter auch zu durchtasten. Bei den Teilen, bei denen die Besichtigung oder Durchtastung zur Ermittelung von Krankheitszuständen nicht ausreicht, sind die tieferen Schichten durch Einschnitte und Zerlegungen nach den nachfolgenden Vorschriften freizulegen und zu untersuchen. Die zu untersuchenden Lymphknoten sind der Länge nach zu durchschneiden, erforderlichenfalls herauszuschneiden und in dünne Scheiben zu zerlegen. Liegen krankhafte Veränderungen vor, deren Erkennung eine weitergehende Untersuchung erforderlich macht, so ist sie nach Lage des Falls vorzunehmen; insbesondere sind verdächtige oder erkrankte Teile anzuschneiden.

(4) In gefrorenem Zustand eingehende Tierkörper müssen vor der Untersuchung aufgetaut werden. Bei Renntieren kann das Auftauen auf die Eingeweide beschränkt werden, wenn nicht das Ergebnis der Besichtigung des Muskelfleisches eine weitergehende Untersuchung erforderlich macht.

(2) Veškeré pomůcky jest udržovati stále v upotřebitelném stavu. Nožů, které byly znečištěny zplodinami choroby, nesmí býti používáno k nařezávání zdravých částí těla, dokud nebyly očištěny a sterilovány.

Zvláštní ustanovení o čerstvém mase.

§ 6.

(1) Vyšetření jednotlivých částí těl zvířat se provede podle zásad uvedených v §§ 7 až 13, a je-li to možno, v pořadí uvedeném v § 7 tak, aby se vyšetření vnitřních orgánů konalo zpravidla dříve, než se vyšetřuje svalstvo.

(2) Dováží-li se s tělem zvířete kromě předepsaných orgánů další orgány jednotlivě nebo v přirozené vzájemné souvislosti nebo v souvislosti s tělem zvířete, vyšetří se rovněž podle zásad o tom platných.

(3) Vyšetřením se zjistí, jsou-li na povrchu nebo uvnitř orgánů a svalstva chorobné změny nebo jiné nepravidelné stavy, na př. posypání konservačními látkami nebo natření jejich roztoky. Proto se veškeré orgány a svalstvo prohlédnou, plíce, játra, slezina, ledviny a vemeno též prohmatají. Části, u kterých nestačí prohlídka nebo prohmatání ke zjištění chorobných stavů, buďtež naříznuty a rozděleny do hloubky podle následujících předpisů a vyšetřeny. Mízní uzliny, které mají býti vyšetřeny, se po délce naříznou a podle potřeby vyříznou a rozřežou v tenké lístky. Jde-li o chorobné změny, jejichž rozeznání vyžaduje podrobnějšího vyšetření, vykoná se vyšetření podle povahy případu; zvláště je nutno podezřelé nebo chorobné části naříznouti.

(4) Zmražená dovážená těla zvířat musí před vyšetřením býti rozmražena. U sobů může býti rozmražení omezeno na vnitřnosti, nevyžaduje-li výsledek prohlídky masa jeho podrobnějšího vyšetření.

§ 7.

Der Untersuchung sind zu unterziehen:

1. das Brust- und das Bauchfell nebst den serösen Überzügen der Eingeweide;

2. die Lunge und die Lymphknoten an der Lungenwurzel und im Mittelfell (Anlegen eines Längsschnitts in der Nähe der Teilungsstelle der Luftröhre durch Luftröhre und Hauptluftröhrenäste und eines Querschnitts im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste);

3. der Herzbeutel und das Herz (Anlegen eines Längsschnitts, durch den beide Kammern geöffnet werden und die Scheidewand der Kammern durchschnitten wird);

4. die Leber und die Lymphknoten an der Leberpforte;

5. die Milz;

6. die Nieren und die zugehörigen Lymphknoten (Freilegen der Nieren in der Fettkapsel);

7. das Euter und die zugehörigen Lymphknoten;

8. der Kopf und die oberen Hals- und Kehlgangslymphknoten (Lösen der Zunge so weit, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang zu sehen sind);

9. die Haut und einzelnen Hautteile;

10. das Muskelfleisch einschließlich des Fett- und Bindegewebes, der Knochen und Gelenke (Anlegen eines Schnitts in das Fleisch, Untersuchung der Knochen und Gelenke, soweit sie ohne Zerlegen des Tierkörpers für die Untersuchung zugänglich sind; bei Verdacht der Erkrankung der Knochen oder Gelenke durch Spalten oder Freilegen der in Betracht kommenden Knochen oder Gelenke).

§ 8.

Bei Rindern und Renntieren sind außerdem die Zunge, das Herz, die äußeren und inneren Kaumuskeln, letztere beide unter Anlegung mindestens je zweier ergiebiger, parallel mit dem Unterkiefer verlaufender Schnitte, sowie die bei der Schlachtung zutage tretenden Fleischteile auf Finnen zu untersuchen. Die Kaumuskelschnitte sind vom unteren Unterkieferrand bis zur oberen Anheftungsstelle der Kaumuskeln, bei den inneren, soweit dies ohne Abtrennung des Unterkiefers möglich ist, bei den äußeren bis zur Jochbogenleiste nach oben und bis zu den mit anzuschneidenden Ohrlymphknoten nach hinten durchzuführen. Die Luftröhre ist in ihrer ganzen Länge nebst ihren Hauptver-

§ 7.

Při prohlídce se vyšetří:

1. pohrudnice, pobřišnice a serosní blány vnitřností;

2. plíce a mízní uzliny kořenu plicního a mezihrudí (provede se podélný řez průdušnicí v blízkosti jejího rozvětvení a oběma hlavními průduškami a příčný řez v dolní třetině plic, protínající hlavní průdušky);

3. osrdečník a srdce (provede se podélný řez, otevírající obě komory a protínající přepážku srdeční);

4. játra a mízní uzliny jaterní;

5. slezina;

6. ledviny a jejich mízní uzliny (ledviny se uvolní z tukového pouzdra);

7. vemeno a jeho mízní uzliny;

8. hlava a horní krční a podčelistní mízní uzliny (jazyk se uvolní tak daleko, že lze prohlédnouti celou sliznici tlamy a hltanu);

9. kůže a jednotlivé její části;

10. svalstvo s tukem a vazivem, kostmi a klouby (maso se nařízne, vyšetří se kosti a klouby, přístupné vyšetření bez rozdělení těla; je-li podezření z onemocnění kostí nebo kloubů, rozštípnou se nebo obnaží).

§ 8.

U skotu a sobů se kromě toho vyšetří na uhřivost jazyk, srdce, vnitřní a vnější žvýkací svaly, do každého z nich se provedou alespoň dva vydatné řezy, rovnoběžné s plochou dolní čelisti, a dále ostatní svalstvo při porážení zvířete obnažené. Řezy žvýkacími svaly se provedou od spodního okraje dolní čelisti až k hornímu úponu žvýkacích svalů, u vnitřních podle možnosti bez oddělení dolní čelisti, u vnějších nahoru až k hraně obličejové a dozadu tak, že se nařízou příušní mízní uzliny. Průdušnice se otevře po celé délce s hlavními průduškami a vyšetří se. Na játrech se provede jeden řez kolmo na žaludeční plochu jater příčně přes hlavní žlučovody a jeden vedle Spigelova laloku až na žlučovody. Pak se vyše-

zweigungen aufzuspalten und zu untersuchen. An der Leber ist je ein Schnitt senkrecht zu der Magenfläche, quer durch die Hauptgallengänge sowie neben dem Spigelschen Lappen bis auf die Gallengänge anzulegen. Es folgt alsdann die Untersuchung der Lendenlymphknoten, inneren Darmbeinlymphknoten, Kniefalten-, Kniekehlen-, Gesäßbein-, Bug- und Achsellymphknoten. Von der Untersuchung der Kniekehlen- und Achsellymphknoten kann abgesehen werden, wenn in natürlichem Zusammenhang mit den Tierkörpern Leber und Milz eingeführt und mit ihren Lymphknoten frei von Tuberkulose befunden werden. Bei Kühen ist jede Euterhälfte durch einen ergiebigen, die Zisternen öffnenden Längsschnitt zu spalten.

§ 9.

Bei Kälbern, die abgehäutet zur Untersuchung gestellt werden müssen, sind auch der Nabel und die Gelenke zu besichtigen und im Verdachtsfall anzuschneiden. Die Untersuchung auf Finnen erfolgt wie bei Rindern, falls der Kopf mit eingeführt wird; sie fällt für Kälber unter sechs Wochen weg. Die Untersuchung der Lymphknoten des Euters kann unterbleiben.

§ 10.

Bei Pferden und anderen Einhufern ist auch die Schleimhaut der Luftröhre, des Kehlkopfs, der Nasenhöhle und deren Nebenhöhlen zu untersuchen, nachdem der Kopf in der Längsrichtung neben der Mittellinie durchgesägt oder durchgehauen und die Nasenscheidewand herausgenommen ist, ferner die Haut und Unterhaut nebst den zugehörigen Lymphknoten, endlich die Nieren nach Anlegen eines Schnitts am konvexen Rand bis auf das Nierenbecken.

§ 11.

(1) Schweine (einschließlich Wildschweine) sind vor der Untersuchung durch Spalten der Wirbelsäule und des Kopfes in Hälften zu zerlegen, die Liesen (Flomen, Lünte, Schmer, Wammenfett) sind zu lösen. Die zutage tretenden Fleischteile, insbesondere an den Hinterschenkeln, am Bauch, am Zwerchfell, an den Zwischenrippenmuskeln, am Nacken, am Herzen, an der Zunge und am Kehlkopf sind auf Finnen zu untersuchen. Bei allen aus den östlichen und südöstlichen Ländern eingeführten Schweinen ist mindestens ein breiter flacher Schnitt durch die Nackenmuskulatur jeder Schweinehälfte anzulegen. Auch sind die Bug-, die inneren

třují mízní uzliny bederní, vnitřní kyčelní, předkolenní a podkolenní, sedací, předplecové a podpažní. Uzliny podkolenní a podpažní není třeba vyšetřovati, dovážejí-li se játra a slezina v přirozené souvislosti s těly zvířat a jsou-li tyto orgány i jejich mízní uzliny bez tuberkulosy. U krav provede se vydatný podélný řez každou polovinou vemene, otevírající mlékojemy.

§ 9.

U telat, která je nutno před vyšetřením stáhnouti z kůže, se prohlédne a při podezření nařízne i pupek a klouby. Na uhřivost se vyšetří, byla-li dovezena i s hlavou, jako skot; telata do šesti týdnů se na uhřivost nevyšetřují. Mízní uzliny vemene se nemusí vyšetřovati.

§ 10.

U koní a jiných jednokopytníků se vyšetří též sliznice průdušnice, hrtanu, nosní dutiny a jejich vedlejších dutin, po podélném rozříznutí nebo rozseknutí hlavy a po vynětí přepážky nosní, dále kůže a podkožní vazivo s jejich mízními uzlinami a posléze ledviny řezem na vypouklém okraji až do pánvičky ledvinové.

§ 11.

(1) Vepři (i divocí) se rozseknou před vyšetřením v páteři i s hlavou a plsní sádlo se uvolní. Obnažené části svalstva, zvláště na stehnech, na břiše, na bránici, na mezižeberních svalech, na šíji, na srdci, na jazyku a na hrtanu se vyšetří na uhřivost. U všech vepřů dovážených z východních a jihovýchodních zemí se provede alespoň jeden široký, plochý řez šíjovým svalstvem každé vepřové půlky. Rovněž se nařízne a vyšetří mízní uzliny předplecové, vnitřní kyčelní, vnější tříselné a podkolenní. Bederní a předkolenní mízní uzliny se vyšetří jen při podezření. Mízní uzliny podkolenní není třeba vyšetřovati, dováží-li se v přirozené souvislosti s těly zvířat játra a slezina,

Darmbein-, Scham- und Kniekehlenlymphknoten anzuschneiden und zu untersuchen. Die Lenden- und Kniefaltenlymphknoten sind nur in Verdachtsfällen zu untersuchen. Von der Untersuchung der Kniekehlenlymphknoten kann abgesehen werden, wenn in natürlichem Zusammenhang mit den Tierkörpern Leber und Milz eingeführt und mit ihren Lymphknoten frei von Tuberkulose befunden werden.

(2) Die Untersuchung auf Trichinen erfolgt nach der besonderen Anweisung AB. Db.

(3) Bei Wildschweinen darf auf Antrag des Verfügungsberechtigten von der Spaltung der Wirbelsäule und des Kopfes abgesehen werden, wenn auf andere Weise ausreichend sichergestellt ist, daß Finnen nicht vorhanden sind.

(4) Frische Schweineköpfe sind vor der Durchführung der Untersuchung zu spalten.

§ 12.

Bei Schafen und Ziegen erfolgt die Untersuchung der Leber wie beim Rind. Die Untersuchung der Lymphknoten der Lunge, der Leber, der Nieren und des Euters kann unterbleiben.

§ 13.

Frische innere Organe von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen sind nach § 6, Abs. 3, und § 7 zu untersuchen. Wegen der Untersuchung der inneren Organe, der frischen Köpfe und Spitzbeine von Schweinen auf Trichinen vgl. AB. Db.

§ 14.

Besondere Bestimmungen für Rindergefrierfleisch aus Südamerika.

(1) Die Untersuchung erfolgt nach § 6, Abs. 5, AB. D durch eine Auslandsfleischbeschaustelle; sie ist nach dem Auftauen des Rindergefrierfleisches vorzunehmen. Das Auftauen hat kurz vor der Ausgabe zum Verbrauch zu geschehen.

(2) Die von den Hüllen befreiten aufgetauten Viertel sind zunächst durch eingehende äußere Besichtigung auf Schimmelpilzbefall u. dgl. zu untersuchen. Sodann sind Brust- und Bauchfell, die Knochen und Gelenke, ferner die Oberfläche des Muskelfleisches auf krankhafte Veränderungen und das Vorhandensein von Finnen zu untersuchen. Liegen krankhafte Veränderungen oder dgl. vor, die eine weitergehende Untersuchung a jsou-li tyto orgány i jejich mízní uzliny bez tuberkulosy.

(2) Na svalovce se vyšetřuje podle zvláštních směrnic uvedených v prov. př. D b.

(3) Divokým vepřům nemusí býti na žádost osoby, která má právo s nimi nakládati, rozpůlena páteř a hlava, je-li jinak bezpečně zjištěno, že zvíře není uhřivé.

(4) Čerstvé hlavy vepřů se před vyšetřováním rozpůlí.

§ 12.

Játra ovcí a koz, se vyšetřují jako u skotu. Mízní uzliny plic, jater, ledvin a vemene se nemusí vyšetřovati.

§ 13.

Čerstvé vnitřní orgány skotu, vepřů, ovcí a koz se vyšetřují podle § 6, odst. 3 a § 7. O vyšetření vnitřních orgánů, čerstvých hlav a nožek vepřů viz prov. př. D b.

§ 14.

Zvláštní ustanovení o zmraženém hovězím mase z Jižní Ameriky.

(1) Vyšetřuje se podle § 6, odst. 5 prov. př. D ve stanici prohlídky cizozemského masa, a to po rozmražení zmraženého hovězího masa. Rozmraziti se má maso krátce před výdejem ke spotřebě.

(2) Rozmražené čtvrti vyňaté z obalů se nejprve vyšetří zevrubnou zevní prohlídkou na plísně a pod. Potom se vyšetří pohrudnice a pobřišnice, kosti a klouby, i povrch svalstva, nejsou-li chorobně změněny a nejde-li o uhřivost. Zjistí-li se chorobné změny nebo pod., které vyžadují dalšího vyšetření, vyšetřuje se podle povahy případu; zvláště je nutno podezřelé nebo chorobně změněné části naříznouti.

erforderlich machen, so ist diese nach Lage des Falls vorzunehmen; insbesondere sind verdächtige oder erkrankte Teile anzuschneiden.

(3) Die zu untersuchenden Lymphknoten sind der Länge nach zu durchschneiden, erforderlichenfalls herauszuschneiden und in dünne Scheiben zu zerlegen.

(4) Von den Körperlymphknoten sind regelmäßig zu untersuchen:

a) an den Vordervierteln die Buglymphknoten und die im Brusthöhleneingang an der ersten Rippe liegenden Lymphknoten, soweit sie vorhanden sind;

b) an den Hintervierteln die inneren Darmbeinlymphknoten.

(5) Die Achsel-, Kniekehlen-, Lenden- und Gesäßbeinlymphknoten sind nur im Verdachtsfall zu untersuchen.

(6) Für die Beurteilung der Gefrierfleischviertel gelten die Vorschriften des § 18, Abs. 3, AB. D.

Besondere Bestimmungen für zubereitetes Fleisch.

§ 15.

(1) Zu der im § 2, Abs. 1, Nr. 2, vorgeschriebenen Prüfung ist das Fleischstück an einer der dicksten Stellen tief einzuschneiden und die Schnittfläche auf Farbe, Konsistenz und Geruch zu untersuchen. Bei Einzelsendungen, die mit der Post eingehen oder nachweislich nicht zum gewerbsmäßigen Vertrieb bestimmt sind, kann die Untersuchung in anderer Weise vorgenommen werden.

(2) Erforderlichenfalls ist auch die Kochprobe*) und die Prüfung auf Kochsalz**) vorzunehmen. Hat die Prüfung auf Kochsalz keine deutliche Reaktion ergeben, so ist ein

*) Aus der inneren Schicht des Fleischstücks wird ein flaches, etwa handtellergroßes Stück herausgeschnitten, in siedendes Wasser gebracht und 10 Minuten gekocht.

**) a) Herstellung des Reagens: 100 ccm einer 2prozentigen Silbernitratlösung werden mit 100 ccm Normal-Ammoniakflüssigkeit vermischt. Von dieser Flüssigkeit sind je 20 g in gelben Gläschen aufzubewahren.

b) Ausführung der Prüfung: Von dem Fleisch wird ein aus den inneren Schichten entnommenes haselnußgroßes, etwa 2 g wiegendes Stück in ein mit 20 g der Flüssigkeit beschicktes Reagenzgläschen gebracht und darin einigemal kräftig geschüttelt. Wenn ein weißer, bei Tageslicht schnell schwärzlich werdender Niederschlag entsteht, ist das Fleisch gesalzen, wenn nicht, so ist es frisch.

(3) Vyšetřované mízní uzliny buďtež po délce rozříznuty a je-li toho třeba, vyříznuty a rozřezány na tenké lístky.

(4) Pravidelně se mají vyšetřiti z mízních uzlin těla:

a) na předních čtvrtích mízní uzliny předplecové a mízní uzliny prvého žebra, ležící při vchodu do hrudníku, jsou-li tam;

b) na zadních čtvrtích vnitřní kyčelní mízní uzliny.

(5) Mízní uzliny podpažní, podkolenní, bederní a sedací se vyšetřují jen při podezření.

(6) Pro posouzení zmražených čtvrtí masa platí předpisy § 18, odst. 3 prov. př. D.

Zvláštní ustanovení o upraveném mase.

§ 15.

(1) Pro vyšetření podle § 2, odst. 1, č. 2 se vyšetřovaný kus masa hluboko nařízne na nejsilnějším místě a řezná plocha se vyšetří na barvu, hutnost a vůni. Při poštovních zásilkách jednotlivých kusů poštou, o kterých je možno prokázati, že nejsou určeny ke zcizení po živnostensku, může býti vyšetření provedeno jinak.

(2) Podle potřeby se provede též zkouška varem*) a zkouška na kuchyňskou sůl**) Nedá-li zkouška na kuchyňskou sůl zřetelnou reakci, vyřízne se kousek asi velikosti slepičího

*) Z hloubky kusu masa se vyřízne plochý kus velikosti asi dlaně, vloží se do vařící vody a vaří se po 10 minut.

**) a) Příprava zkoumadla: 100 ccm 2procentního roztoku dusičnanu stříbrného se smísí se 100 ccm normálního čpavku. Tato tekutina se uschová ve žlutých lahvičkách po 20 g.

b) Provedení zkoušky: kousek masa, odebraného z hloubky, velikosti lískového oříšku, o váze asi 2 g se vloží do zkumavky, do které bylo přidáno 20 g zkoumadla, a několikrát se silně protřepe. Povstane-li bílá sraženina, při denním světle rychle černající, jde o maso solené, nepovstane-li, o maso čerstvé.

etwa hühnereigroßes Stück aus den innersten Teilen des Fleischstücks zu entnehmen und die Feststellung des Kochsalzgehalts*) auszuführen. Die Untersuchung kann auch dem Lebensmittel-Chemiker übertragen werden.

(3) Frisches Muskelfleisch ist von roter Farbe, bestimmtem, der Tierart eigentümlichem Geruch, weichem Gefüge, zeigt eine unebene, rillige, streifige Schnittfläche, wird beim Kochen grau, weißlich oder bräunlich und enthält nur Spuren von Kochsalz.

(4) Durchgepökeltes (gesalzenes) Muskelfleisch hat auch in den inneren Schichten den Geruch des frischen Fleisches verloren; es ist von festem Gefüge, hat glatte Schnittflächen, behält beim Kochen unter gewöhnlichen Verhältnissen die rote Farbe (Salzungsröte) auch nach dem Erkalten und enthält erheblich mehr Kochsalz als frisches Fleisch.

(5) Durchgekochtes (gebratenes, gedämpftes, geschmortes) Muskelfleisch hat auch in den inneren Schichten den Geruch des frischen Fleisches verloren, ist von festem Gefüge, hat eine glatte, trockene Schnittfläche und eine graue, weißliche oder bräunliche Farbe.

§ 16.

(1) Die einzelnen Fleischstücke sind namentlich zu prüfen zunächst an der Oberfläche

a) auf Finnen und andere ungewöhnliche Einlagerungen;

b) auf Farbe, Konsistenz und Geruch**), insbesondere blutige oder gelbliche Färbung,

*) 2 g Fleisch werden mit 2 g chlorfreiem Seesand und 2 bis 3 ccm Wasser in einer Porzellanschale zu einem gleichmäßigen Brei zerrieben. Dieser wird mit geringen Mengen Wasser in einem Maßkolben von 110 ccm Inhalt gespült, der über der 100 ccm-Marke noch einen Steigraum von mindestens 10 ccm hat. Darauf wird zu der Mischung Wasser hinzugefügt, bis die 100 ccm-Marke erreicht ist. Hierauf stellt man den Kolben, nachdem sein Inhalt tüchtig durchgeschüttelt ist, 10 Minuten lang in kochendes Wasser. Hierbei gerinnt das Eiweiß und die Flüssigkeit wird fast farblos. Nunmehr wird der Kolbeninhalt durch Einstellen in kaltes Wasser schnell abgekühlt, nochmals durchgeschüttelt und filtriert. Von dem klaren, fast farblosen Filtrat werden je 25 ccm, wenn nötig, mit Natronlauge unter Anwendung von Lackmus als Indikator neutralisiert. In der neutralisierten Flüssigkeit wird nach Zusatz von 1 bis 2 Tropfen einer kalt gesättigten Lösung von Kaliumchromat durch Titrieren mit 1/10 Normal-Silbernitratlösung der Kochsalzgehalt ermittelt.

**) Der Geruch ist erforderlichenfalls durch die Kochprobe genauer festzustellen.

vejce z nejhlubší části vyšetřovaného kusu masa a zjistí se obsah kuchyňské soli.*) Tímto vyšetřením může býti také pověřen potravní chemik.

(3) Čerstvé svalstvo je červené, má každému druhu zvířat vlastní pach, je na pohmat měkké, má nerovnou rýhovitou nebo proužkovanou řeznou plochu, při vaření šedne, bělá nebo hnědne a obsahuje jen stopy kuchyňské soli.

(4) Úplně naložené (nasolené) svalstvo pozbylo i ve vnitřních vrstvách vůně čerstvého masa, je na pohmat tuhé, má hladké řezné plochy, při obyčejném vaření zůstává červené (červeň z nasolení) i po vychladnutí a obsahuje mnohem více kuchyňské soli než čerstvé maso.

(5) Svalstvo uvařené (pečené, dušené, smažené) pozbylo i ve vnitřních vrstvách vůně čerstvého masa, je na pohmat tuhé, má hladkou suchou řeznou plochu a je šedé, bělavé nebo nahnědlé.

§ 16.

(1) Jednotlivé kusy masa se vyšetřují nejprve zejména na povrchu:

a) na uhřivost a jiné neobvyklé uloženiny,

b) na barvu, hutnost a pach**), zvláště na krvavé nebo žlutavé zbarvení, na žluklý nebo

*) 2 g masa se rozetře v porcelánové misce se 2 g říčního písku, který je bez chloru a se 2 až 3 ccm vody na stejnoměrnou kaši. Ta se spláchne malým množstvím vody do odměrné baňky o obsahu 110 ccm, která má nad značkou obsahu 100 ccm ještě prostor aspoň 10 ccm. Na to přidá se ke směsi voda až ke značce 100 ccm. Pak se baňka důkladně protřepe a postaví na 10 minut do vařící vody. Tím se sráží bílkovina a tekutina se stává skoro bezbarvou. Konečně se obsah baňky rychle schladí vložením do studené vody, opět se protřepe a zfiltruje se. 25 ccm čirého, skoro bezbarvého filtrátu se neutralisuje, je-li toho třeba, louhem sodným, a použije se jako indikátoru lakmusu. V neutralisované tekutině se zjistí obsah soli titrací 1/10 normálním roztokem dusičnanu stříbrného; indikátorem jsou 1 až 2 kapky studeného nasyceného roztoku chromanu draselného.

**) Je-li třeba, zjistí se vůně přesněji zkouškou varem.

ranzigen, tranigen Geruch, Erweichung und Lockerung des Zusammenhangs, Gasansammlungen im Bindegewebe, schmierigen Belag, Schimmelbildung, Insekten u. dgl.;

c) auf die Beschaffenheit der durch Anschneiden leicht erreichbaren Lymphknoten.

(2) Organe, die einzeln oder im Zusammenhang miteinander oder mit anderen Fleischstücken eingeführt werden, sind nach den entsprechenden Vorschriften in den §§ 6 bis 9, 11 und 12 zu untersuchen.

§ 17.

(1) Bei Därmen [§ 3, Abs. 4, Buchst. c), AB. D] ist namentlich darauf zu achten, ob eine ungewöhnliche Farbe, verminderte Konsistenz oder ein übler Geruch vorhanden ist, und zu prüfen, ob krankhafte Veränderungen, insbesondere Blutungen, Knoten, Geschwüre vorhanden sind.

(2) In welchem Umfang die Untersuchung vorzunehmen ist, richtet sich nach § 12 und § 14, Abs. 3, AB. D.

Schlußbestimmungen.

§ 18.

(1) In Fällen, in denen das in den §§ 6 bis 17 vorgeschriebene Untersuchungsverfahren für die gesundheitliche und veterinärpolizeiliche Beurteilung des Fleisches nicht ausreicht, ist eine mikroskopische, erforderlichenfalls auch eine bakteriologische Untersuchung vorzunehmen und die Reaktion des frischen Muskelfleisches festzustellen.*) Dies gilt namentlich bei Verdacht auf Blutvergiftung.

(2) Bei Verdacht auf Blutvergiftung hat die Ausführung der bakteriologischen Untersuchung in der zuständigen, für die bakteriologische Fleischuntersuchung zugelassenen Untersuchungsstelle stattzufinden. Die Entnahme

*) Die Reaktion des frischen Muskelfleisches ist in der Weise zu prüfen, daß in die Hinterschenkelmuskulatur und an zwei weiteren möglichst voneinander entfernt liegenden Körpergegenden ein tiefer Schnitt gelegt und auf die Schnittfläche mit einem Messer mit destilliertem Wasser schwach angefeuchtetes Lackmuspapier angedrückt wird. Nach 10 Minuten wird das Papier vom Objekt abgehoben, auf eine weiße Unterlage gelegt und mit einer anderen, ebenfalls angefeuchteten Probe des ursprünglichen Lackmuspapiers verglichen.

rybí zápach, na změknutí a uvolnění souvislosti, na nahromadění plynů ve vazivu, na mazlavý povlak, plesnivění, napadení hmyzem a pod.,

c) jaký je stav po naříznutí snadno přístupných mízních uzlin.

(2) Orgány, které se dovážejí buď samostatně nebo v souvislosti s jinými orgány nebo s jinými kusy masa, se vyšetřují podle předpisů uvedených v §§ 6 až 9, 11 a 12.

§ 17.

(1) U střev [§ 3, odst. 4, písm. c) prov. př. D] se zejména přihlíží, nemají-li neobvyklou barvu, nejsou-li změklá nebo nezapáchají-li odporně, a dále se vyšetří, nejsou-li na nich chorobné změny, zvláště krevní výrony, uzly a vředy.

(2) Rozsah vyšetření řídí se ustanovením § 12 a § 14, odst. 3 prov. př. D.

Závěrečná ustanovení.

§ 18.

(1) Nestačí-li vyšetřovací metody předepsané v §§ 6 až 17 pro zdravotně-veterinárně policejní posouzení masa, provede se ještě mikroskopické a podle potřeby i bakteriologické vyšetření a zjistí se reakce čerstvého masa.*) To platí zejména, je-li podezření na otravu krve.

(2) Při podezření na otravu krve se provede bakteriologické vyšetření v příslušné vyšetřovací stanici, která je schválena pro bakteriologické vyšetřování masa. Vzorky masa odebere a odešle podle přílohy 1 k § 27, odst. 6

*) Reakce čerstvého svalstva se zkouší tak, že se provede ve svalstvu stehna a ve dvou dalších od sebe co možno vzdálených krajinách těla hluboký řez a na řezné plochy se nožem přitiskne lakmusový papír slabě navlhčený destilovanou vodou. Po 10 minutách se papír s masa sejme a porovná se na bílé podložce se stejným stejně navlhčeným lakmusovým papírem.

und der Versand der Fleischproben sind von der Auslandsfleischbeschaustelle nach Anlage 1 zu § 27, Abs. 6, AB. A sinngemäß vorzunehmen, soweit das nach Art und Beschaffenheit des zur Einfuhr kommenden Fleisches möglich ist.

(3) Bei Verdacht auf verbotswidrige Einfuhr von zubereitetem Einhuferfleisch (§ 2, Abs. 1, Nr. 5) ist die biologische Untersuchung auszuführen.*) Sofern diese Untersuchung, z. B.

prov. př. A vyšetřovací stanice cizozemského masa, je-li to možno podle druhu a vlastnosti dováženého masa.

(3) Biologické vyšetření*) se provede, je-li podezření, že se přes zákaz dováží upravené maso jednokopytníků (§ 2, odst. 1, č. 5). Nedává-li toto vyšetření určitý výsledek, na

*) Zur Ausführung der biologischen Untersuchung auf Pferdefleisch und anderes Einhuferfleisch sind mit einem ausgeglühten oder ausgekochten Messer aus der Tiefe des verdächtigen Fleischstücks etwa 30 g Muskelfleisch, möglichst ohne Fettgewebe, von einer frisch hergestellten Schnittfläche zu entnehmen und auf einer ausgekochten, mit ungebrauchtem Schreibpapier bedeckten Unterlage durch Schaben mit einem ausgekochten Messer zu zerkleinern. Die zerkleinerte Fleischmasse wird in ein ausgekochtes oder sonst durch Hitze sterilisiertes, etwa 100 ccm fassendes Erlenmeyersches Kölbchen gebracht, mit Hilfe eines ausgekochten sterilisierten Glasstabs gleichmäßig verteilt und mit 50 ccm sterilisierter 0,85prozentiger Kochsalzlösung übergossen. Gesalzenes Fleisch ist zuvor in einem größeren sterilisierten Erlenmeyerschen Kolben zu entsalzen, indem man es mit sterilem destilliertem Wasser übergießt und letzteres, ohne zu schütteln, während 10 Minuten mehrmals erneuert. Das Gemisch von Fleisch und 0,85prozentiger Kochsalzlösung bleibt zur Ausziehung der im Fleisch vorhandenen Eiweißsubstanzen etwa 3 Stunden bei Zimmertemperatur oder über Nacht im Eisschrank stehen und darf, um eine klare Lösung zu erhalten, nicht geschüttelt werden. Zur Feststellung, ob die für die Untersuchung nötige Menge Eiweiß in Lösung gegangen ist, sind etwa 2 ccm des Auszugs in ein sterilisiertes Reagenzglas zu gießen und tüchtig durchzuschütteln. Entwickelt sich dabei ein feinblasiger Schaum, der längere Zeit stehenbleibt, so ist der Auszug verwendbar. Die zu untersuchende Eiweißlösung muß für die Ausführung der biologischen Untersuchung wie alle übrigen zur Verwendung kommenden Flüssigkeiten vollständig klar sein. Zu diesem Zweck muß der Fleischauszug filtriert werden, und zwar entweder durch gehärtete Papierfilter oder, wenn hierbei ein klares Filtrat nicht erzielt wird, durch Asbest- oder Seitz-Filter. Das Filtrat ist für die weitere Prüfung geeignet, wenn es wie der unfiltrierte Auszug beim Schütteln schäumt und außerdem eine Probe (etwa 1 ccm) beim Kochen nach Zusatz eines Tropfens Salpetersäure vom spezifischen Gewicht 1,153 eine opalisierende Eiweißtrübung gibt, die sich nach etwa 5 Minuten langem Stehen als eben noch erkennbarer flockiger Niederschlag zu Boden senkt. Dann besitzt das Filtrat die für die biologische Prüfung zweckmäßigste Konzentration des Eiweißes in der Ausziehungsflüssigkeit (etwa 1:300). Ist das Filtrat zu konzentriert, so muß es so lange mit sterilisierter Kochsalzlösung verdünnt werden, bis die Salpetersäure-Kochprobe den richtigen Grad der Verdünnung anzeigt. Ferner soll das Filtrat neutral, schwach sauer oder schwach alkalisch reagieren.

Von der filtrierten, neutralen, schwach sauren oder schwach alkalischen, völlig klaren Lösung wird mit ausgekochter oder anderweitig durch Hitze sterilisierter Pipette je 1 ccm in zwei

*) K biologickému vyšetření na maso koňské a jiných jednokopytníků se vyřízne z hloubky podezřelého kusu masa a to z jeho čerstvé řezné plochy vypáleným nebo vyvařeným nožem asi 30 g svalstva, pokud možno bez tuku, a rozmělní se naškrabáním vyvařeným nožem na vyvařené podložce, pokryté nepoužitým kancelářským papírem. Rozmělněné maso se vpraví do vyvařené nebo jinak horkem sterilované Erlenmeyerovy baňky o obsahu asi 100 ccm, stejnoměrně se rozmíchá vyvařenou sterilovanou skleněnou tyčinkou a poleje se 50 ccm sterilovaného 0,85 procentního roztoku kuchyňské soli. Ze soleného masa se nejdříve odstraní sůl ve větší sterilované Erlenmeyerově baňce tím, že se smísí se sterilní destilovanou vodou, a voda se bez třepání vymění několikrát, vždy po 10 minutách. Směs masa a 0,85-procentního roztoku kuchyňské soli se nechá asi 3 hodiny při pokojové teplotě nebo přes noc v lednici, aby se vyloužila, a má-li se získati roztok čirý, nesmí se směsí třepati. Aby se zjistilo, že do roztoku přešlo dostatečné množství bílkoviny potřebné pro vyšetření, dají se asi 2 ccm výluhu do sterilní zkumavky a důkladně se protřepou. Jestliže při tom vznikne pěna s jemnými bublinami, která hned neopadne, lze výluhu použít. Vyšetřovaný roztok bílkovin, právě tak jako ostatní použité tekutiny, musí býti k provedení biologického vyšetření zcela čirý. Masový výluh je proto nutno filtrovat a to buď tvrzeným papírovým filtrem, nebo nebyl-li ani takto získán čirý filtrát, asbestovým nebo Seitzovým filtrem. Filtrát se hodí pro další zkoušení tehdy, pění-li při třepání tak, jako výtažek nefiltrovaný a kromě toho, jeví-li zkouška (asi 1 ccm) při vaření po přidání jedné kapky kyseliny dusičné specifické váhy 1,153 opalisující bílkovinný zákal, který po 5 minutách klidu klesá ke dnu jako ještě zřetelná vločkovitá usazenina. Pak je koncentrace bílkovin filtrátu pro biologickou zkoušku správná (asi 1 : 300). Je-li filtrát příliš sehnaný, musí se zředit sterilním roztokem kuchyňské soli tak, až se svrchu uvedenou zkouškou varem s kyselinou dusičnou zjistí správný stupeň zředění. Filtrát má býti na konec neutrální, slabě kyselý nebo slabě alkalický.

Z filtrovaného neutrálního slabě kyselého nebo slabě alkalického, zcela čirého roztoku se odebere vyvařenou nebo jinak horkem vysterilovanou pipetou po 1 ccm roztoku do dvou zkuma-

bei ungeeigneter Beschaffenheit des Materials, nicht zu einem entscheidenden Ergebnis führt, ist die chemische Untersuchung (§ 3 AB. D d) vorzunehmen.

(4) Deuten Anzeichen auf Fäulnis, so ist durch Einschnitte festzustellen, ob die Zersetzung auf die Oberfläche beschränkt oder in die Tiefe gedrungen ist. Bestehen über das Vor-

Reagenzröhrchen von je 11 cm Länge und 0,8 cm Durchmesser (Röhrchen 1 und 2) gebracht. In ein Röhrchen 3 wird 1 ccm eines ebenfalls klaren, neutral, schwach sauer oder schwach alkalisch reagierenden, aus Pferdefleisch in gleicher Weise hergestellten Filtrats eingefüllt. Weitere Röhrchen 4 und 5 werden mit je 1 ccm einer ebenso hergestellten Schweine- und Rindfleischlösung beschickt. In ein Röhrchen 6 wird 1 ccm sterilisierter 0,85prozentiger Kochsalzlösung gegossen. Die Röhrchen werden in ein kleines, passendes Reagenzglasgestell eingehängt. Sie müssen vor dem Gebrauch ausgekocht oder anderweitig durch Hitze sterilisiert und vollkommen sauber sein. Zum Einfüllen der verschiedenen Lösungen in die einzelnen Röhrchen sind je besondere sterilisierte Pipetten zu benutzen. Zu den, wie angegeben, beschickten Röhrchen wird, mit Ausnahme von Röhrchen 2, je 0,1 ccm vollständig klares, von Kaninchen gewonnenes, Pferdeeiweiß ausfällendes Serum von bestimmtem Titer so zugesetzt, daß es an der Wand des Röhrchens herabfließt und sich auf seinem Boden ansammelt. Zu Röhrchen 2 wird 0,1 ccm normales, ebenfalls völlig klares Kaninchen-Serum in gleicher Weise gegeben.

Die Röhrchen sind bei Zimmertemperatur aufzubewahren und dürfen nach dem Serum-Zusatz nicht geschüttelt werden.

Beurteilung der Ergebnisse. Tritt in Röhrchen 1 ebenso wie in Röhrchen 3 nach etwa 5 Minuten eine hauchartige, in der Regel am Boden des Röhrchens beginnende Trübung auf, die sich innerhalb weiterer 5 Minuten in eine wolkige umwandelt und nach spätestens 30 Minuten als Bodensatz absetzt, während die Lösungen in den übrigen Röhrchen völlig klar bleiben, so handelt es sich um Pferdefleisch (oder anderes Einhuferfleisch). Später entstehende Trübungen dürfen als positive Reaktion nicht aufgefaßt werden. Zur besseren Feststellung der zuerst eintretenden Trübung können die Röhrchen bei auffallendem Tages- oder künstlichem Licht betrachtet werden, indem hinter das belichtete Reagenzglas eine schwarze Fläche (z. B. schwarzes Papier oder dgl.) geschoben wird.

Das unverdünnte ausfällende Serum muß noch im Pferdeserum, das 1:20.000 verdünnt ist, binnen 5 Minuten eine beginnende Trübung herbeiführen. Derartiges Serum ist bis auf weiteres von der Gesundheitsanstalt des Protektorates Böhmen und Mähren in Prag erhältlich. Das Serum wird in Röhrchen von 1 ccm Inhalt versandt. Getrübtes oder auch nur opalisierendes Serum ist nicht zu verwenden. Serum, das durch den Transport trüb geworden ist, darf nur gebraucht werden, wenn es sich in den oberen Schichten binnen 12 Stunden vollkommen klärt, so daß die trübenden Bestandteile entfernt werden können. Zur Untersuchung soll stets nur der Inhalt eines Röhrchens, nicht dagegen eine Mischung mehrerer Röhrchen verwendet werden.

př. pro nevhodnou jakost materiálu, budiž provedeno chemické vyšetření (§ 3 prov. př. D d).

(4) Jsou-li různé známky hniloby, zjistí se řezy, omezuje-li se rozklad jen na povrch, či vnikl-li již do hloubky. Je-li pochybnost, že jde o hnilobu, provede se u čerstvého

vek délky 11 cm a průměru 0,8 cm (zkumavky č. 1 a č. 2). Do zkumavky č. 3 se dá 1 ccm rovněž čirého neutrálního, slabě kyselého nebo slabě alkalického filtrátu z koňského masa, stejně připraveného. Další zkumavky č. 4 a 5 se naplní po 1 ccm stejně připraveným výluhem z masa vepřového a hovězího. Do zkumavky č. 6 se dá 1 ccm sterilního 0,85procentního roztoku kuchyňské soli. Zkumavky se postaví do malého vhodného stojánku na zkumavky. Zkumavky musí býti před použitím vyvařeny nebo jinak horkem sterilovány a musí býti zcela čisté. Všechny tekutiny se dávají do zkumavek vždy zvláštní sterilní pipetou. Do všech zkumavek, kromě zkumavky č. 2, se přidá po 0,1 ccm zcela čirého králičího sera o určitém titru, srážejícího koňskou bílkovinu a to tak, aby serum do zkumavky stékalo po stěně a usazovalo se na dně. Do zkumavky č. 2 se stejně přidá 0,1 ccm normálního, rovněž zcela čirého králičího sera.

Zkumavky se uchovávají při pokojové teplotě a po přidání sera se jimi nesmí třepat.

Posouzení výsledku. Vznikne-li ve zkumavce č. 1 a ve zkumavce č. 3 asi po 5 minutách jemný zákal, vznikající zpravidla na dně zkumavky, který se změní v dalších 5 minutách ve vločkovitý zákal a nejpozději do 30 minut ssedne jako usazenina, kdežto tekutiny v ostatních zkumavkách zůstanou zcela čiré, je prokázáno koňské maso (nebo maso jiných jednokopytníků). Zákaly vzniklé později se nesmí posuzovat jako kladná reakce. Aby se počáteční zákal snáze rozeznal, doporučuje se pozorovati zkumavky při dopadajícím denním nebo umělém světle tak, že se za osvětlenou zkumavku dá tmavá plocha (na př. černý papír nebo pod.).

Nezředěné srážící serum musí ještě ve zředění s koňským serem 1:20.000 způsobiti zákal, vznikající během 5 minut. Takové serum se zatím dostane ve Zdravotním ústavu Protektorátu Čechy a Morava v Praze. Serum se rozesílá v nádobkách po 1 ccm. Zkaleného nebo také jen opalisujícího sera se nemá používat. Sera, které se zkalilo při dopravě, lze užít jen tehdy, jestliže se v horních vrstvách během 12 hodin zcela vyjasnilo tak, že zakalené vrstvy lze odstraniti. K vyšetření lze užít obsahu jen jedné nádobky, nikoliv směsi několika nádobek.

handensein von Fäulnis Zweifel, so ist frisches Fleisch der Salmiakprobe*) zu unterwerfen, von Salzfleisch eine kleine Probe zu kochen und auf seinen Geruch zu prüfen.

§ 19.

Liegt der Verdacht der Anwendung eines der nach § 5, Nr. 4, AB. D verbotenen Stoffe vor, so ist unbeschadet der im § 14, Abs. 2, Buchst. b), AB. D vorgeschriebenen regelmäßigen chemischen Untersuchung eine solche zur Aufklärung des Verdachts nach der besonderen Anweisung (AB. D c und d) zu veranlassen.

masa zkouška na čpavek,*) kousek naso-leného masa se uvaří a zkouší se zápach.

§ 19.

Je-li podezření, že při úpravě masa bylo použito látek zakázaných podle § 5, č. 4 prov. př. D, zařídí se kromě předepsaného pravidelného chemického vyšetření podle § 14, odst. 2, písm. b) prov. př. D, aby byla podle zvláštních směrnic (prov. př. D c, D d) provedena zkouška, aby se toto podezření vysvětlilo.

*) Ein Reagenzglas oder zylindrisches Glasgefäß von etwa 2 cm Durchmesser und 10 cm Länge wird mit einem Gemisch von 1 Raumteil Salzsäure vom spezifischen Gewicht 1,124, 3 Raumteilen Alkohol und 1 Raumteil Äther beschickt, so daß der Boden des Glases etwa 1 cm hoch bedeckt ist, verkorkt und einmal geschüttelt. Darauf wird von dem Fleisch mit einem reinen Glasstab eine Probe abgestreift oder ein erbsengroßes Stückchen vermöge der Adhäsion befestigt. Der so präparierte Stab wird schnell in das mit den Chlorwasserstoff-Alkohol-Ätherdämpfen erfüllte Glas gesenkt, so daß sein unteres Ende etwa 1 cm von dem Flüssigkeitsspiegel entfernt bleibt und auch die Wände des Gefäßes nicht berührt werden. Bei Gegenwart von Ammoniak entsteht nach wenigen Sekunden ein starker Nebel um die in das Gefäß versenkte Fleischprobe, der mit dem Grad der Fäulnis an Deutlichkeit zunimmt.

*) Do zkumavky nebo válcovité nádobky o průměru asi 2 cm a délce asi 10 cm se dá směs 1 objemového dílu kyseliny solné specifické váhy 1,124, 3 objemových dílů alkoholu a 1 objemového dílu eteru, takže tekutina sahá asi 1 cm ode dna, zazátkuje se a jednou protřepe. Pak se o maso otře čistá skleněná tyčinka, nebo se na ni bere kousek masa velikosti hrachu přilnutím. Tyčinka takto připravená se ponoří rychle do zkumavky naplněné parami chlorovodíku, alkoholu a eteru, takže její dolejší konec zůstane asi 1 cm vzdálen od hladiny tekutiny a také se nedotkne stěn nádobky. Je-li přítomen čpavek, vznikne po několika vteřinách kolem vzorku masa ponořeného do nádobky silný dým, jehož znatelnosti přibývá se stupněm hniloby.

Anlage b

(Zu § 16, Nr. 2, AB. D)

Anweisung

für die Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches auf Trichinen und Finnen

— AB. Db —

INHALTSÜBERSICHT.

§ 1. Allgemeine Vorschriften.
§§ 2 und 3. Probenentnahme.
§ 4. Vorbereitung der Proben zur Untersuchung.
§ 5. Mindestuntersuchungszeit.
§ 6. Höchstuntersuchungszahlen.

§ 1.

Allgemeine Vorschriften.

Für die Untersuchung des Fleisches auf Trichinen und Finnen gelten die Vorschriften der §§ 37 bis 46, für die Behandlung der zur Untersuchung entnommenen Fleischproben der § 47, Abs. 2, AB. A sinngemäß.

Probenentnahme.

§ 2.

Die Probenentnahme und die Durchführung der Untersuchung ist bei einem halben zubereiteten Schwein in der gleichen Weise durchzuführen wie bei einem ganzen Tierkörper (§§ 39 bis 43 AB. A).

§ 3.

Bei zubereitetem Fleisch (Pökelfleisch, Schinken- und Speckseiten) sind von jedem einzelnen Stück drei fettarme Proben möglichst in Haselnußgröße von verschiedenen Stellen und tunlichst aus der Nähe von Knochen oder Sehnen zu entnehmen.

§ 4.

Vorbereitung der Proben zur Untersuchung.

Von jeder der mit fortlaufenden Nummern bezeichneten Proben sind bei Speck zwei, mithin im ganzen sechs, bei einzelnen Fleisch-

Příloha b

(k § 16, č. 2 prov. př. D).

Návod

k vyšetřování na svalovce a uhry masa dováženého do celního vnitrozemí.

— Prov. př. D b —

PŘEHLED.

§ 1. Obecné předpisy.
§§ 2 a 3. Odběr vzorků.
§ 4. Příprava vzorků k vyšetření.
§ 5. Nejkratší doba vyšetření.
§ 6. Nejvyšší počet vyšetření.

§ 1.

Obecné předpisy.

Pro vyšetření masa na svalovce a uhry platí předpisy §§ 37 až 46, a pro zacházení se vzorky odebranými k vyšetření předpisy § 47, odst. 2 prov. př. A.

Odběr vzorků.

§ 2.

Vzorky se odebírají a vyšetřují z upravených vepřových půlek vepřů tak jako z celých těl zvířat (§§ 39 až 43 prov. př. A).

§ 3.

Z upraveného masa (naloženého masa, slaniny, šunek, hřbetů a boků) se odeberou z každého kusu tři libové vzorky co možno velikosti lískového ořechu z různých míst a co možno z největší blízkosti kostí nebo šlach.

§ 4.

Příprava vzorků k vyšetření.

Z každého vzorku označeného běžným číslem se vystříhnou u hřbetního a bokového sádla dva, tedy celkem šest, z jednotlivých kusů

stücken vier, mithin im ganzen zwölf, haferkorngroße Stückchen auszuschneiden und in der im § 41 AB. A angegebenen Weise zur Untersuchung vorzubereiten.

§ 5.

Mindestuntersuchungszeit.

(1) Auf die mikroskopische Untersuchung (§ 43 AB. A) der Proben eines Stücks Speck sind mindestens 4½ Minuten, mit dem Trichinoskop 2½ Minuten zu verwenden, auf die Untersuchung sonstiger einzelner Fleischstücke, der frischen Schweineköpfe und Spitzbeine sowie der den einzeln eingeführten frischen inneren Organen von Schweinen (§ 6, Abs. 6, AB. D) oder den gepökelten Schweinegeschlingen anhängenden Skelettmuskelteile mindestens 9 Minuten, mit dem Trichinoskop 5 Minuten.

(2) Die Trichinenschau bei den zur Einfuhr kommenden frischen inneren Organen von Schweinen kann unterbleiben, wenn sie völlig frei von Skelettmuskelteilen sind oder wenn die anhaftenden Skelettmuskelteile mit Einverständnis des Einführenden in der Auslandsfleischbeschaustelle entfernt und unschädlich beseitigt werden.

§ 6.

Höchstuntersuchungszahlen.

(1) Im allgemeinen dürfen von einem Trichinenschauer an einem Tag nicht mehr als 36 Tierkörper oder ebensoviel halbe zubereitete Schweine oder 72 Speck- oder 45 sonstige Fleischstücke untersucht werden. Ausnahmsweise dürfen jedoch an einem Tag bis 45 Tierkörper oder ebensoviel halbe zubereitete Schweine oder 90 Speck- oder 52 sonstige Fleischstücke untersucht werden.

(2) Mit dem Trichinoskop dürfen von einem Trichinenschauer im allgemeinen an einem Tag nicht mehr als 60 Tierkörper oder ebensoviel halbe zubereitete Schweine oder 144 Speck- oder 72 sonstige Fleischstücke, ausnahmsweise jedoch bis 75 Tierkörper oder ebensoviel halbe zubereitete Schweine oder 180 Speck- oder 90 sonstige Fleischstücke untersucht werden.

masa čtyři, tedy celkem dvanáct kousků velikosti ovesného zrna a připraví se k vyšetření podle § 41 prov. př. A.

§ 5.

Nejkratší doba vyšetření.

(1) Na drobnohledné vyšetření (§ 43 prov. př. A) vzorků z kusu bokového a hřbetního sádla je třeba alespoň 4½ minuty, trichinoskopem 2½ minuty, na vyšetření ostatních jednotlivých kusů masa, čerstvých vepřových hlav a nožek a jednotlivých dovezených čerstvých vnitřních orgánů vepřů (§ 6, odst. 6 prov. př. D) nebo částí kosterního svalstva, připojeného k naloženým vepřovým drobům, alespoň 9 minut, trichinoskopem 5 minut.

(2) Na svalovce nemusí býti prohlédnuty dovážené čerstvé vnitřní orgány vepřů, jsou-li zcela bez částí kosterního svalstva, nebo jsou-li tyto části kosterního svalstva se souhlasem dovozce ve stanici prohlídky cizozemského masa odděleny a neškodně odstraněny.

§ 6.

Nejvyšší počet vyšetření.

(1) Obecně nemá býti za den vyšetřeno jedním prohlížitelem na svalovce více než 36 těl zvířat nebo půlek upravených vepřů nebo 72 kusů hřbetního nebo bokového sádla nebo 45 jiných kusů masa. Výjimečně smí však býti za den prohlédnuto až 45 těl zvířat nebo stejný počet půlek upravených vepřů nebo 90 kusů hřbetního a bokového sádla nebo 52 jiných kusů masa.

(2) Trichinoskopem nemůže býti jedním prohlížitelem za den vyšetřeno obecně více než 60 těl zvířat nebo půlek upravených vepřů nebo 144 kusů hřbetního a bokového sádla nebo 72 jiných kusů masa, výjimečně však až 75 zvířat nebo půlek upravených vepřů nebo 180 kusů hřbetního a bokového sádla nebo 90 jiných kusů masa.

Anlage c

(Zu § 16, Nr. 3, AB. D)

Anweisung

für die Probenentnahme zur chemischen Untersuchung von Fleisch einschließlich Fett sowie für die Vorprüfung zubereiteter Fette und für die Beurteilung der Gleichartigkeit der Sendungen.

— AB. Dc —

INHALTSÜBERSICHT.

§ 1. Probenentnahme zur chemischen Untersuchung von Fleisch, ausgenommen zubereitete Fette (§§ 11 bis 16 AB. D).

§ 2. Auswahl der Proben.

§ 3. Weitere Behandlung der Proben.

§ 4. Probenentnahme zur chemischen Untersuchung zubereiteter Fette (§§ 15 und 16 AB. D).

§ 5. Vorprüfung zubereiteter Fette (§ 15, Abs. 2, und § 16 AB. D).

§ 6. Beurteilung der Gleichartigkeit von Sendungen zubereiteten Fleisches. Probenentnahme in zweifelhaften Fällen.

---

§ 1.

Probenentnahme zur chemischen Untersuchung von Fleisch, ausgenommen zubereitete Fette (§§ 11 bis 16 AB. D).

Die Probenentnahme geschieht, soweit angängig, durch den mit der Untersuchung betrauten Chemiker, sonst durch den Tierarzt der Untersuchungsstelle.

§ 2.

Auswahl der Proben.

Die Auswahl der Proben geschieht nach folgenden Grundsätzen:

1. Bei frischem Fleisch (§ 13, Abs. 2, AB. D):

Es ist von jedem verdächtigen Tierkörper eine Durchschnittsprobe in der Weise zu entnehmen, daß an mehreren (etwa drei bis fünf) Stellen Proben im Gesamtgewicht von etwa 500 g abgetrennt werden. Die einzelnen Proben sind möglichst der Außenseite in Form dicker Muskelstücke an saftigen Stellen des Tierkörpers zu entnehmen.

Příloha c

(k § 16, č. 3 prov. př. D).

Návod

k odebírání vzorků k chemickému vyšetření masa a tuků a návod k předběžné zkoušce upraveného tuku a k posouzení stejnorodosti zásilek.

— Prov. př. D c —

PŘEHLED.

§ 1. Odebírání vzorků k chemickému vyšetření masa, kromě upravených tuků (§§ 11 až 16 prov. př. D).

§ 2. Výběr vzorků.

§ 3. Jak se dále zachází se vzorky.

§ 4. Odebírání vzorků upravených tuků k chemickému vyšetření (§§ 15 a 16 prov. př. D).

§ 5. Předběžná zkouška upravených tuků (§ 15, odst. 2 a § 16 prov. př. D).

§ 6. Posuzování stejnorodosti zásilek upraveného masa. Odebrání vzorků v pochybných případech.

---

§ 1.

Odebírání vzorků k chemickému vyšetření masa, kromě upravených tuků (§§ 11 až 16 prov. př. D).

Vzorky odebere podle možnosti chemik pověřený vyšetřením, jinak veterinář vyšetřovací stanice.

§ 2.

Výběr vzorků.

Vzorky se volí podle těchto zásad:

1. U čerstvého masa (§ 13, odst. 2 prov. př. D):

Z každého podezřelého těla zvířete se odebere vzorek, aby byl průměrem a to tak, že se na několika (asi třech až pěti) místech odříznou kousky v celkové váze asi 500 g. Jednotlivé kousky se odeberou co možno z vnějšku ze šťavnatých míst jako silné kousky svalů.

2. Bei zubereitetem Fleisch:

a) Zur Feststellung, ob dem Verbot des § 5, Nr. 2, AB. D zuwider Pferdefleisch unter falscher Bezeichnung einzuführen versucht wird, ist aus dem verdächtigen Fleischstück eine Durchschnittsprobe im Gesamtgewicht von 500 g zu entnehmen, wobei möglichst Stellen mit fetthaltigem Bindegewebe auszusuchen sind.

b) Zur Untersuchung, ob das Fleisch mit einem der nach § 5, Nr. 4, AB. D verbotenen Stoff behandelt worden ist, sind die Proben nach folgenden Grundsätzen zu entnehmen:

α) Durchschnittsproben im Gesamtgewicht von 500 g sind zu entnehmen:

Bei gleichartigen Sendungen im Sinne des § 12, Abs. 3, AB. D nach den Grundsätzen des § 14, Abs. 3 und 4, AB. D, im übrigen aus jedem einzelnen Fleischstück, bei Speck jedoch nur aus etwaigen verdächtigen Stücken und bei Därmen nur aus etwaigen verdächtigen Packstücken.

Führt die chemische Untersuchung auch nur bei einer Probe aus einer gleichartigen Sendung zu einer Beanstandung, so ist nach § 12, Abs. 4, AB. D zu verfahren.

Die Durchschnittsprobe ist, abgesehen von Därmen, so auszuwählen, daß neben möglichst großen Flächen der Außenseite auch tiefere Fleisch- oder Fettschichten mitgenommen werden.

Bei Pökelfleisch, das für den Nachweis von salpetrigsauren Salzen (§ 5, Nr. 8, AB. Dd) bestimmt ist, ist die Durchschnittsprobe so auszuwählen, daß von den Außenseiten der mit Wasser gut abgespülten Fleischstücke an mehreren Stellen flache Scheiben von etwa 1 cm Dicke abgetrennt werden, die dann zweimal durch einen Fleischwolf getrieben und gut durchgemischt werden.

Sind an der Außenseite Anzeichen von Konservierungsmitteln wahrnehmbar, so sind diese Stellen bei der Probenentnahme zu berücksichtigen.

β) Bei Fleisch, das von Pökellake eingeschlossen ist oder äußerlich die Anwendung von Konservesalz erkennen läßt (§ 14, Abs. 4, AB. D), wird außerdem eine Probe der Lake (mindestens 200 ccm) oder, wenn möglich, des Salzes (bis zu 50 g) entnommen.

c) Aus Schinken in Postsendungen bis zu drei Stück, aus anderen Postsendungen im Gewicht bis zu 3 kg, ferner aus Sendungen, die

2. U upraveného masa:

a) ke zjištění, nejde-li o pokus dovézti přes ustanovení § 5, č. 2 prov. př. D koňské maso pod falešným označením, odebere se z podezřelého kusu masa vzorek, aby byl průměrem, v úhrnné váze 500 g, a při tom se volí podle možnosti místa prorostlá tukem,

b) k vyšetření, nebylo-li při úpravě masa použito látek zakázaných v § 5, č. 4 prov. př. D, se odeberou vzorky podle těchto zásad:

α) Vzorky, které mají býti průměrem o celkové váze 500 g se odeberou;

Při zásilkách téhož druhu podle § 12, odst. 3 prov. př. D podle zásad § 14, odst. 3 a 4 prov. př. D, jinak z každého jednotlivého kusu masa, u hřbetního bokového sádla však jen z podezřelých kusů a u střev jen z podezřelých balíků.

Je-li nutno podle výsledku chemického vyšetření i jen jediné zkoušky ze stejnorodé zásilky zásilku pozastaviti, postupuje se podle § 12, odst. 4 prov. př. D.

Vzorek, který má býti průměrem, se vybere, kromě u střev tak, že se odříznou jednak co možno velké plochy z vnějšku, jednak i hlubší vrstvy masa nebo tuku.

U naloženého masa, u kterého se mají prokázati dusitany (§ 5, č. 8 prov. př. D d), volí se vzorek, aby byl průměrem tak, že se odříznou z vnějšku dobře vodou opláchnutých kusů masa na více místech ploché plátky tlusté asi 1 cm, které se potom dvakrát masovým strojkem pomelou a dobře promíchají.

Jsou-li na vnějšku známky použití konservačních prostředků, odeberou se vzorky zvláště i z těchto míst.

β) U masa, naloženého v láku nebo na kterém je zevně zřejmo, že bylo použito konservační soli (§ 14, odst. 4 prov. př. D), odebere se též vzorek láku (alespoň 200 ccm), nebo, je-li to možno, též vzorek soli (až 50 g).

c) Z poštovních zásilek šunek do tří kusů, z jiných poštovních zásilek do váhy 3 kg, i ze zásilek, které patří prokazatelně ke stěhova-

nachweislich als Umzugsgut von Ansiedlern und Arbeitern eingeführt werden, sind Proben nur im Verdachtsfall zu entnehmen.

§ 3.

Weitere Behandlung der Proben.

Die weitere Behandlung der Proben geschieht nach folgenden Grundsätzen:

1. Die Proben sind so zu kennzeichnen, daß ohne weiteres festgestellt werden kann, aus welchen Packstücken sie entnommen wurden.

2. In einem besonderen Schriftstück sind genaue Angaben zu machen über die Herkunft und Abstammung des Fleisches sowie über den Umfang der Sendung, der die Proben entnommen wurden. Werden bei der Probenentnahme besondere Beobachtungen gemacht, die vermuten lassen, daß das Fleisch unter die Verbote im § 5, Nrn. 2 und 4, AB. D fällt, oder wurde die Probenentnahme auf Grund derartiger Beobachtungen veranlaßt, so ist eine Angabe hierüber gleichfalls in das Schriftstück aufzunehmen. Bei gesalzenem Fleisch ist zugleich anzugeben, ob es in Pökellake oder Konservesalz eingehüllt lag.

3. Zur Verpackung sind sorgfältig gereinigte und gut verschließbare Gefäße aus Porzellan, Steingut, glasiertem Ton oder Glas zu verwenden; in Ermangelung solcher Gefäße dürfen auch Umhüllungen von starkem Pergamentpapier zur Verwendung gelangen.

4. Die Aufbewahrung oder Versendung der Pökellake erfolgt in gut gereinigten, dann getrockneten und mit neuen Korken versehenen Flaschen aus farblosem Glas.

5. Konservesalz wird ebenfalls in Glasgefäßen aufbewahrt und verschickt.

6. Die Proben sind, sofern nicht ihre Beseitigung infolge Verderbens notwendig wird, so lange in geeigneter Weise aufzubewahren, bis die Entscheidung über die zugehörige Sendung getroffen ist.

§ 4.

Probenentnahme zur chemischen Untersuchung zubereiteter Fette (§§ 15 und 16 AB. D).

(1) Auf die Probenentnahme findet die Bestimmung im § 1 Anwendung. Ausnahmsweise können hiermit andere Personen, die genügende Kenntnisse nachgewiesen haben, betraut werden.

ným svršků přistěhovalců a dělníků, odeberou se vzorky jen při podezření.

§ 3.

Jak se dále zachází se vzorky.

Se vzorky se zachází podle těchto směrnic:

1. Vzorky se označí tak, aby se dalo lehce zjistiti, ze kterých balíků byly odebrány.

2. Ve zvláštní zprávě se uvede přesně původ masa a velikost zásilky, ze které vzorky byly odebrány. Byly-li při odebrání vzorků pozorovány zvláštní známky, podle kterých lze předpokládati, že jde o maso, na které se vztahují zákazy uvedené v § 5, č. 2 a 4 prov. př. D, nebo došlo-li k odebrání vzorků na podkladě takových pozorování, podotkne se to rovněž ve zprávě. U masa nasoleného se zároveň poznamená, bylo-li uloženo v láku nebo v konservační soli.

3. Vzorky se vloží do pečlivě vyčištěných nádob porcelánových, kameninových, polévaných hliněných nebo skleněných, které se dají dobře uzavříti, není-li takových nádob, mohou býti vzorky zabaleny do silného pergamenového papíru.

4. Lák se uchovává nebo posílá v dobře vyčištěných a vysušených bezbarvých skleněných lahvích, uzavřených novými korkovými zátkami.

5. Konservační sůl se uchovává a posílá rovněž ve skleněných lahvích.

6. Vzorky se vhodně uchovávají až do rozhodnutí o zásilce, není-li nutno je odstraniti pro zkažení.

§ 4.

Odebírání vzorků upravených tuků k chemickému vyšetření (§§ 15 a 16 prov. př. D).

(1) Pro odběr vzorků platí ustanovení § 1. Výjimečně mohou jím býti pověřeny i jiné osoby, které prokázaly dostatečné znalosti.

(2) Durchschnittsproben im Gesamtgewicht von 250 g sind zu entnehmen:

a) wenn die Sendung aus einem oder zwei Packstücken besteht oder wenn sie aus mehr als zwei Packstücken besteht, ohne daß eine gleichartige Sendung im Sinne des § 12, Abs. 3, AB. D vorliegt, aus jedem Packstück;

b) wenn die Sendung aus mehr als zwei Packstücken besteht und im vorgenannten Sinne gleichartig ist, aus jedem nach § 15, Abs. 5, AB. D auszuwählenden Packstück;

c) wenn die Untersuchung infolge einer Stichprobenbeanstandung ausgedehnt werden muß, nach § 12, Abs. 4, AB. D aus allen Packstücken der gleichartigen Sendung.

(3) Die Durchschnittsproben sind an mehreren Stellen des Packstücks zu entnehmen; zweckmäßig bedient man sich hierbei eines Stechbohrers aus Stahl. Ein Teil der Packstücke bei Fettsendungen ist möglichst völlig zu öffnen. Bei verdächtigen Fettsendungen hat dies regelmäßig zu geschehen. Bei Sendungen von Schmalz in Blasen sind aus mindestens zwei Blasen je eine Probe zu entnehmen und zu mischen.

(4) Aus Postsendungen und Warenproben im Gewicht bis zu 3 kg, ferner bei Sendungen, die nachweislich als Umzugsgut von Ansiedlern und Arbeitern eingeführt werden, sind Proben zur Untersuchung nach § 15, Abs. 3, AB. D nur im Verdachtsfall zu entnehmen.

(5) Die Durchschnittsproben sind so zu kennzeichnen, daß ohne weiteres festgestellt werden kann, aus welchen Packstücken sie entnommen wurden.

(6) In einem besonderen Schriftstück sind genaue Angaben zu machen über die Herkunft und Abstammung des Fettes, über den Namen und Wohnort des Empfängers, über Zeichen, Nummer und Umfang der Sendung, der die Proben entnommen wurden, über die bei der Entnahme der Probe gemachten Beobachtungen und schließlich darüber, ob die Probenentnahme zur ständigen Kontrolle oder auf Grund eines besonderen Verdachtes stattfand. Außerdem ist den Proben eine kurze Angabe über das Ergebnis der Vorprüfung beizufügen.

(7) Die Aufbewahrung oder Versendung der Proben erfolgt in gut verschließbaren und sorgfältig gereinigten Gefäßen aus Porzellan, glasiertem Ton, Steingut (Salbentöpfe der Apotheker) oder von dunkelgefärbtem Glas, die möglichst luft- und lichtdicht zu verschließen sind.

(2) Vzorky, které mají býti průměrem o celkové váze 250 g nutno odebrati:

a) z každého balíku, obsahuje-li zásilka jeden nebo dva balíky anebo více než dva balíky, nejde-li o zásilku t é h o ž druhu podle ustanovení § 12, odst. 3 prov. př. D,

b) z každého podle § 15, odst. 5 prov. př. D odebraného vzorku, obsahuje-li zásilka více než dva balíky a jsou-li ve smyslu dříve uvedeném téhož druhu,

c) ze všech balíků zásilky podle § 12, odst. 4 prov. př. D, musí-li býti vyšetření rozšířeno pro pozastavení namátkového vzorku.

(3) Vzorky, které mají býti průměrem, se odeberou z několika míst balíků; účelně může býti k tomu použito ocelového vzorkovače. Při zásilkách tuků se část balíků podle možnosti úplně otevře. U podezřelých zásilek tuku se tak děje pravidelně. Při zásilkách škvařeného sádla v měchýřích odebere se alespoň ze dvou měchýřů po jednom vzorku, které se smísí.

(4) Z poštovních zásilek a vzorků zboží ve váze do 3 kg, dále ze zásilek, které patří prokazatelně ke stěhovaným svrškům přistěhovalců a dělníků, se odeberou vzorky k vyšetření podle § 15, odst. 3 prov. př. D jen při podezření.

(5) Vzorky, které mají býti průměrem, se označí tak, aby bylo možno lehce zjistiti, ze kterých balíků byly vzaty.

(6) Ve zvláštní zprávě se uvede přesně původ a druh tuku, jméno a bydliště příjemce, značka, číslo a velikost zásilky, z níž byly vzaty vzorky, dále zjištěné poznatky při odebírání vzorků a na konec, byl-li vzorek odebrán při pravidelné kontrole nebo při zvláštním podezření. Kromě toho se připojí krátký údaj o výsledku předběžné zkoušky.

(7) Vzorky se uchovávají a zasílají v dobře uzavíratelných a pečlivě vyčištěných nádobkách z porcelánu, z polévané hlíny, z kameniny (lékárnické kelímky, nebo z tmavého skla), které se dají uzavříti a uzavrou se co možno neprodyšně a tak, aby vzorky byly chráněny proti světlu.

(8) Die Proben sind so lange aufzubewahren, bis die Entscheidung über die zugehörige Sendung getroffen ist.

§ 5.

Vorprüfung zubereiteter Fette (§ 15, Abs. 2, und § 16 AB. D).

(1) Die Packstücke müssen den Angaben in den Begleitpapieren entsprechen und die für den Handelsverkehr vorgeschriebene Bezeichnung tragen („Margarine", „Kunstspeisefett" „Margarin", „Umělý jedlý tuk") sowie mit den von dem betreffenden Ausfuhrland als Sicherungsmaßnahme gegen die Einfuhr von gereinigten (geläuterten) Schmalzsendungen in das Zollinland vorgeschriebenen Packzetteln oder sonstigen Erkennungszeichen versehen sein.

(2) Die Fette müssen ein der betreffenden Gattung in unverdorbenem und unverfälschtem Zustand eigentümliches allgemeines Aussehen haben. Insbesondere ist auf Farbe, Konsistenz, Geruch und Geschmack zu achten.

(3) Folgende Gesichtspunkte müssen hierbei besonders beachtet werden:

1. Bei Gegenwart von Schimmelpilzen oder Bakterienkolonien ist festzustellen, ob sie

a) als unwesentliche örtliche äußere Verunreinigung (z. B. infolge kleiner Schäden der Verpackung),

b) als wesentlicher äußerer Überzug der Fettmasse oder

c) als Wucherungen im Innern des Fettes vorliegen.

2. Bei der Beurteilung der Farbe ist darauf zu achten, ob das Fett eine ihm nicht eigentümliche Färbung oder eine Verfärbung aufweist, oder ob es sonst sinnlich wahrnehmbare fremde Beimengungen enthält.

3. Bei der Prüfung des Geruchs ist auf ranzigen, sauer-ranzigen, fauligen oder sauer-fauligen, talgigen, öligen, dumpfigen (mulstrigen, grabelnden), schimmeligen Geruch zu achten.

4. Bei der Prüfung des Geschmacks ist festzustellen, ob ein bitterer oder ein allgemein ekelerregender Geschmack vorliegt. Auch ist darauf zu achten, ob fremde Beimengungen durch den Geschmack erkannt werden können.

5. Ist Schimmelgeruch oder -geschmack festgestellt, so ist zu prüfen, ob er nur von geringfügigen äußeren Verunreinigungen des Fettes oder des Packstücks herrührt.

(8) Vzorky se uchovávají tak dlouho, dokud se nerozhodne o příslušné zásilce.

§ 5.

Předběžná zkouška upravených tuků (§ 15, odst. 2 a § 16 prov. př. D).

(1) Balíky musí souhlasiti s údaji v průvodních listech a musí býti označeny způsobem předepsaným pro obchod („Margarine, Margarin", „Kunstspeisefett, Umělý jedlý tuk") a musí míti balíkové lístky předepsané pro vývozní zemi na ochranu proti dovozu zásilek čištěných přepouštěných tuků do celního vnitrozemí, nebo jiné poznávací označení.

(2) Tuky musí míti celkové vzezření odpovídající nezkaženému a neporušenému tuku toho druhu. Má býti dbáno zvláště barvy, hutnosti, pachu a chuti.

(3) Vyšetřovati se má zvláště z těchto hledisek:

1. Najdou-li se plísně nebo kolonie bakterií, nutno zjistiti, jde-li:

a) o nepodstatné místní vnější znečištění (na př. při menším poškození obalu),

b) o větší povlak na tuku nebo

c) o růst uvnitř tuku.

2. Při posuzování barvy se přihlíží k tomu, nemá-li tuk zvláštní nepřirozené zabarvení či není-li uměle zbarven nebo neobsahuje-li jiné cizorodé, smyslově zjistitelné příměsi.

3. Při zkoušení pachu se zjišťuje zápach žluklý, nakysle-žluklý, hnilobný nebo nakysle-hnilobný, lojovitý, olejovitý, zatuchlý a plesnivý.

4. Chuťovou zkouškou se určí, není-li tuk hořký nebo celkově odporný. Při tom má býti snahou rozeznati chutí cizí příměsi.

5. Byl-li zjištěn plísňový zápach nebo chuť, má se pátrati po tom, nejsou-li způsobeny nepatrným vnějším znečištěním tuku nebo balíku.

§ 6.

Beurteilung der Gleichartigkeit von Sendungen zubereiteten Fleisches. Probenentnahme in zweifelhaften Fällen.

Bei Anwendung des § 12, Abs. 3, AB. D ist nach folgenden Grundsätzen zu verfahren:

1. Bei Verschiedenheit der Verpackung darf Gleichartigkeit einer Sendung nur angenommen werden:

a) bei Fett, wenn die Kennzeichnung gleich ist und eine äußerliche Prüfung des Inhalts keinen Verdacht verschiedener Fabrikation erregt,

b) bei sonstigem Fleisch, einschließlich Därmen, wenn die Art der Kennzeichnung und eine äußerliche Prüfung des Inhalts auf eine gleiche Fabrikation schließen lassen.

2. Als gleiche Kennzeichnung gilt bei Fett eine einheitliche Fabrikmarke. Neben der Fabrikmarke angebrachte Buchstaben und Nummern bleiben bei Beurteilung der Gleichartigkeit einer Sendung unberücksichtigt, soweit sich aus ihnen kein Verdacht verschiedener Fabrikation ergibt. Fehlt ein Fabrikzeichen, so darf bei Fett eine gleichartige Sendung nur angenommen werden, wenn die Verpackung gleich ist, auch die Art der sonstigen Kennzeichnung keinen Verdacht verschiedener Fabrikation ergibt.

3. Wenn nach den vorstehenden Grundsätzen über die Gleichartigkeit der Sendungen von zubereiteten Fetten wegen verschiedener Verpackung oder verschiedener Kennzeichnung einzelner Teile Zweifel entstehen, ist die Probenentnahme nach § 15, Abs. 5, AB. D so einzurichten, daß mindestens aus jedem dieser Teile eine Probe zur Vorprüfung und Prüfung nach § 15, Abs. 3, Buchst. a), c) und d), AB. D entnommen wird.

4. Wird bei der nach Nr. 3 vorgenommenen Prüfung der Verdacht der Ungleichartigkeit nicht bestätigt, so hat die Auswahl der Stichproben für die weitere Prüfung nach § 15, Abs. 5 und 6, AB. D zu erfolgen.

§ 6.

Posuzování stejnorodosti zásilek upraveného masa. Odebrání vzorků v pochybných případech.

V případech §. 12, odst. 3 prov. př. D se postupuje podle těchto zásad:

1. Je-li zásilka různě balena, lze míti za to, že obsahuje týž druh zboží:

a) u tuku, je-li označení stejné a vnější přezkoušení obsahu nebudí podezření z rozličné výroby,

b) u ostatního masa, včetně střev, dá-li se vůbec ze způsobu označení a při zevním přezkoušení usouditi na touž výrobu.

2. Za stejné označení platí u tuků jednotná tovární značka. Na písmena a čísla natištěná vedle tovární značky se při posuzování, je-li zásilka téhož druhu, nebéře zřetel, není-li podezření, že jde o různou výrobu. Chybí-li tovární značka, smí býti zásilka tuku označena jako stejnorodá jen tehdy, je-li balení stejné a ostatní označení nebudí podezření z různé výroby.

3. Vzniknou-li podle těchto ustanovení pochybnosti, jsou-li zásilky připravených tuků stejnorodé, pro různost balení nebo označení jednotlivých kusů, má se odebrati vzorek podle § 15, odst. 5 prov. př. D alespoň z každého z těchto kusů k předběžné zkoušce a zkoušce podle § 15, odst. 3, písm. a), c) a d) prov. př. D.

4. Nepotvrdí-li se předběžnými zkouškami podle předchozího odstavce podezření z různorodosti zásilky, mají se odebrati namátkové vzorky pro další zkoušení podle ustanovení § 15, odst. 5 a 6 prov. př. D.

Anlage d

(Zu § 16, Nr. 4, AB. D)

Anweisung
für die chemische Untersuchung von Fleisch und Fetten.
— AB. Dd —

INHALTSÜBERSICHT.

§ 1. Vorbemerkung.

Erster Abschnitt.

Untersuchung von Fleisch ausschließlich zubereiteter Fette (§§ 11 bis 15 AB. D).

§ 2. Vorbemerkung.

§ 3. Nachweis vom Pferdefleisch.

Nr. 1. Verfahren, das auf der Bestimmung des Brechungsvermögens des Pferdefettes beruht.

Nr. 2. Verfahren, das auf der Bestimmung der Jodzahl des Pferdefettes beruht.

§ 4. Allgemeine Gesichtspunkte für die Untersuchung.

§ 5. Nachweis verbotener Stoffe (§ 5, Nr. 4, AB. D).

Nr. 1. Nachweis von Borsäure und ihren Salzen.

Nr. 2. Nachweis von Formaldehyd und Stoffen, die bei ihrer Verwendung Formaldehyd abgeben.

Nr. 3. Nachweis von schwefliger Säure und ihren Salzen und von unterschwefligsauren Salzen.

Nr. 4. Nachweis von Fluorwasserstoff und seinen Verbindungen.

Nr. 5. Nachweis von Salizylsäure und ihren Verbindungen.

Nr. 6. Nachweis von Benzoesäure und ihren Salzen.

Nr. 7. Nachweis von Farbstoffen.

Nr. 8. Nachweis von salpetrigsauren Salzen.

§ 6. Untersuchung von Pökelfleisch auf Kochsalz.

§ 7. Schlußbericht.

Zweiter Abschnitt.

Untersuchung von zubereiteten Fetten (§ 15 AB. D).

§ 8. Vorbemerkung.

§ 9. Allgemeine Gesichtspunkte für die Untersuchung.

§ 10. Untersuchung der Fette auf nach § 5, Nr. 4, AB. D verbotene Stoffe.

§ 11. Nachweis verbotener Stoffe (§ 5, Nr. 4, AB. D).

Nr. 1. Nachweis von Borsäure und ihren Salzen.

Příloha d

(k § 16, č. 4 prov. př. D).

Návod
k chemickému vyšetřování masa a tuků.
— Prov. př. D d —

PŘEHLED.

§ 1. Úvodní poznámka.

První část.

Vyšetřování masa kromě upravených tuků (§§ 11 až 15 prov. př. D).

§ 2. Úvodní poznámka.

§ 3. Průkaz koňského masa.

Č. 1. Určení refrakce při zkoušce na koňský tuk.

Č. 2. Určení jodového čísla koňského tuku.

§ 4. Obecné zásady pro vyšetření.

§ 5. Průkaz zakázaných látek (§ 5, č. 4 prov. př. D).

Č. 1. Průkaz kyseliny borité a jejích solí.

Č. 2. Průkaz formaldehydu a látek, které při použití odštěpují formaldehyd.

Č. 3. Průkaz kyseliny siřičité, jejích solí a solí kyseliny sirnaté.

Č. 4. Průkaz fluorovodíku a jeho sloučenin.

Č. 5. Průkaz kyseliny salicylové a jejích sloučenin.

Č. 6. Průkaz kyseliny benzoové a jejích solí.

Č. 7. Průkaz barviv.

Č. 8. Průkaz dusitanů.

§ 6. Vyšetření naloženého masa na kuchyňskou sůl.

§ 7. Závěr.

Druhá část.

Vyšetřování upravených tuků (§ 15 prov. př. D).

§ 8. Úvodní poznámka.

§ 9. Obecné zásady pro vyšetřování.

§ 10. Vyšetření tuků na látky zakázané v § 5, č. 4 prov. př. D.

§ 11. Průkaz zakázaných látek (§ 5, č. 4 prov. př. D).

Č. 1. Průkaz kyseliny borité a jejích solí.

Nr. 2. Nachweis von Formaldehyd und Stoffen, die bei ihrer Verwendung Formaldehyd abgeben.
Nr. 3. Nachweis von Alkali- und Erdalkalihydroxyden und -karbonaten.
Nr. 4. Nachweis von schwefliger Säure und ihren Salzen und von unterschwefligsauren Salzen.
Nr. 5. Nachweis von Fluorwasserstoff und seinen Verbindungen.
Nr. 6. Nachweis von Salizylsäure und ihren Verbindungen.
Nr. 7. Nachweis von Farbstoffen.
Nr. 8. Nachweis von Benzoesäure und ihren Salzen.
§ 12. Untersuchung der Fette auf ihre Abstammung und Unverfälschtheit sowie darauf, ob sie den Anforderungen des Gesetzes R. G. Bl. Nr. 26/1902 entsprechen.
§ 13. Prüfungsverfahren.
Nr. 1. Bestimmung des Brechungsvermögens.
Nr. 2. Bestimmung der Jodzahl nach L. W. Winkler.
Nr. 3. Nachweis von Pflanzenölen in Schmalz nach Bellier.
Nr. 4. Nachweis von Sesamöl.
Nr. 5. Prüfung der Margarine auf das Vorhandensein des Erkennungsmittels (Sesamöl oder Kartoffelstärkemehl).
Nr. 6. Nachweis von Baumwollsamenöl.
Nr. 7. Bestimmung der Verseifungszahl (der Köttstorferschen Zahl).
Nr. 8. Prüfung auf das Vorhandensein von Phytosterin.
Nr. 9. Bestimmung der freien Fettsäuren (des Säuregrads).
Nr. 10. Bestimmung des Wassergehalts.
Nr. 11. Nachweis von Rindertalg und diesem ähnlichen Fetten in Schweineschmalz.
§ 14. Schlußbericht.
§ 15. Übersicht über die bei der chemischen Untersuchung der Fette auszuführenden Prüfungen.

§ 1.

Vorbemerkung.

Die chemische Untersuchung von Fleisch ausschließlich zubereiteter Fette wird nach den §§ 2 bis 7, die von zubereiteten Fetten nach den §§ 8 bis 15 dieser Anweisung ausgeführt. Sofern im Einzelfall Verfahren angewendet werden müssen, für die in diesen Anweisungen keine Arbeitsvorschrift gegeben ist, sind die in der Fachliteratur beschriebenen, wissenschaftlich anerkannten Verfahren anzuwenden. Diese Untersuchungen sind auf das notwendigste Maß zu beschränken und nur beim Vorliegen bestimmter Verdachtsgründe zum Nachweis von Verfälschungen vorzunehmen.

Č. 2. Průkaz formaldehydu a látek, které při použití odštěpují formaldehyd.
Č. 3. Průkaz hydroxydů a uhličitanů alkalií a žíravých zemin.
Č. 4. Průkaz kyseliny siřičité, jejích solí a solí kyseliny sirnaté.
Č. 5. Průkaz fluorovodíku a jeho sloučenin.
Č. 6. Průkaz kyseliny salicylové a jejích sloučenin.
Č. 7. Průkaz barviv.
Č. 8. Průkaz kyseliny benzoové a jejích solí.
§ 12. Vyšetřování původu, neporušenosti tuků a dále, odpovídají-li tuky požadavkům zákona č. 26/1902 ř. z.
§ 13. Způsob vyšetření.
Č. 1. Stanovení refrakce.
Č. 2. Stanovení jodového čísla podle L. W. Winklera.
Č. 3. Průkaz rostlinných olejů v sádle podle Belliera.
Č. 4. Průkaz sezamového oleje.
Č. 5. Vyšetření margarinu na poznávací příměsi (sezamový olej nebo bramborový škrob).
Č. 6. Průkaz bavlníkového oleje.
Č. 7. Určení čísla zmýdelnění (Köttstorferova).
Č. 8. Zkouška na přítomnost fytosterinu.
Č. 9. Určení volných mastných kyselin (stupeň kyselosti).
Č. 10. Stanovení obsahu vody.
Č. 11. Průkaz hovězího loje a jemu podobných tuků ve vepřovém sádle.
§ 14. Závěr.
§ 15. Přehled o vykonaných zkouškách při chemickém vyšetřování tuků.

§ 1.

Úvodní poznámka.

Chemické vyšetřování masa kromě upravených tuků se provádí podle ustanovení §§ 2 až 7, vyšetřování upravených tuků podle ustanovení §§ 8 až 15 tohoto návodu. Musí-li býti v jednotlivých případech zvolen způsob vyšetření, který v tomto návodě není předepsán, použije se způsobů v odborné literatuře popsaných a vědecky uznaných. Toto vyšetření se omezí na nejnutnější míru a provádí se jen k průkazu falšování, je-li určitý důvod k podezření.

ERSTER ABSCHNITT.

Untersuchung von Fleisch ausschließlich zubereiteter Fette

(§§ 11 bis 15 AB. D).

§ 2.

Vorbemerkung.

Proben, bei denen ein bestimmter Verdacht vorliegt, sind zunächst auf den Verdachtsgrund zu untersuchen.

§ 3.

Nachweis von Pferdefleisch.

Bei der Untersuchung auf Grund von § 5, Nr. 2, AB. D kommt für die chemische Untersuchung zur Zeit lediglich der Nachweis von Pferdefleisch in Frage. Zur Untersuchung sind die beiden nachstehend unter Nrn. 1 und 2 bezeichneten Verfahren anzuwenden. Der Nachweis ist nur dann als erbracht anzusehen, wenn beide Verfahren zu einem positiven Ergebnis geführt haben.

1. Verfahren, das auf der Bestimmung des Brechungsvermögens des Pferdefettes beruht.

Aus Stücken von 50 g möglichst mit fetthaltigem Bindegewebe durchsetztem Fleisch wird das Fett durch Ausschmelzen bei 100° C oder, falls dies nicht möglich ist, durch Auskochen mit Wasser gewonnen und im Zeiß-Butter-Refraktometer nach § 13, Nr. 1, zwischen 38 und 42° C geprüft. Wenn die erhaltene Refraktometerzahl auf 40° C umgerechnet den Wert 51,5 übersteigt, so ist auf die Gegenwart von Pferdefleisch zu schließen.

2. Verfahren, das auf der Bestimmung der Jodzahl des Pferdefettes beruht.

Aus Stücken von 100 bis 200 g möglichst mit fetthaltigem Bindegewebe durchsetztem Fleisch wird das Fett in der gleichen Weise wie beim Verfahren unter 1 gewonnen und seine Jodzahl nach der im § 13, Nr. 2, gegebenen Anweisung bestimmt. Wenn die Jodzahl des Fettes 70 und mehr beträgt, so ist auf die Gegenwart von Pferdefleisch zu schließen.

ČÁST PRVNÍ.

Vyšetřování masa kromě upravených tuků

(§§ 11 až 15 prov. př. D).

§ 2.

Úvodní poznámka.

Vzorky, u nichž je určité podezření, se vyšetřují nejdříve na příčinu podezření.

§ 3.

Průkaz koňského masa.

Při vyšetřování podle § 5, č. 2 prov. př. D se provádí nyní ze zkoušek chemických toliko průkaz koňského masa. Ke zkoušce se použije obou dále uvedených způsobů pod č. 1 a 2. Průkaznou může býti zkouška jediné tehdy, jestliže oba způsoby daly výsledky kladné.

1. Určení refrakce při zkoušce na koňský tuk.

Z kousků masa, podle možnosti prorostlého tukem, váhy asi 50 g, se získá tuk buď vytavením při 100° C, nebo, není-li to možné, vyvařením vodou. Pak se tuk zkouší v Zeissově máselném refraktoru podle § 13, č. 1 při 38°—42° C. Zjištěné číslo refrakce se přepočte na 40° C a přesahuje-li hodnotu 51,5, lze usuzovat na přítomnost koňského masa.

2. Určení jodového čísla koňského tuku.

Tuk se získá z kousků masa váhy 100 až 200 g, podle možnosti silně prorostlého tukem, jak je uvedeno pod č. 1 a stanoví se jeho jodové číslo podle návodu v § 13, č. 2. Je-li jodové číslo tuku 70 a více, usuzuje se na přítomnost koňského masa.

§ 4.

Allgemeine Gesichtspunkte für die Untersuchung.

(1) Bei der Untersuchung auf verbotene Zusätze (§ 5, Nr. 4, AB. D) ist nach der folgenden Anweisung zu verfahren.

(2) Liegt ein Anhalt dafür vor, daß ein bestimmter verbotener Stoff zugesetzt worden ist, so ist zunächst auf diesen zu untersuchen. Im übrigen ist auf die im § 5, Nr. 1, angeführten Stoffe in allen Fällen zu untersuchen. Verläuft diese Untersuchung ergebnislos, so ist mindestens noch auf einen weiteren Stoff zu prüfen, wobei je nach Lage des Falls tunlichst auf einen Wechsel bei der Auswahl der Stoffe, auf die geprüft werden soll, auch bei den aus einer Sendung entnommenen mehreren Stichproben zu achten ist.

(3) Wird ein verbotener Stoff gefunden, so braucht auf andere nicht weiter untersucht zu werden.

(4) Jedes der für die Durchschnittsprobe von 500 g entnommenen Fleischstückchen ist in Hälften zu zerlegen. Für die Untersuchung ist zunächst die eine Hälfte aller Fleischstückchen möglichst fein zu zerkleinern und gut durchzumischen, die andere Hälfte dagegen für eine etwa notwendig werdende Nachprüfung unvermischt zu belassen. Von dieser Mischung werden die angegebenen Mengen für die Einzelprüfungen verwendet. Wegen der Probenentnahme für den Nachweis von salpetrigsauren Salzen vgl. § 2, Nr. 2, Buchst. b α, Abs. 5, AB. Dc.

(5) Bei Untersuchungen von Pökellake und von Konservesalz finden die im § 5 angegebenen Vorschriften sinngemäß Anwendung. Die Untersuchung der Lake und des Konservesalzes hat derjenigen des Fleisches voranzugehen.

§ 5.

Nachweis verbotener Stoffe (§ 5, Nr. 4, AB. D).

Der Nachweis der verbotenen Stoffe (§ 5, Nr. 4, AB. D) ist nach folgenden Vorschriften zu erbringen:

1. Nachweis von Borsäure und ihren Salzen.

50 g der fein zerkleinerten Fleischmasse werden in einem Becherglas mit einer Mischung von 50 ccm Wasser und 0,2 ccm 25prozentiger Salzsäure zu einem gleichmäßigen Brei gut durchgemischt. Nach halbstündigem

§ 4.

Obecné zásady pro vyšetřování.

(1) Při vyšetřování na zakázané látky (§ 5, č. 4, prov. př. D) se postupuje takto:

(2) Je-li podezření, že je přidána určitá zakázaná látka, má se nejdříve pátrat po této látce. Jinak se má pátrat po látkách uvedených v § 5, č. 1. Je-li toto pátrání bezvýsledné, má se zkoušet vždy alespoň ještě na jednu z ostatních zakázaných látek, a to co možno střídavě po různých z nich, i u namátkových vzorků, vzatých z jedné zásilky.

(3) Byla-li zjištěna jedna z uvedených látek, není třeba pátrat po dalších.

(4) Každý kousek masa, který byl odebrán pro průměrný vzorek o váze 500 g, se rozdělí na dvě poloviny. Pro vyšetření se jedna polovina všech kousků masa co možno jemně rozmělní a dobře promísí. Druhá polovina zůstane pro případnou kontrolu nepromísená. Ze směsí se použijí udaná množství pro jednotlivé zkoušky. Ohledně odeslání vzorků pro průkaz dusitanů srovnej § 2, č. 2, písm. b), α), odst. 5, prov. př. D c.

(5) Lák k nakládání a konservační sůl se vyšetřují podle předpisu § 5. Lák a konservační sůl se mají vyšetřovat dříve než maso.

§ 5.

Průkaz zakázaných látek (§ 5, č. 4 prov. př. D).

Zakázané látky (§ 5, č. 4 prov. př. D) se zjišťují podle těchto předpisů:

1. Průkaz kyseliny borité a jejích solí.

50 g jemně rozmělněného masa se v baňce dobře promísí s roztokem 50 ccm vody a 0,2 ccm 25% kyseliny solné na stejnoměrnou kaši. Po půlhodinovém stání se baňka, přikrytá hodinovým sklíčkem, zahřívá ve vroucí

Stehen wird das mit einem Uhrglas bedeckte Becherglas unter zeitweiligem Umrühren ½ Stunde in einem siedenden Wasserbad erhitzt. Alsdann wird der noch warme Inhalt des Becherglases auf ein Gazetuch gebracht, der Fleischrückstand abgepreßt und die erhaltene Flüssigkeit durch ein angefeuchtetes Filter gegossen. Das Filtrat wird nach Zusatz von Phenolphthalein mit $^1/_{10}$ Normal-Natronlauge schwach alkalisch gemacht und bis auf 25 ccm eingedampft.*) 5 ccm dieser Flüssigkeit werden mit 0,5 ccm 25prozentiger Salzsäure angesäuert, filtriert und auf Borsäure mit Kurkuminpapier**) geprüft. Dies geschieht so, daß ein etwa 8 cm langer und 1 cm breiter Streifen geglättetes Kurkuminpapier bis zur halben Länge mit der angesäuerten Flüssigkeit durchfeuchtet und auf einem Uhrglas von etwa 10 cm Durchmesser bei 60 bis 70° C getrocknet wird. Zeigt das mit der sauren Flüssigkeit befeuchtete Kurkuminpapier nach dem Trocknen keine sichtbare Veränderung der ursprünglichen gelben Farbe, dann enthält das Fleisch keine Borsäure. Ist dagegen eine rötliche oder orangerote Färbung entstanden, dann betupft man das in der Farbe veränderte Papier mit einer 2prozentigen Lösung von wasserfreiem Natriumkarbonat. Entsteht hierdurch ein rotbrauner Fleck, der sich in seiner Farbe nicht von dem rotbraunen Fleck unterscheidet, der durch die Natriumkarbonatlösung auf reinem Kurkuminpapier erzeugt wird, oder eine rotviolette Färbung, so enthält das Fleisch ebenfalls keine Borsäure. Entsteht dagegen durch die Natriumkarbonat-

*) Wenn sich hierbei Kochsalz ausscheidet, wird die auf 25 ccm eingedampfte, mit Kochsalz gesättigte Lösung zunächst mit einigen Tropfen Salzsäure angesäuert und mit 25 ccm 96prozentigem Alkohol vermischt, wobei sich weitere Kochsalzmengen abscheiden. 10 ccm der Lösung werden sodann mit Normalalkalilauge schwach alkalisch gemacht und bis auf 5 ccm eingedampft, die, wie oben angegeben, weiter zu prüfen sind.

**) Das Kurkuminpapier wird durch einmaliges Tränken von weißem Filtrierpapier mit einer Lösung von 0,1 g Kurkumin in 100 ccm 90prozentigem Alkohol hergestellt. Das getrocknete Kurkuminpapier ist in gut verschlossenen Gefäßen vor Licht geschützt aufzubewahren.

Das Kurkumin wird in folgender Weise hergestellt:

30 g feines, bei 100° C getrocknetes Kurkumawurzelpulver (Curcuma longa) werden im Soxhletschen Extraktionsapparat zunächst 4 Stunden lang mit Petroläther ausgezogen. Das so entfettete und getrocknete Pulver wird alsdann in demselben Apparat mit heißem Benzol 8 bis 10 Stunden lang unter Anwendung von 100 ccm Benzol erschöpft. Zum Erhitzen des Benzols kann ein Glyzerinbad von 115 bis 120° C verwendet werden. Beim Erkalten der Benzollösung scheidet sich innerhalb 12 Stunden das für die Herstellung des Kurkuminpapiers zu verwendende Kurkumin ab.

vodní lázni a občas se zamíchá. Poté se ještě teplý obsah baňky vyleje na kousek gázy. Zbývající maso se vytlačí a získaná tekutina se filtruje navlhčeným filtrem. Filtrát se po přidání fenolftaleinu slabě zalkalisuje $^1/_{10}$ n louhem sodným a odpaří se až na 25 ccm*). 5 ccm této tekutiny se okyselí 0,5 ccm 25% kyseliny solné, zfiltruje se a zkouší na kyselinu boritou kurkumovým papírkem**). Postupuje se tak, že se polovina asi 8 cm dlouhého a 1 cm širokého proužku hlazeného kurkumového papírku navlhčí v okyselené tekutině a usuší na hodinovém sklíčku o průměru asi 10 cm při 60—70° C. Nezměnil-li papír navlhčený v okyselené tekutině po usušení zřejmě původní žlutou barvu, neobsahuje maso kyselinu boritou. Vzniklo-li naopak červenavé neb oranžově červené zbarvení, kápne se na papír změněné barvy několik kapek 2% roztoku bezvodého uhličitanu sodného. Vznikne-li hnědě červená skvrna, nelišící se zbarvením od hnědočervených skvrn způsobených roztokem uhličitanu sodného na čistém kurkumovém papíře, nebo zbarví-li se červeně, neobsahuje maso rovněž kyselinu boritou. Vznikne-li naproti tomu po přidání uhličitanu sodného modrá skvrna, je přítomnost kyseliny borité dokázána. Při skvrnách modrofialových a v případech pochybných jest rozhodujícím výsledek reakce plamenem.

*) Jestliže se při tom vyloučí kuchyňská sůl, okyselí se nejdříve roztok nasycený kuchyňskou solí několika kapkami kyseliny solné, odpaří se na 25 ccm a smísí se s 25 ccm 96procentního alkoholu a tím se vyloučí další část kuchyňské soli. 10 ccm roztoku se pak slabě zalkalisuje normálním roztokem louhu a odpaří se na 5 ccm a zkouší se, jak bylo nahoře uvedeno.

**) Kurkumový papír se připravuje tak, že se bílý filtrační papír napojí jedním vložením do roztoku 0,1 g kurkuminu ve 100 ccm 90procentního alkoholu. Uschlý kurkumový papír se uchovává v dobře uzavřených nádobách, chráněn před světlem.

Kurkumin se připravuje takto:

30 g jemného prášku z kurkumového kořene (Curcuma longa) usušeného při 100° C se vyluhuje v Soxhletově extrakčním přístroji asi po 4 hodiny petroleterem. Takto odtučněný a usušený prášek se pak v témže přístroji vyluhuje 100 ccm horkého benzolu po 8 až 10 hodin. K zahřátí benzolu se může použíti glycerinová lázeň na 115 až 120° C. Při schlazení roztoku benzolu se během 12 hodin vyloučí kurkumin, jehož se použije k výrobě kurkumového papíru.

lösung ein blauer Fleck, dann ist die Gegenwart der Borsäure nachgewiesen. Bei blauvioletten Färbungen und in Zweifelsfällen ist der Ausfall der Flammenreaktion ausschlaggebend.

Die Flammenreaktion ist in folgender Weise auszuführen:

5 ccm der rückständigen alkalischen Flüssigkeit werden in einer Platinschale zur Trockne verdampft und verascht. Zur Herstellung der Asche wird die verkohlte Substanz mit etwa 20 ccm heißem Wasser ausgelaugt. Nachdem die Kohle bei kleiner Flamme vollständig verascht worden ist, fügt man die ausgelaugte Flüssigkeit hinzu und bringt sie zunächst auf dem Wasserbad, alsdann bei etwa 120° C zur Trockne. Die so erhaltene lockere Asche wird mit einem erkalteten Gemisch von 5 ccm Methylalkohol und 0,5 ccm konzentrierter Schwefelsäure sorgfältig zerrieben und unter Benutzung weiterer 5 ccm Methylalkohol in einen Erlenmeyerkolben von 100 ccm Inhalt gebracht. Man läßt den verschlossenen Kolben unter mehrmaligem Umschütteln ½ Stunde lang stehen; alsdann wird der Methylalkohol aus einem Wasserbad von 80 bis 85° C vollständig abdestilliert. Das Destillat wird in ein Gläschen von 40 ccm Inhalt und etwa 6 cm Höhe gebracht, das mit einem zweimal durchbohrten Stopfen verschlossen wird, durch den zwei Glasröhren in das Innere führen. Die eine Röhre reicht bis auf den Boden des Gläschens, die andere nur bis in den Hals. Das verjüngte äußere Ende der letzteren Röhre wird mit einer durchlochten Platinspitze, die aus Platinblech hergestellt werden kann, versehen. Durch die Flüssigkeit wird hierauf ein getrockneter Wasserstoffstrom so geleitet, daß die angezündete Flamme 2 bis 3 cm lang ist. Ist die bei zerstreutem Tageslicht zu beobachtende Flamme grün gefärbt, so ist Borsäure im Fleisch enthalten.

Fleisch, in dem Borsäure nach diesen Vorschriften nachgewiesen ist, ist im Sinne des § 5, Nr. 4, AB. D als mit Borsäure oder ihren Salzen behandelt zu betrachten.

2. Nachweis von Formaldehyd und Stoffen, die bei ihrer Verwendung Formaldehyd abgeben.

30 g der zerkleinerten Fleischmasse werden in 200 ccm Wasser gleichmäßig verteilt und nach halbstündigem Stehen in einem Kolben von etwa 500 ccm Inhalt mit 10 ccm

Reakce plamenem se má prováděti takto:

5 ccm zbývající alkalické tekutiny se v platinové misce do sucha odpaří a zpopelní. Aby byl získán popel, vylouží se zuhelněná hmota 20 ccm horké vody. Pak se malým plamenem uhlí zcela zpopelní, přidá se k němu vyloužená tekutina, načež se odpaří do sucha na vodní lázni a pak vysuší asi při 120° C. Takto získaný kyprý popel se pečlivě rozetře s ochladlou směsí 5 ccm methylalkoholu a 0,5 ccm sehnané kyseliny sírové a po přilití dalších 5 ccm metylalkoholu se vleje do Erlenmeyerovy baňky o obsahu 100 ccm. Zazátkovaná baňka zůstane ½ hodiny stát a občas se protřepe; pak se metylalkohol na vodní lázni o 80°—85° C úplně oddestiluje. Destilát se vpraví do nádoby o 40 ccm obsahu a 6 cm výšky, uzavřené zátkou dvakrát vrtanou, kterou vedou dovnitř dvě skleněné rourky. Jedna rourka sahá až na dno nádobky, druhá jen do hrdla. Zúžený vnější konec druhé rourky je opatřen platinovou špičkou, kterou lze zhotoviti z platinového plechu, a opatřenou otvorem. Tekutinou je pak prohánén proud vysušeného vodíku, a to tak, aby zapálený plamen byl 2—3 cm dlouhý. Je-li plamen při rozptýleném denním světle zbarven zeleně, je v mase obsažena kyselina boritá.

Maso, v němž byla nalezena podle těchto předpisů kyselina boritá, považuje se podle § 5, č. 4 prov. př. D za maso, na které bylo působeno kyselinou boritou nebo jejími solemi.

2. Průkaz formaldehydu a látek, které při použití odštěpují formaldehyd.

30 g rozmělněného masa se stejnoměrně rozptýlí do 200 ccm vody a po půlhodinovém stání se vleje do baňky o obsahu 500 ccm a přidá se 10 ccm 25% kyseliny fosforečné.

einer 25prozentigen Phosphorsäure versetzt. Von dem bis zum Sieden erhitzten Gemenge werden unter Einleiten eines Wasserdampfstroms 50 ccm abdestilliert. Das Destillat wird filtriert. Bei nicht geräuchertem Fleisch werden 5 ccm des Destillats mit 2 ccm frischer Milch oder einer kleinen Messerspitze Pepton und 7 ccm 25prozentiger Salzsäure, die auf 100 ccm 0,2 ccm einer 10prozentigen Eisenchloridlösung enthält, in einem geräumigen Probiergläschen gemischt und etwa ½ Minute lang in schwachem Sieden erhalten. Durch Vorversuche ist festzustellen, einerseits, daß die Milch oder das Pepton frei von Formaldehyd sind, anderseits, daß sie auf Zusatz von Formaldehyd die Reaktion geben. Bei geräucherten Fleischwaren ist ein Teil des Destillats mit der 4fachen Menge Wasser zu verdünnen und 5 ccm der Verdünnung in derselben Weise zu behandeln. Die Gegenwart von Formaldehyd bewirkt Violettfärbung. Tritt sie nicht ein, so bedarf es keiner weiteren Prüfung. Im anderen Fall wird der Rest des Destillats mit Ammoniakflüssigkeit im Überschuß versetzt und in der Weise, unter zeitweiligem Zusatz geringer Mengen Ammoniakflüssigkeit, zur Trockne verdampft, daß die Flüssigkeit immer eine alkalische Reaktion behält. Bei Gegenwart von nicht zu geringen Mengen von Formaldehyd hinterbleiben charakteristische Kristalle von Hexamethylentetramin. Der Rückstand wird in etwa vier Tropfen Wasser gelöst, von der Lösung je ein Tropfen auf einen Objektträger gebracht und mit den beiden folgenden Reagentien geprüft:

a) mit einem Tropfen einer gesättigten Quecksilberchloridlösung. Es entsteht hierbei sofort oder nach kurzer Zeit ein regulärer kristallinischer Niederschlag; bald sieht man drei- und mehrstrahlige Sterne, später Oktaeder,

b) mit einem Tropfen einer Kaliumquecksilberjodidlösung und einer sehr geringen Menge verdünnter Salzsäure. Es bilden sich hexagonale sechsseitige, hellgelb gefärbte Sterne.

Die Kaliumquecksilberjodidlösung wird in folgender Weise hergestellt: Zu einer 10prozentigen Kaliumjodidlösung wird unter Erwärmen und Umrühren so lange Quecksilberjodid zugesetzt, bis ein Teil desselben ungelöst bleibt; die Lösung wird nach dem Erkalten filtriert.

In nicht geräucherten Fleischwaren darf die Gegenwart von Formaldehyd

Z této směsi, zahřáté do varu se v proudu vodní páry oddestiluje 50 ccm. Destilát se filtruje. Jde-li o neuzené maso, smísí se ve velké zkumavce 5 ccm destilátu se 2 ccm čerstvého mléka nebo na špičku nože peptonu a 7 ccm 25% kyseliny solné, která obsahuje na 100 ccm 0,2 ccm 10% chloridu železitého, a asi ½ minuty se udržuje ve slabém varu. Předběžnými pokusy se zjistí jednak, že je mléko nebo pepton bez formaldehydu, jednak že po přidání formaldehydu dává reakci. Při uzeném masném zboží nutno část destilátu zředit čtyřnásobným množstvím vody a v 5 ccm zředěného destilátu provésti zkoušku stejně. Je-li formaldehyd přítomen, vznikne fialové zabarvení. Nezbarví-li se tekutina fialově, není třeba dalších zkoušek. Zabarvila-li se, přidá se ke zbytku destilátu čpavek v přebytku a pak se odpaří do sucha; při tom se občas přidává malé množství čpavku tak, aby tekutina stále zůstávala zásaditou. Je-li přítomen formaldehyd ve větším množství než ve stopách, objeví se charakteristické krystalky hexametylentetraminu. Odparek se rozpustí asi ve čtyřech kapkách vody, z roztoku se přenese kapka na podložní sklíčko a zkouší se těmito dvěma zkumadly:

a) jednou kapkou nasyceného roztoku chloridu rtuťnatého. Ihned nebo po kratší době vznikne pravidelná krystalická sraženina a záhy je vidět hvězdice se třemi i více cípy, později osmistěny,

b) jednou kapkou roztoku jodidu rtuťnatodraselného a velmi malým množstvím zředěné kyseliny solné. Tvoří se hexagonální, šestistranné, světležluté hvězdice.

Roztok jodidu rtuťnatodraselného se připravuje takto: 10% roztok jodidu draselného se zahřívá a míchá a přidává se k němu tak dlouho jodid rtuťnatý, až jeho část zůstane nerozpuštěna; po ochlazení se tento roztok zfiltruje.

V neuzeném masném zboží se považuje formaldehyd za prokázaný, dává-li

hyd als erwiesen betrachtet werden, wenn der erhaltene Rückstand die Reaktion mit Quecksilberchlorid [Buchst. a)] gibt. In geräucherten Fleischwaren ist die Gegenwart des Formaldehyds erst dann nachgewiesen, wenn beide Reaktionen [Buchst. a) und b)] eintreten.

Fleisch, in dem Formaldehyd nach diesen Vorschriften nachgewiesen ist, ist nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit Formaldehyd oder Stoffen, die bei ihrer Verwendung Formaldehyd abgeben, behandelt zu betrachten.

získaný zbytek reakci s chloridem rtuťnatým [písm. a)]. V uzeném masném zboží je formaldehyd prokázán teprve tehdy, jsou-li obě reakce [písm. a) a b)] kladné.

Maso, v němž byl podle těchto předpisů zjištěn formaldehyd, považuje se podle § 5, č. 4 prov. př. D za maso, na které bylo působeno formaldehydem nebo látkami, které při použití odštěpují formaldehyd.

3. Nachweis von schwefliger Säure und ihren Salzen und von unterschwefligsauren Salzen.

30 g fein zerkleinerter Fleischmasse und 5 ccm 25prozentiger Phosphorsäure werden möglichst auf dem Boden eines Erlenmeyerkölbchens von 100 ccm Inhalt durch schnelles Zusammenkneten gemischt. Hierauf wird das Kölbchen sofort mit einem Kork verschlossen. Das Ende des Korkes, das in den Kolben hineinragt, ist mit einem Spalt versehen, in dem ein Streifen Kaliumjodatstärkepapier so befestigt ist, daß sein unteres, etwa 1 cm lang mit Wasser befeuchtetes Ende ungefähr 1 cm über der Mitte der Fleischmasse sich befindet. Die Lösung zur Herstellung des Jodatstärkepapiers besteht aus 0,5 g Kaliumjodat und 1 g löslicher Stärke in 100 ccm Wasser.

Zeigt sich innerhalb 10 Minuten keine Bläuung des Streifens, die zuerst gewöhnlich an der Grenzlinie des feuchten und trockenen Streifens eintritt, dann stellt man das Kölbchen bei etwas loserem Korkverschluß auf das Wasserbad. Tritt auch jetzt innerhalb 10 Minuten keine vorübergehende oder bleibende Bläuung des Streifens ein, dann läßt man das wieder fest verschlossene Kölbchen an der Luft erkalten. Macht sich auch jetzt innerhalb ½ Stunde keine Bläuung des Papierstreifens bemerkbar, dann ist das Fleisch als frei von schwefliger Säure zu betrachten. Tritt dagegen eine Bläuung des Papierstreifens ein, dann ist der entscheidende Nachweis der schwefligen Säure durch nachstehendes Verfahren zu erbringen:

a) 30 g der zerkleinerten Fleischmasse werden mit 200 ccm ausgekochtem Wasser in einem Destillierkolben von etwa 500 ccm Inhalt unter Zusatz von Natriumkarbonatlösung bis zur schwach alkalischen Reaktion angerührt. Nach einstündigem Stehen wird der Kolben mit einem Stopfen verschlossen,

3. Průkaz kyseliny siřičité, jejích solí a solí kyseliny sirnaté.

30 g jemně rozemletého masa a 5 ccm 25% kyseliny fosforečné se smísí rychlým prohněcením nejlépe na dně Erlenmeyerovy baňky o obsahu 100 ccm. Poté se baňka ihned korkem zazátkuje. Na konci korku, sahajícího do baňky, je štěrbina, v níž je upevněn proužek papírku napuštěný jodičnanem draselným a škrobem, a to tak, že jeho as 1 cm dlouhý, vodou navlhčený konec je asi 1 cm nad středem povrchu masové směsi. Roztok jodičnanu draselného a škrobu, kterým se papír napouští, obsahuje 0,5 g jodičnanu draselného a 1 g rozpustného škrobu ve 100 ccm vody.

Nezmodrá-li proužek papíru v 10 minutách — to obyčejně začíná na rozhraní mezi suchou a navlhčenou částí — postaví se baňka s poněkud uvolněnou zátkou na vodní lázeň. Nezmodrá-li papírek ani pak, přechodně či trvale v 10 minutách, dá se pevně zazátkovaná baňka na vzduchu ochladit. Nezmodrá-li ani pak papír za ½ hodiny, má se míti za to, že je maso bez kyseliny siřičité. Zmodrá-li papírový proužek, provede se rozhodující důkaz o přítomnosti kyseliny siřičité takto:

a) 30 g rozmělněného masa se smísí se 200 ccm převařené vody v destilační baňce o obsahu asi 500 ccm a přidá se roztok uhličitanu sodného až do slabě alkalické reakce. Po 1 hodinovém stání se baňka uzavře zátkou, kterou procházejí 2 skleněné rourky dovnitř baňky. Jedna rourka sahá až na dno,

durch den zwei Glasröhren in das Innere führen. Die erste Röhre reicht bis auf den Boden, die zweite nur bis in den Hals. Die letztere Röhre ist durch einen Kühler mit einer Absorptionsvorlage verbunden.

Man leitet durch das bis auf den Boden des Kolbens führende Rohr reines (von Schwefelverbindungen freies) Kohlendioxyd, bis alle Luft aus dem Apparat verdrängt ist, bringt dann in die Vorlage 50 ccm Jod-Jodkaliumlösung (erhalten durch Auflösung von 5 g reinem Jod und 7,5 g Kaliumjodid in Wasser zu 1 Liter; die Lösung muß sulfatfrei sein), lüftet den Stopfen des Destillierkolbens und läßt, ohne das Einströmen des Kohlendioxyds zu unterbrechen, 10 ccm einer wässerigen 25prozentigen Lösung von Phosphorsäure einfließen. Alsdann schließt man den Kolben wieder, erhitzt den Kolbeninhalt vorsichtig und destilliert unter stetigem Durchleiten von Kohlendioxyd die Hälfte der wässerigen Lösung ab. Man bringt nunmehr die Jodlösung, die noch braun gefärbt sein muß, in ein Becherglas, spült die Vorlage mit Wasser aus, setzt etwas Salzsäure zu, erhitzt kurze Zeit und prüft mit Baryumchloridlösung auf Schwefelsäure. Das Baryumsulfat kann auf die übliche Weise zur Wägung gebracht werden.

Lieferte die Prüfung ein positives Ergebnis, so ist das Fleisch nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit schwefliger Säure, schwefligsauren Salzen oder unterschwefligsauren Salzen behandelt zu betrachten. Liegt ein Anlaß vor, festzustellen, ob die schweflige Säure unterschwefligsauren Salzen entstammt, so ist in folgender Weise zu verfahren:

b) 50 g der zerkleinerten Fleischmasse werden mit 200 ccm Wasser und Natriumkarbonatlösung bis zur schwach alkalischen Reaktion unter wiederholtem Umrühren in einem Becherglas 1 Stunde ausgelaugt. Nach dem Abpressen der Fleischteile wird der Auszug filtriert, mit Salzsäure stark angesäuert und unter Zusatz von 5 g reinem Natriumchlorid aufgekocht. Der erhaltene Niederschlag wird abfiltriert und so lange ausgewaschen, bis im Waschwasser weder schweflige Säure noch Schwefelsäure nachweisbar sind. Alsdann löst man den Niederschlag in 25 ccm 5prozentiger Natronlauge, fügt 50 ccm gesättigtes Bromwasser hinzu und erhitzt bis zum Sieden. Nunmehr wird mit Salzsäure angesäuert und filtriert. Das vollkommen klare Filtrat gibt bei Gegenwart von unterschwefligsauren Salzen im Fleisch auf Zusatz von Baryumchloridlösung sofort eine Fällung von Baryumsulfat.

druhá jen do hrdla. Druhá je spojena chladičem s absorbční předlohou.

Rourkou sahající až na dno baňky se přivádí kysličník uhličitý prostý sloučenin síry, až je všechen vzduch z přístroje vypuzen. Pak se vpraví do předlohy 50 ccm roztoku jodu a jodidu draselného (získaného rozpuštěním 5 g čistého jodu a 7,5 g jodidu draselného v 1 l vody; roztok musí být prost síranů), destilační baňka se odzátkuje a vpustí se 10 ccm vodného 25% roztoku kyseliny fosforečné; při tom se nepřeruší proudění kysličníku uhličitého. Pak se opět zazátkuje, obsah baňky se opatrně zahřeje, kysličník uhličitý se stále přivádí a polovina vodného roztoku oddestiluje. Poté se roztok jodový, který musí býti ještě hnědě zbarven, přeleje do předlohy, předloha se dobře propláchne vodou, přidá se něco kyseliny solné, krátkou dobu se zahřeje a zkouší se roztokem chloridu barnatého na kyselinu sírovou. Síran barnatý se obvyklým způsobem zváží.

Při kladném výsledku zkoušky se považuje maso podle § 5, č. 4 prov. př. D za maso, na které bylo působeno kyselinou siřičitou, jejími solemi nebo sirnatany. Má-li se zjistit, vznikla-li kyselina siřičitá ze sirnatanů, postupuje se takto:

b) 50 g rozmělněného masa a 200 ccm vody a tolik roztoku uhličitanu sodného, aby byla reakce slabě alkalická, se často míchá a vyluhuje tak hodinu. Kousky masa se vymačkají a výtažek zfiltruje, silně se okyselí kyselinou solnou, přidá se 5 g čistého chloridu sodného a povaří. Získaná sraženina se zfiltruje a tak dlouho se promývá, až v odtékající promývací vodě se nedá dokázati ani kyselina siřičitá ani kyselina sírová. Pak se sraženina rozpustí v 25 ccm 5% louhu sodného, přidá se 50 ccm nasycené bromové vody a zahřeje se až do varu. Pak se okyselí kyselinou solnou a zfiltruje. Byla-li v mase přítomna kyselina sirnatá, vznikne v čirém filtrátě, přidá-li se chlorid barnatý, ihned sraženina síranu barnatého.

4. Nachweis von Fluorwasserstoff und seinen Verbindungen.

25 g der zerkleinerten Fleischmasse werden in einer Platinschale mit einer hinreichenden Menge Kalkmilch durchgeknetet. Alsdann trocknet man ein, verascht und gibt den Rückstand nach dem Zerreiben in einen Platintiegel, befeuchtet das Pulver je nach dem Salzgehalt des Fleisches mit etwa drei bis zehn Tropfen Wasser und fügt 1 bis 3 ccm konzentrierte Schwefelsäure hinzu. Sofort nach dem Zusatz der Schwefelsäure wird der zum Erhitzen auf eine Asbestplatte gestellte Platintiegel mit einem großen Uhrglas bedeckt, das auf der Unterseite mit Wachs überzogen und beschrieben ist. Um das Schmelzen des Wachses zu verhüten, wird das Uhrglas gekühlt, z. B. durch das Auflegen eines Stückchens Eis.

Sobald das Glas sich an den beschriebenen Stellen angeätzt zeigt, ist der Nachweis von Fluorwasserstoff im Fleisch als erbracht und das Fleisch nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit Fluorwasserstoff oder seinen Verbindungen behandelt anzusehen.

5. Nachweis von Salizylsäure und ihren Verbindungen.

50 g der fein zerkleinerten Fleischmasse werden in einem Becherglas mit 50 ccm einer 2prozentigen Natriumkarbonatlösung zu einem gleichmäßigen Brei gut durchgemischt und ½ Stunde lang kalt ausgelaugt. Alsdann setzt man das mit einem Uhrglas bedeckte Becherglas ½ Stunde lang unter zeitweiligem Umrühren in ein siedendes Wasserbad. Der noch warme Inhalt des Becherglases wird auf ein Gazetuch gebracht und abgepreßt. Die abgepreßte Flüssigkeit wird alsdann mit 5 g Chlornatrium versetzt und nach dem Ansäuern mit verdünnter Schwefelsäure bis zum beginnenden Sieden erhitzt. Nach dem Erkalten wird die Flüssigkeit filtriert und das klare Filtrat im Schütteltrichter mit einem gleichen Raumteil einer aus gleichen Teilen Äther und Petroläther bestehenden Mischung kräftig ausgeschüttelt. Sollte hierbei eine Emulsionsbildung stattfinden, dann entfernt man zunächst die untere klar abgeschiedene wässerige Flüssigkeit und schüttelt die emulsionsartige Ätherschicht unter Zusatz von 5 g pulverisiertem Natriumchlorid nochmals mäßig durch, wobei nach einiger Zeit eine hinreichende Abscheidung der Ätherschicht stattfindet. Nachdem die ätherische Flüssigkeit zweimal mit je 5 ccm Wasser gewaschen worden ist,

4. Průkaz fluorovodíku a jeho sloučenin.

25 g rozmělněného masa se promísí v platinové misce s dostatečným množstvím vápenného mléka. Pak se vysuší, zpopelní a zbytek se rozetře, dá do platinového kelímku, práškovitá hmota se navlhčí vždy podle obsahu soli v mase asi třemi až deseti kapkami vody a přidá se 1 až 3 ccm sehnané kyseliny sírové. Jakmile byla přidána kyselina sírová, přikryje se platinový kelímek postavený na asbestovou ploténku, jež se zahřívá, velkým hodinkovým sklem, které je na spodní straně potaženo voskem a je popsáno. Aby se zabránilo roztavení vosku, chladí se hodinové sklíčko na př. kouskem ledu.

Naleptalo-li se sklíčko na popsaných místech, je přítomnost fluorovodíku v mase dokázána a maso se podle § 5, č. 4 prov. př. D považuje za maso, na které bylo působeno fluorovodíkem nebo jeho sloučeninami.

5. Průkaz kyseliny salicylové a jejích sloučenin.

50 g jemně rozmělněného masa se smísí v kádince s 50 ccm 2% roztoku uhličitanu sodného na stejnoměrnou kaši a ½ hodiny se za studena vyluhuje. Pak se kádinka, přikrytá hodinkovým sklíčkem, vloží na ½ hodiny do vroucí vodní lázně a občas se jejím obsahem míchá. Ještě teplý obsah kádinky se vleje na kousek gázy a vymačká se. K vylisované tekutině se pak přidá 5 g chloridu sodného, okyselí se zředěnou kyselinou sírovou a pak se zahřeje, až se začne vařit. Tekutina se ochladí, filtruje a čirý filtrát se v dělicí nálevce vytřepe stejným objemem směsi éterpetroléteru, smíchané v poměru 1:1. Vznikne-li při tom emulse, vypustí se nejprve dolní, jasně oddělená vodná vrstva a emulsi podobná vrstva éterová se znovu mírně protřepe s 5 g práškového chloridu sodného; při tom se po nějaké době éterová vrstva dostatečně oddělí. Éterová vrstva se promyje dvakrát asi 5 ccm vody, zfiltruje suchým filtrem do porculánové misky, přidá se asi 1 ccm vody a éter se odpaří za mírného tepla proudem vzduchu. Vodný zbytek se ochladí a přidá se několik kapek čerstvě připraveného 0.05% roztoku chloridu železitého. Zřetelné modrofialové zabarvení dokazuje přítomnost kyseliny salicylové.

wird sie durch ein trockenes Filter gegossen und in einer Porzellanschale unter Zusatz von etwa 1 ccm Wasser bei mäßiger Wärme und mit Hilfe eines Luftstroms verdunstet. Der wässerige Rückstand wird nach dem Erkalten mit einigen Tropfen einer frisch bereiteten 0,05prozentigen Eisenchloridlösung versetzt. Eine deutliche Blauviolettfärbung zeigt Salizylsäure an.

Fleisch, in dem Salizylsäure nach dieser Vorschrift nachgewiesen ist, ist nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit Salizylsäure oder ihren Verbindungen behandelt zu betrachten.

6. Nachweis von Benzoesäure und ihren Salzen.

25 g der zerkleinerten Fleischmasse werden mit 1 g Kalziumkarbonat und etwa 175 ccm Wasser verrührt. Die Aufschwemmung wird in einem Meßkolben von 200 ccm Inhalt gebracht und nach Zusatz von einigen Tropfen 1prozentiger alkoholischer Phenolphthaleinlösung mit verdünnter Natronlauge schwach alkalisch gemacht. Alsdann wird der Kolben im kochenden Wasserbad 10 bis 15 Minuten erhitzt. Nach dem Erkalten des Kolbeninhalts setzt man je 1 ccm 15prozentiger Kaliumferrocyanidlösung und 30prozentiger Zinksulfatlösung hinzu, wobei nach jedem Zusatz kräftig durchgeschüttelt wird, füllt mit Wasser zur Marke auf, schüttelt nochmals durch und filtriert.

100 ccm des Filtrats werden mit 1 ccm verdünnter Schwefelsäure (1 + 3) angesäuert und im Schütteltrichter mit 50 ccm Äther etwa ½ Minute kräftig ausgeschüttelt; die ätherische Lösung wird zweimal mit je 5 ccm Wasser gewaschen und dann mit 2 ccm ½ normaler Alkalilauge ausgeschüttelt. Der alkalische Auszug wird in einem Probierglas bei 110 bis 115° C zur Trockne eingedampft.

Man erhitzt alsdann den erkalteten Rückstand mit 0,1 g Kaliumnitrat und 1 ccm konzentrierter Schwefelsäure 20 Minuten im siedenden Wasserbad, setzt 2 ccm Wasser hinzu und übersättigt nach dem Erkalten mit Ammoniak. Das Gemisch wird aufgekocht, abgekühlt und tropfenweise mit einer 10prozentigen Lösung von reinem Natriumsulfid überschichtet. Waren Benzoesäure oder ihre Salze im Fleisch vorhanden, so färbt sich die Flüssigkeit stark rot.

Fleisch, in dem Benzoesäure nach dieser Vorschrift nachgewiesen ist, ist nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit Benzoesäure oder ihren Salzen behandelt zu betrachten

Maso, v němž byla podle tohoto předpisu dokázána kyselina salicylová, se podle § 5, č. 4 prov. př. D považuje za maso, na které bylo působeno kyselinou salicylovou nebo jejími sloučeninami.

6. Průkaz kyseliny benzoové a jejích solí.

25 g rozmělněného masa se smísí s 1 g uhličitanu vápenatého a asi se 175 ccm vody. Směs se vpraví do odměrné baňky o obsahu 200 ccm a slabě se zalkalisuje zředěným louhem sodným s několika kapkami 1% alkoholického roztoku fenolftaleinu. Poté se baňka zahřívá ve vroucí vodní lázni 10 až 15 minut. Obsah baňky se ochladí, přidá se po 1 ccm 15% ferrokyanidu draselného a 30% roztoku síranu zinečnatého, při tom se po každém přidání důkladně protřepe, pak se doplní vodou až po značku, znovu se protřepe a zfiltruje.

100 ccm filtrátu se okyselí 1 ccm zředěné kyseliny sírové (1+3) a v třepací nálevce se důkladně třepe asi ½ minuty s 50 ccm éteru. Étericky roztok se dvakrát promyje, vždy 5 ccm vody a pak se vytřepe 2 ccm ½ normálního roztoku louhu. Alkalický výtažek se ve zkumavce při 110 až 115° C odpaří do sucha.

Pak se ochlazený zbytek zahřívá s 0,1 g dusičnanu draselného a 1 ccm sehnané kyseliny sírové 20 minut ve vroucí vodní lázni, přidají se 2 ccm vody a nasytí se po ochlazení čpavkem. Směs se povaří, ochladí a převrství se po kapkách 10% roztokem čistého sirníku sodného. Je-li v mase přítomna kyselina benzoová nebo její soli, zbarví se tekutina silně červeně.

Maso, v němž byla takto zjištěna kyselina benzoová, považuje se podle ustanovení § 5, č. 4 prov. př. D za maso, na které bylo působeno kyselinou benzoovou nebo jejími solemi.

7. Nachweis von Farbstoffen.

a) 20 g der zerkleinerten Fleischmasse werden in einem Becherglas mit 40 ccm einer Mischung aus gleichen Teilen Glyzerin und Wasser, die mit Salzsäure oder Weinsäure schwach angesäuert ist, gut durchgemischt und etwa 1 Stunde lang unter zeitweiligem Umrühren im Wasserbad erhitzt. Nach dem Erkalten wird die Flüssigkeit abgepreßt und filtriert, bis sie klar abläuft. Ist das Filtrat nur gelblich und nicht rötlich gefärbt, so bedarf es keiner weiteren Prüfung. Im anderen Fall bringt man das Filtrat in einen Glaszylinder, setzt einige Tropfen Alaunlösung und Ammoniakflüssigkeit in geringem Überschuß hinzu und läßt es einige Stunden stehen. Karmin wird durch einen rot gefärbten Bodensatz erkannt.

b) 20 g der zerkleinerten, gegebenenfalls durch Behandlung mit Äther vom Fett möglichst befreiten Fleischmasse werden mit einer wässerigen 5prozentigen Natriumsalizylatlösung gut durchgemischt und etwa 1 Stunde lang unter zeitweiligem Umrühren im Wasserbad erhitzt. Die Flüssigkeit wird noch heiß abgepreßt und filtriert. Ist das Filtrat nur gelblich und nicht rötlich gefärbt, so bedarf es keiner weiteren Prüfung. Im anderen Fall säuert man das Filtrat mit einigen Kubikzentimetern verdünnter Schwefelsäure an und erhitzt nach Zugabe eines Fadens ungebeizter entfetteter Wolle etwa 1 Stunde im Wasserbad. Die Wolle wird sodann mit Wasser, Alkohol und Äther gewaschen. Bei Gegenwart von Teerfarbstoffen wird der Faden rot gefärbt.

Fleisch, in dem nach den vorstehenden Vorschriften unter Buchst. a) oder b) fremde Farbstoffe nachgewiesen sind, ist nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit Farbstoffen behandelt zu betrachten.

8. Nachweis von salpetrigsauren Salzen.

a) Prüfung auf salpetrigsaure Salze.

10 g der Durchschnittsprobe [§ 2, Nr. 2, Buchst. b), a), Abs. 5, AB. Dc] werden in einem Meßkolben von 200 ccm Inhalt mit etwa 150 ccm Wasser, dem zur Erzielung einer schwach alkalischen Reaktion etwa sechs Tropfen einer 25prozentigen Sodalösung zugesetzt sind, gut durchgeschüttelt. Nach 1½stündigem Stehen unter zeitweiligem Umschütteln wird der Inhalt des Kolbens mit Wasser auf 200 ccm gebracht, nochmals umgeschüttelt und filtriert. 10 ccm des Filtrats werden mit verdünnter Schwefelsäure und Jodzinkstärkelösung versetzt.

7. Průkaz barviv.

a) 20 g rozmělněného masa se v kádince dobře promísí se 40 ccm směsi glycerinu a vody slabě okyselené kyselinou solnou nebo vinnou a asi hodinu se zahřívá ve vodní lázni a občas se promíchá. Tekutina se ochladí, vytlačí a filtruje, až odtéká jasná. Je-li filtrát jen žlutavý a není-li načervenalý, není nutno jej dále zkoušet. Jinak se naleje do skleněného válce, přidá se několik kapek roztoku kamence a čpavku v malém přebytku a odstaví se na několik hodin. Karmín se pozná podle červené usazeniny.

b) 20 g rozmělněného masa, rovněž co možno odtučněného éterem, se smísí s 5% vodným roztokem salicylanu sodného a zahřívá se asi hodinu ve vodní lázni a občas se promíchá. Tekutina se za horka vytlačí a filtruje. Je-li filtrát jen žlutavý, není-li načervenalý, není třeba dále vyšetřovat. Jinak se okyselí filtrát několika kubickými centimetry zředěné kyseliny sírové a přidá se vlákno nemořené odtučněné vlny a zahřívá se asi 1 hodinu ve vodní lázni. Vlna se pak promývá vodou, alkoholem a éterem. Jsou-li přítomna dehtová barviva, vlákno zčervená.

Maso, v němž byla podle písm. a) nebo b) tohoto předpisu zjištěna cizí barviva, se považuje podle § 5, č. 4 prov. př. D za maso barvené.

8. Průkaz dusitanů.

a) Vyšetření na dusitany.

10 g vzorku, který má býti průměrem [§ 2, č. 2, písm. b), a), odst. 5 prov. př. D c], se dobře protřepe v odměrné baňce 200 ccm s asi 150 ccm vody, asi s 6 kapkami 25procentního roztoku sody slabě zalkalisované. Směs se na 1½ hodiny odstaví, občas se protřepe a pak se doplní obsah baňky vodou na 200 ccm, znovu se protřepe a zfiltruje. K 10 ccm filtrátu se přidá zředěná kyselina sírová a jodzinkový roztok škrobu.

Tritt keine Blaufärbung der Lösung ein, so ist das Fleisch als frei von salpetrigsauren Salzen anzusehen.

Färbt sich dagegen die Lösung innerhalb einiger Minuten deutlich blau, so ist der Gehalt an salpetrigsauren Salzen nach dem folgenden Abschnitt b) quantitativ zu ermitteln.

In zweifelhaften Fällen ist die Prüfung mit dem nach dem folgenden Abschnitt b) entfärbten Fleischauszug zu wiederholen.

b) Bestimmung der salpetrigsauren Salze.

75 ccm des filtrierten Fleischauszugs werden in einem 100 ccm fassenden Meßkölbchen allmählich, tropfenweise (zweckmäßig unter Benutzung einer Bürette) und unter ständigem Umschütteln mit 20 ccm einer kolloidalen Eisenhydroxydlösung versetzt, die durch Verdünnen von 1 Raumteil dialysierter Eisenoxychloridlösung (Liquor ferri oxychlorati dialysati, Deutsches Arzneibuch, 6. Ausgabe) mit 3 Raumteilen Wasser hergestellt ist. Die Mischung wird mit Wasser auf 100 ccm gebracht, durchgeschüttelt und filtriert. Zu 50 ccm des farblosen Filtrats — entsprechend 1,88 g Fleisch — gibt man:

1 ccm einer 10prozentigen Natriumacetatlösung,

0,2 ccm einer 30prozentigen Essigsäure,

1 ccm einer möglichst farblosen Lösung von m-Phenylendiaminchlorhydrat (hergestellt aus 0,5 g des Salzes mit 100 ccm Wasser und einigen Tropfen Essigsäure).

Je nach dem Gehalt der Lösung an salpetrigsaurem Salz färbt sie sich nach kürzerer oder längerer Zeit gelblich bis rötlich.

Zum Vergleich wird eine Reihe von Lösungen in gleichartigen Gefäßen hergestellt, die in je 50 ccm Wasser verschiedene Mengen von reinem Natriumnitrit, z. B. 0,05—0,1—0,2—0,3 mg enthalten. Zweckmäßig geht man dabei von einer 1prozentigen Natriumnitritlösung aus, deren Gehalt mit Kaliumpermanganat in üblicher Weise nachgeprüft worden ist, verdünnt einen Teil davon unmittelbar vor dem Gebrauch auf das Hundertfache und bringt von dieser 0,01prozentigen Lösung (deren Gehalt bei längerem Stehen sich verändert) die erforderlichen Mengen auf das Volumen von 50 ccm. Jede dieser Lösungen wird mit 0,25 g Natriumchlorid und sodann in gleicher Weise wie der Fleischauszug und möglichst zu gleicher Zeit wie dieser mit der Natriumacetatlösung, der

Nezmodrá-li roztok, má se za to, že je maso bez dusitanů.

Zmodrá-li však roztok zřetelně v několika minutách, zjišťuje se obsah dusitanů kvantitativně podle dále uvedeného oddílu b).

V pochybných případech se zkouška opakuje s masovým výtažkem odbarveným podle oddílu b).

b) Stanovení dusitanů.

75 ccm filtrovaného masového výtažku se smísí v odměrné baňce o 100 ccm obsahu pozvolna po kapkách (účelné je použíti byrety) a při protřepávání s 20 ccm koloidálního roztoku hydroxydu železitého, který se připraví zředěním 1 objemové části dialysovaného roztoku chloridu železitého (Liquor ferri oxychlorati dialysati, německý lékopis, 6. vydání), se 3 objemovými díly vody. Směs se doplní vodou na 100 ccm, protřepá se a filtruje. K 50 ccm bezbarvého filtrátu — odpovídajícího 1,88 g masa — se přidá:

1 ccm 10% roztoku octanu sodného,

0,2 ccm 30% kyseliny octové,

1 ccm pokud možno bezbarvého roztoku m-fenylendiaminchlorhydrátu (vyrobeného z 0,5 g soli se 100 ccm vody a několika kapek kyseliny octové).

Podle toho, kolik dusitanu roztok obsahuje, zbarví se po krátké nebo delší době žlutavě nebo červenavě.

Na srovnání se připraví řada roztoků ve stejných nádobkách, které vždy obsahují v 50 ccm vody různá množství čistého dusitanu sodného, na př. 0,05 — 0,1 — 0,2 — 0,3 mg. Je účelné vycházeti od 1% roztoku dusitanu sodného, jehož obsah se přezkouší známým postupem manganistanem draselným; část tohoto roztoku se těsně před použitím 100× zředí a potřebné množství tohoto 0,01% roztoku (jehož obsah se dalším stáním mění) doplní se na 50 ccm. Každý z těchto roztoků se smísí s 0,25 g chloridu sodného a pak se k těmto roztokům i k masovému výtažku přidá stejně a co možno současně roztok octanu sodného, kyseliny octové a m-fenylendiaminchlorhydrátu. Po několikahodinovém stání (nejlépe přes noc) se srovnává zabarvení masového výtažku se zabarvením srovnávací řady a po-

Essigsäure und der m-Phenylendiaminchlorhydratlösung versetzt. Nach mehrstündigem Stehen (womöglich über Nacht) wird die Färbung des Fleischauszugs mit denen der Vergleichsreihe verglichen und danach der Gehalt des Fleischauszugs an Nitrit geschätzt.

Wird nach diesem Verfahren beim Vergleich mit einer Lösung, die in 50 ccm 0,28 mg Natriumnitrit enthält, ein Gehalt des Fleisches an salpetrigsauren Salzen gefunden, der, auf 100 g Fleisch berechnet, 15 mg Natriumnitrit übersteigt, so besteht der Verdacht, daß das Fleisch mit salpetrigsauren Salzen in unzulässiger Weise behandelt worden ist.

Zur genaueren Feststellung des Gehalts wird dann der Fleischauszug mit der ihm in der Farbe am nächsten kommenden Vergleichslösung in einem Kolorimeter verglichen und danach sein Nitritgehalt berechnet. Zur Vermeidung von Fehlerquellen empfiehlt es sich, eine größere Reihe von Ablesungen, auch bei verschiedenen Schichthöhen und auch nach Vertauschung der zu vergleichenden Lösungen im Kolorimeter, vorzunehmen.

Bei stärkeren roten Färbungen (in Lösungen, die in 50 ccm mehr als 0,3 mg Natriumnitrit enthalten) ist der Farbvergleich erschwert; in solchen Fällen werden weitere 20 ccm des entfärbten Fleischauszugs — entsprechend 0,75 g Fleisch — auf 50 ccm verdünnt, 0,15 g Kochsalz und die übrigen Zusätze in den vorgeschriebenen Mengen hinzugefügt; die Farbe dieser Lösung wird dann mit der der gleichzeitig hergestellten Vergleichslösungen verglichen.

Fleisch, in dem auf 100 g berechnet nach vorstehender Vorschrift mehr als 30 mg Nitrit nachgewiesen sind, ist nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit salpetrigsauren Salzen behandelt zu betrachten.

c) Nachweis von salpetrigsauren Salzen in Pökelsalz und Pökellake.

Pökelsalze und Pökellake können in der gleichen Weise wie der Fleischauszug (Pökellake gegebenenfalls nach Entfernung der Eiweißstoffe) auf einen Gehalt an salpetrigsauren Salzen untersucht werden. Dabei ist zu berücksichtigen, daß der synthetische Salpeter (Natriumnitrat) geringe Mengen von salpetrigsaurem Natrium enthält, das jedoch als technisch nicht vermeidbare Verunreinigung anzusehen ist, sofern seine Menge 0,003 Prozent des Salpeters (berechnet als salpetrigsaures Natrium) nicht übersteigt.

dle toho se hodnotí obsah dusitanů v masovém výtažku.

Zjistí-li se tímto postupem při srovnávání s roztokem, který obsahuje v 50 ccm 0,28 mg dusitanu sodného, v mase obsah dusitanů, který přepočten na 100 g masa přesahuje 15 mg dusitanu sodného, je podezření, že bylo maso porušeno dusitany v nedovoleném množství.

Aby se obsah přesněji zjistil, srovnává se pak masový výtažek v kolorimetru s roztokem nejbližšího zabarvení a podle toho se vypočítá jeho obsah dusitanů. Aby se zabránilo chybám, doporučuje se provésti větší počet odečtení také při různých výškách vrstev a též s vyměněnými srovnávacími roztoky kolorimetru.

Jsou-li červená zabarvení silnější (v roztocích, které obsahují v 50 ccm více než 0,3 mg dusitanu sodného), je srovnávání barev ztíženo; v takových případech se zředí dalších 20 ccm odbarveného masového výtažku — odpovídajícího 0,75 g masa — na 50 ccm a přidají se 0,15 g kuchyňské soli a ostatní přídavky v předepsaných množstvích; barva tohoto roztoku se pak srovnává se současně připravenými kontrolními roztoky.

Maso, v němž bylo přepočtem na 100 g zjištěno více než 30 mg dusitanu, považuje se podle § 5, č. 4 prov. př. D za maso, na které bylo působeno dusitany.

c) Průkaz dusitanů v nakládací soli a v láku.

Soli a láky na nakládání se mohou vyšetřovati na obsah dusitanů stejně jako masový výtažek (lák též po odstranění bílkovin). Při tom jest míti na zřeteli, že syntetický ledek (natriumnitrat) obsahuje malé množství dusitanu sodného; přítomnost ledku se však posuzuje jako znečištění, kterému nelze technicky zabrániti, nepřestoupí-li jeho množství 0,003% ledku (přepočteno na dusitan).

§ 6.

Untersuchung von Pökelfleisch auf Kochsalz.

Die Untersuchung von Pökelfleisch auf Kochsalz (§ 15, Abs. 2, AB. D a) hat nach folgender Vorschrift zu erfolgen:

2 g Fleisch werden mit 2 g chlorfreiem Seesand und 2 bis 3 ccm Wasser in einer Porzellanschale zu einem gleichmäßigen Brei zerrieben. Dieser wird mit geringen Mengen Wasser in einem Meßkolben von 110 ccm Inhalt gespült, der über der 100 ccm-Marke noch einen Steigraum von mindestens 10 ccm hat. Darauf wird zu der Mischung Wasser hinzugefügt, bis die 100 ccm-Marke erreicht ist. Hierauf stellt man den Kolben, nachdem sein Inhalt tüchtig durchgeschüttelt ist, 10 Minuten lang in kochendes Wasser. Hierbei gerinnt das Eiweiß, und die Flüssigkeit wird fast farblos. Nunmehr wird der Kolbeninhalt durch Einstellen in kaltes Wasser schnell abgekühlt, nochmals durchgeschüttelt und filtriert. Von dem klaren, fast farblosen Filtrat werden je 25 ccm, wenn nötig, mit Natronlauge unter Anwendung von Lackmus als Indikator neutralisiert. In der neutralisierten Flüssigkeit wird nach Zusatz von ein bis zwei Tropfen einer kalt gesättigten Lösung von Kaliumchromat durch Titrieren mit $^1/_{10}$ Normal-Silbernitratlösung der Kochsalzgehalt ermittelt.

§ 7.

Schlußbericht.

Nach Beendigung der Untersuchung ist ihr Ausfall dem Tierarzt schriftlich mitzuteilen. Sofern bei der Untersuchung in einzelnen Fällen, durch besondere Umstände veranlaßt, ein Verfahren angewendet wurde, das in der Anweisung nicht enthalten ist, ist das Verfahren hierbei zu bezeichnen.

ZWEITER ABSCHNITT.

Untersuchung von zubereiteten Fetten (§ 15 AB. D).

§ 8.

Vorbemerkung.

(1) Proben, bei denen ein bestimmter Verdacht vorliegt, sind zunächst auf den Verdachtsgrund zu untersuchen.

(2) Sobald sich bei der Untersuchung eines Fettes herausstellt, daß es nach einer der im

§ 6.

Vyšetření naloženého masa na kuchyňskou sůl.

Vyšetření naloženého masa na kuchyňskou sůl (§ 15, odst. 2, prov. př. D a) se provádí takto:

2 g masa se rozetře v porcelánové misce se 2 g říčního písku, který je bez chloru, a 2—3 ccm vody na stejnoměrnou kaši. Kaše se malým množstvím vody spláchne do odměrné baňky o obsahu 110 ccm, která má nad značkou 100 ccm ještě prostor alespoň 10 ccm. Pak se ke směsi přidá voda až ke značce 100 ccm. Poté se obsah baňky důkladně protřepe a baňka se postaví na 10 minut do vroucí vody. Při tom se bílkoviny srazí a tekutina se skoro odbarví. Pak se obsah baňky rychle ochladí ponořením do studené vody, znovu promíchá a filtruje. 25 ccm čirého, skoro bezbarvého filtrátu se neutralisuje, je-li třeba, louhem sodným, jako indikátoru se užije lakmusu. K neutralisované tekutině se přidá jedna až dvě kapky za studena nasyceného roztoku chromanu draselného a zjistí v ní titrací 1/10 n roztokem dusičnanu stříbrného obsah kuchyňské soli.

§ 7.

Závěr.

Po skončení vyšetřování se oznámí výsledek veterináři písemně. Bylo-li použito při vyšetřování v jednotlivých případech pro zvláštní okolnosti jiného postupu, než je uveden v návodu, budiž zároveň oznámen.

DRUHÁ ČÁST.

Vyšetřování upravených tuků. (§ 15 prov. př. D).

§ 8.

Úvodní poznámka.

(1) Vzorky, u kterých je určité podezření, se nejdříve vyšetří na příčinu podezření.

(2) Jakmile se při vyšetřování tuku ukáže, že je nutno tuk pozastaviti s hlediska uvede-

§ 9 angegebenen Gesichtspunkte zu beanstanden ist, ist von einer weiteren Untersuchung des Fettes abzusehen.

(3) Jede Durchschnittsprobe ist vor der Vornahme der einzelnen Prüfungen gut durchzumischen und für sich zu untersuchen.

§ 9.

Allgemeine Gesichtspunkte für die Untersuchung.

(1) Bei der Prüfung, ob äußerlich am Fett wahrnehmbare Merkmale auf eine Verfälschung oder Nachmachung oder sonst auf eine vorschriftswidrige Beschaffenheit hinweisen, ist auf Farbe, Konsistenz, Geruch und Geschmack zu achten. Dabei ist folgendes zu berücksichtigen:

Bei der Beurteilung der Farbe ist darauf zu achten, ob das Fett eine ihm nicht eigentümliche Färbung oder Verfärbung aufweist oder fremde Beimengungen enthält.

Bei der Prüfung des Geruchs ist auf ranzigen, sauer-ranzigen, fauligen, sauer-fauligen, talgigen, öligen, dumpfigen (mulstrigen, grabelnden), schimmeligen Geruch zu achten. Die Fette sind hierzu vorher zu schmelzen.

Bei der Prüfung des Geschmacks ist festzustellen, ob ein bitterer oder ein allgemein ekelerregender Geschmack vorliegt und ob fremde Beimengungen durch den Geschmack erkannt werden können.

Bei der Prüfung des Geruchs und Geschmacks ist insbesondere auch auf die Wesensart des Geruchs oder Geschmacks des betreffenden Fettes zu achten.

Ist ein ranziger Geruch oder Geschmack festgestellt, so ist die Bestimmung des Säuregrads nach § 13, Nr. 9, auszuführen.

(2) Margarineproben sind auf die Anwesenheit der auf Grund des § 4 des Ges. R. G. Bl. Nr. 26/1902, beziehungsweise nach § 7 der Reg. Vdg. Slg. I Nr. 49/1939 vorgeschriebenen Erkennungsmittel (Sesamöl oder Kartoffelstärkemehl) zu prüfen. Die Ausführung der Untersuchung geschieht nach § 13, Nr. 5.

(3) Bei Schweineschmalz ist die refraktometrische Prüfung mit einem Zeiß-Butter-Refraktometer auszuführen (§ 13, Nr. 1).

(4) Soweit nicht auf Grund der Untersuchungen nach den Absätzen 1 bis 3 eine Beanstandung erfolgt, ist nach § 15, Abs. 3, Buchst. b), AB. D zu prüfen:

a) ob das Fett anderweitig verfälscht oder verdorben ist;

ného v § 9, upustí se od dalšího vyšetřování tuku.

(3) Každý průměrný vzorek se před jednotlivými zkouškami dobře promíchá a vyšetřuje se samostatně.

§ 9.

Obecné zásady při vyšetřování.

(1) Při zkoušení, nejeví-li tuky zevní patrné známky padělání (falšování) nebo napodobení, nebo odpovídají-li jinak jejich vlastnosti předpisům, je třeba si všímati barvy, hutnosti, pachu a chuti. Při tom je třeba míti na paměti:

Při posuzování barvy se hledí k tomu, nemá-li tuk neobvyklou barvu nebo zabarvení a neobsahuje-li cizí příměsi.

Pach se posuzuje se zřetelem na zápachy: žluklý, kysele žluklý, hnilobný, kysele hnilobný, lojovitý, olejovitý, zatuchlý, plísňový. Při tom je nutno tuky dříve roztavit.

Chuť se zkouší na příchuť hořkou nebo obecně odpornou, nebo je-li možno chuťově rozeznat také cizí příměsi.

Při zkoušce pachu a chuti se dbá u zkoušeného tuku zvláště též povahy pachu a chuti.

Byl-li zjištěn žluklý zápach nebo chuť, je nutno stanovit stupeň kyselosti podle § 13, č. 9.

(2) Vzorky margarinu se mají zkoušet podle § 4 zák. č. 26/1902 ř. z., po případě podle § 7 vl. nař. č. 49/1939 Sb. I na předepsané rozpoznávací látky (sezamový olej anebo bramborový škrob). Zkouška se provede podle § 13, č. 5.

(3) U vepřového sádla je nutno stanoviti refrakci Zeissovým máselným refraktometrem (§ 13, č. 1).

(4) Nebyl-li tuk na podkladě zkoušek podle odstavců 1 až 3 pozastaven, má se podle § 15, odst. 3, písm. b) prov. př. D zkoušet:

a) není-li tuk jinak porušen neb zkažen,

b) ob es unter das Verbot des § 3 des im Absatz 2 genannten Gesetzes fällt;

c) ob es einen der nach § 5, Nr. 4, AB. D verbotenen Stoffe enthält.

Die Untersuchungen unter Buchst. a) und b) sind nach den Bestimmungen in den §§ 12 und 13 auszuführen. In den Fällen des § 12, Abs. 4, AB. D hat sich jedoch die Ausdehnung der Untersuchung zunächst nur auf das Bestimmungsverfahren zu beschränken, das zu der Beanstandung geführt hat; soweit sich hiernach kein Verdacht ergibt, bedarf es keiner weiteren Untersuchung über die Stichprobenuntersuchung hinaus.

Liegt ein bestimmter Verdacht vor, daß Fette, die unter einer für Pflanzenfette üblichen Bezeichnung oder als Butter, Butterschmalz u. dgl. eingeführt werden, tierische Fette enthalten, so sind sie einer Untersuchung nach den §§ 12 und 13 zu unterziehen.

Die Untersuchung unter Buchst. c) geschieht nach den in den §§ 10 und 11 gegebenen Vorschriften.

Die Anzahl der zu untersuchenden Proben für die vorstehend angeführten Prüfungen richtet sich nach § 15, Abs. 6, AB. D.

§ 10.

Untersuchung der Fette auf nach § 5, Nr. 4, AB. D verbotene Stoffe.

Sofern kein besonderer Verdachtsgrund vorliegt (§ 8, Abs. 1), ist bei Schweineschmalz, Talg und Oleomargarin auf die im § 11, Nr. 3, angeführten Stoffe, bei negativem Ausfall der Prüfung nach § 11, Nr. 3, Buchst. a), sowie bei den übrigen Fetten, bei denen sich eine Untersuchung nach § 11, Nr. 3, erübrigt, auf die unter § 11, Nr. 1, angeführten Stoffe zu untersuchen. Verlaufen diese Untersuchungen ergebnislos, so ist mindestens noch auf einen der übrigen Stoffe zu prüfen, wobei nach Lage des Falls tunlichst auf einen Wechsel bei der Auswahl der Stoffe, auf die geprüft werden soll, auch bei den aus einer Sendung entnommenen Stichproben zu achten ist.

§ 11.

Nachweis verbotener Stoffe (§ 5, Nr. 4, AB. D).

Der Nachweis der verbotenen Stoffe (§ 5, Nr. 4, AB. D) ist nach folgenden Vorschriften zu erbringen; soweit für einzelne verbotene Stoffe nachstehend keine Vorschrift gegeben ist, sind die in der Fachliteratur beschriebenen erprobten Verfahren anzuwenden.

b) vyhovuje-li ustanovení § 3 zákona uvedeného odstavce 2,

c) neobsahuje-li látky zakázané podle § 5, č. 4 prov. př. D.

Vyšetřování uvedené pod písm. a) a b) je nutno provésti podle ustanovení §§ 12 a 13. V případech § 12, odst. 4 prov. př. D se omezí vyšetřování jen na zjištění příčiny, která vedla k pozastavení. Nevzniklo-li tím podezření, není třeba dalších zkoušek namátkových vzorků.

Je-li určité podezření, že dovážené tuky uváděné do oběhu s označením obvyklým pro rostlinné tuky nebo jako máslo, přepuštěné máslo a pod., obsahují živočišné tuky, mají se vyšetřovati podle §§ 12 a 13.

Vyšetření pod písm. c) uvedené se provede podle návodů v §§ 10 a 11.

Počet vzorků, které nutno vyšetřiti předepsanými zkouškami, se řídí podle § 15, odst. 6 prov. př. D.

§ 10.

Vyšetření tuků na látky zakázané v § 5, č. 4 prov. př. D.

Není-li zvláštního důvodu k podezření (§ 8, odst. 1), má se vždy vyšetřovati vepřové přepuštěné sádlo, lůj a oleomargarin na látky uvedené v § 11, č. 3, při záporném výsledku zkoušky podle § 11, č. 3, písm. a) a ostatní tuky, při nichž není vyšetření podle § 11, č. 3 nutné, na látky uvedené v § 11, č. 1. Je-li výsledek zkoušky záporný, má se pátrat ještě alespoň po jedné z ostatních látek; při tom se podle povahy případů má výběr látek, po kterých se pátrá, co možno nejvíce střídati a to i u namátkových vzorků z jedné zásilky.

§ 11.

Průkaz zakázaných látek. (§ 5, č. 4 prov. př. D).

Průkaz zakázaných látek (§ 5, č. 4 prov. př. D) se provádí podle dále uvedených předpisů; nejsou-li pro jednotlivé zakázané látky udány žádné předpisy, použije se osvědčených metod uvedených v odborné literatuře.

1. Nachweis von Borsäure und ihren Salzen.

50 g Fett werden in einem Kolben von 250 ccm Inhalt auf dem Wasserbad geschmolzen und mit 30 ccm heißem Wasser und 0,2 ccm 25prozentiger Salzsäure ½ Minute lang kräftig durchgeschüttelt. Alsdann wird der Kolben so lange auf dem Wasserbad erwärmt, bis sich die wässerige Flüssigkeit abgeschieden hat. Die Flüssigkeit wird durch Filtration von dem Fett getrennt. 25 ccm des Filtrats werden nach § 5, Nr. 1, weiterbehandelt.

Fett, in dem Borsäure nach diesen Vorschriften nachgewiesen ist, ist nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit Borsäure oder ihren Salzen behandelt zu betrachten.

2. Nachweis von Formaldehyd und Stoffen, die bei ihrer Verwendung Formaldehyd abgeben.

50 g Fett werden in einem Kolben von etwa 500 ccm Inhalt mit 2 bis 3 g Weinsäure und 50 ccm Wasser erwärmt. Nachdem das Fett geschmolzen ist, destilliert man unter Einleiten eines Wasserdampfstroms 50 ccm Flüssigkeit ab. Das filtrierte Destillat ist nach § 5, Nr. 2, wie das Destillat bei nichtgeräuchertem Fleisch weiterzubehandeln.

Durch den positiven Ausfall der Quecksilberchloridreaktion ist der Nachweis des Formaldehyds erbracht.

Fett, in dem Formaldehyd nach diesen Vorschriften nachgewiesen ist, ist nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit Formaldehyd oder Stoffen, die bei ihrer Verwendung Formaldehyd abgeben, behandelt zu betrachten.

3. Nachweis von Alkali- und Erdalkalihydroxyden und -karbonaten.

a) Prüfung auf Alkali- und Erdalkalihydroxyde und -karbonate.

Ein mit Glasstopfen verschließbares Reagenzglas aus Jenaer Geräteglas*) wird mit 2 ccm destilliertem Wasser, einem Tropfen einer 0,1 prozentigen wässerigen Lösung von p-Nitrophenol und 10 ccm des zu prüfenden geschmolzenen Fettes beschickt und kräftig geschüttelt. Darauf wird das Reagenzglas bis zur Trennung der Schichten in siedendes

*) Neue Reagenzgläser sind vor dem Gebrauch mit Wasser auszukochen.

1. Průkaz kyseliny borité a jejích solí.

50 g tuku se roztaví na vodní lázni v baňce o obsahu 250 ccm a protřepává se důkladně ½ minuty se 30 ccm horké vody a 0,2 ccm 25% kyseliny solné. Poté se baňka tak dlouho na vodní lázni zahřívá, až se vodná tekutina odloučí. Tekutina se od tuků oddělí filtrací. 25 ccm filtrátu se zpracuje dále podle § 5, č. 1.

Tuk, v němž byla podle těchto předpisů zjištěna kyselina boritá, se podle § 5, č. 4 prov. př. D považuje za tuk, k němuž byla přidána kyselina boritá nebo její soli.

2. Průkaz formaldehydu a látek, které při použití odštěpují formaldehyd.

50 g tuku se zahřeje v baňce o obsahu asi 500 ccm s 2 až 3 g kyseliny vinné a 50 ccm vody. Když se tuk roztavil, oddestiluje se v proudu vodní páry 50 ccm tekutiny. Filtrovaný destilát se zpracuje podle § 5, č. 2 jako při mase neuzeném.

Kladným výsledkem reakce s chloridem rtuťnatým jest proveden důkaz formaldehydu.

Tuk, v němž byl zjištěn podle těchto předpisů formaldehyd, se považuje podle § 5, č. 4 prov. př. D za tuk, k němuž byl přidán formaldehyd nebo látky, které formaldehyd odštěpují.

3. Průkaz hydroxydů a uhličitanů alkalií a žíravých zemin.

a) Zkouška na hydroxydy a uhličitany alkalií a žíravých zemin.

Do zkumavky z jenského skla,*) která se dá uzavřít skleněnou zátkou, se vpraví 2 ccm destilované vody, 1 kapka 0,1% vodného roztoku p-nitrofenolu a 10 ccm zkoušeného roztaveného tuku a dobře se protřepe. Pak se dá zkumavka do vroucí vodní lázně, až se vrstvy oddělí. žluté zbarvení vodné vrstvy se považuje za reakci kladnou. Dále se zkouší

*) Nové zkumavky se před použitím vyvaří ve vodě.

Wasser gestellt. Eine Gelbfärbung der wässerigen Schicht ist als positive Reaktion anzusehen. Nur bei positivem Ausfall dieser Prüfung ist nach Buchst. b) weiter zu prüfen.

b) Nachweis von Alkali- und Erdalkalihydroxyden und -karbonaten.

α) 50 g geschmolzenes Fett werden mit der gleichen Menge destilliertem Wasser in einem mit Kühlrohr versehenen Kolben von etwa 500 ccm Inhalt (Kolben und Kühlrohr aus Jenaer Geräteglas) vermischt. In das Gemisch wird ½ Stunde lang unter Zwischenschaltung einer Glasflasche aus destilliertem Wasser erzeugter Wasserdampf durch ein Rohr aus Jenaer Geräteglas eingeleitet. Die Verbindungsschläuche sind vorher längere Zeit mittels Durchleitens von Wasserdampf zu reinigen. Nach dem Erkalten wird der wässerige Auszug durch ein möglichst aschefreies Filter filtriert.

β) Das zurückbleibende Fett sowie das unter Buchst. α) benutzte Filter werden gemeinsam nach Zusatz von 5 ccm 25prozentiger Salzsäure und 25 ccm destilliertem Wasser in gleicher Weise, wie unter Buchst. α) angegeben, behandelt.

Die Filtrate von den Buchst. α) und β) bringt man getrennt in einen Schütteltrichter, fügt etwa 3 g Kaliumchlorid hinzu und schüttelt mit etwa 10 ccm Petroläther einige Minuten lang aus. Nach dem Abscheiden der wässerigen Flüssigkeit filtriert man sie durch ein angefeuchtetes, möglichst aschefreies Filter. Nötigenfalls wird das anfangs trübe ablaufende Filtrat so lange zurückgegossen, bis es klar abläuft.

Das klare Filtrat von Buchst. α) wird auf 25 ccm eingedampft und nach dem Erkalten mit verdünnter Salzsäure angesäuert. Bei Gegenwart von Alkaliseife scheidet sich Fettsäure aus, die mit Äther auszuziehen und als solche zu kennzeichnen ist. In diesem Fall ist das Fett nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit Alkalihydroxyden oder -karbonaten behandelt anzusehen. Entsteht jedoch beim Ansäuern eine in Äther schwer lösliche oder gelblichweiße Abscheidung, so ist sie gegebenenfalls nach der beim Nachweis von unterschwefligsauren Salzen angegebenen Vorschrift nach Nr. 4, Buchst. b), auf Schwefel weiter zu prüfen.

Das klare Filtrat von Buchst. β) wird in einer Platinschale auf etwa 50 ccm eingedampft und dann in einem Gefäß aus Jenaer Geräteglas durch Kochen mit überschüssiger Ammoniakflüssigkeit und etwa 10 ccm Ammoniumkarbonatlösung auf alkalische Erden geprüft. Tritt

podle písmene b) jen při kladném výsledku zkoušky.

b) Průkaz hydroxydů a uhličitanů alkalií a žíravých zemin.

α) 50 g roztaveného tuku se v baňce o obsahu asi 500 ccm, s chladičem, smísí se stejným objemem destilované vody (baňka a chladič z jenského skla). Do směsi se zavádí rourkou z jenského skla přes připojenou skleněnou láhev po ½ hodiny vodní pára, vyrobená z destilované vody. Spojné hadice se před tím dosti dlouho čistí prohánění vodní páry. Po ochlazení se vodný výluh filtruje filtrem pokud možno prostým popele.

β) Ke zbývajícímu tuku a také k filtru použitému podle písm. α) se přidá 5 ccm 25% kyseliny solné a 25 ccm destilované vody a zpracují se stejně jak uvedeno u písmene α).

Filtrát podle odstavců α) a β) se vpraví odděleně do třepací nálevky, přidá se asi 3 g chloridu draselného a třepe se několik minut asi s 10 ccm petroléteru. Oddělená vodná tekutina se filtruje navlhčeným filtrem co možno prostým popele. Je-li třeba, filtruje se s počátku zkalený odtékající filtrát tolikrát, až je čirý.

Čirý filtrát u písmene α) se odpaří až na 25 ccm, ochladí se a okyselí zředěnou kyselinou solnou. Je-li přítomno alkalické mýdlo, vyloučí se mastná kyselina, která se éterem oddělí a dá se poznati. V tomto případě se považuje tuk podle § 5, č. 4 prov. př. D za tuk, na který bylo působeno hydroxydy nebo uhličitany alkalií. Vznikne-li však po okyselení v éteru těžko rozpustná nebo žlutavě-bílá usazenina, má se rovněž zkoušet na síru podle návodu v č. 4, písm. b) při průkazu sirnatanů.

Čirý filtrát u písmene β) se na platinové misce odpaří asi na 50 ccm a pak se v nádobce z jenského skla zkouší varem s přebytkem amoniaku a asi 10 ccm roztoku uhličitanu amonného na alkalické zeminy. Vyloučí-li se zřetelně uhličitan vápenatý, pova-

eine deutliche Fällung von Kalziumkarbonat ein, so ist das Fett nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit Kalziumhydroxyd oder -karbonat behandelt anzusehen.

Tritt keine deutliche Fällung ein, dann ist die filtrierte Flüssigkeit in einer Platinschale auf etwa 25 ccm einzudampfen, gegebenenfalls zu filtrieren und durch Zusatz von etwa 10 ccm Ammoniakflüssigkeit und etwa 1 ccm Natriumphosphatlösung auf Magnesium zu prüfen. Entsteht hierbei innerhalb 12 Stunden eine deutliche kristallinische Ausscheidung von Magnesiumammoniumphosphat, so ist das Fett nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit Magnesiumhydroxyd oder -karbonat behandelt anzusehen.

Zur Prüfung der Reagenzien und Geräte auf Reinheit ist ein blinder Versuch ohne Fett in genau gleicher Weise auszuführen.

4. Nachweis von schwefliger Säure und ihren Salzen und von unterschwefligsauren Salzen.

30 g Fett werden nach § 5, Nr. 3, behandelt. Während des Erwärmens und auch während des Erkaltens wird der Kolben wiederholt vorsichtig geschüttelt.

Tritt eine Bläuung des Papierstreifens ein, dann ist der entscheidende Nachweis der schwefligen Säure durch nachstehendes Verfahren zu erbringen:

a) Zur Bestimmung der schwefligen Säure und der schwefligsauren Salze werden 50 g geschmolzenes Fett in einem Destillierkolben von 500 ccm Inhalt mit 50 ccm Wasser vermischt. Der Kolben wird mit einem Stopfen verschlossen, durch den drei Glasröhren in das Innere führen, zwei bis auf den Boden des Kolbens, die dritte nur bis in den Hals. Die letzte Röhre ist durch einen Kühler mit einer Absorptionsvorlage verbunden.

Man leitet durch die eine der bis auf den Boden des Kolbens führenden Glasröhren reines (von Schwefelverbindungen freies) Kohlendioxyd, bis alle Luft aus dem Apparat verdrängt ist, bringt dann in die Vorlage 50 ccm Jod-Jodkaliumlösung (erhalten durch Auflösen von 5 g reinem Jod und 7,5 g Kaliumjodid in Wasser zu 1 Liter; die Lösung muß sulfatfrei sein), lüftet den Stopfen des Destillierkolbens und läßt, ohne das Einströmen des Kohlendioxyds zu unterbrechen, 10 ccm einer wässerigen 25prozentigen Lösung von Phosphorsäure hinzufließen. Alsdann leitet man durch die dritte Glasröhre Wasserdampf ein und destilliert unter stetigem Durchleiten von Kohlendioxyd 50 ccm über. Darauf verfährt

žuje se tuk podle § 5, č. 4 prov. př. D za tuk, na který bylo působeno hydroxydem nebo uhličitanem vápenatým.

Nedojde-li ke zřetelnému vysrážení, odpaří se filtrát v platinové misce asi na 25 ccm, zfiltruje se, přidá se asi 10 ccm amoniaku a asi 1 ccm natriumfosfátu a zkouší se na hořčík. Vznikne-li při tom během 12 hodin zřetelná krystalická usazenina fosforečnanu hořečnatoamonného, považuje se tuk podle § 5, č. 4 prov. př. D za tuk, na který bylo působeno hydroxydem nebo uhličitanem vápenatým.

Čistota zkoumadel a přístrojů se zkouší kontrolním pokusem bez tuku přesně stejným způsobem.

4. Průkaz kyseliny siřičité, jejích solí a solí kyseliny sirnaté.

30 g tuku se zpracuje, jak uvedeno v § 5, č. 3. Během zahřívání a rovněž během ochlazování se baňkou několikrát opatrně zatřepe.

Zmodrá-li proužek papíru, provede se rozhodující důkaz kyseliny siřičité a jejích solí takto:

a) K určení kyseliny siřičité a jejích solí se smísí 50 g roztaveného tuku v destilační baňce o obsahu 500 ccm s 50 ccm vody. Baňka se zazátkuje zátkou, kterou vedou dovnitř baňky 3 skleněné rourky; dvě z nich sahají až ke dnu baňky, třetí jen do hrdla. Tato třetí rourka je spojena chladičem s absorbční předlohou.

Jednou rourkou, sahající až ke dnu baňky, se přivádí čistý kysličník uhličitý (bez sloučenin síry), až je vzduch z přístroje vypuzen; do předlohy se pak vpraví 50 ccm roztoku jodu (získaného rozpuštěním 5 g čistého jodu a 7,5 g jodidu draselného v 1 l vody; roztok musí být bez síranů), baňka se odzátkuje, stále se přivádí kysličník uhličitý a přileje se 10 ccm 25% kyseliny fosforečné. Pak se třetí rourkou přivádí vodní pára, druhou rourkou kysličník uhličitý a předestiluje se 50 ccm. S obsahem předlohy, který musí býti zbarven hnědě, se dále zachází podle § 5, č. 3, písm. a).

man mit dem Inhalt der Vorlage, der noch braun gefärbt sein muß, weiter, wie im § 5, Nr. 3, Buchst. a), angegeben ist.

Lieferte die Prüfung ein positives Ergebnis, so ist das Fett nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit schwefliger Säure, schwefligsauren Salzen oder unterschwefligsauren Salzen behandelt zu betrachten. Liegt ein Anlaß vor festzustellen, ob die schweflige Säure unterschwefligsauren Salzen entstammt, so ist in folgender Weise zu verfahren:

b) 50 g geschmolzenes Fett werden mit der gleichen Menge Wasser in einem mit Rückflußkühler versehenen Kolben von etwa 500 ccm Inhalt vermischt. In das Gemisch wird ½ Stunde lang strömender Wasserdampf eingeleitet, der wässerige Auszug nach dem Erkalten filtriert und das Filtrat mit Salzsäure versetzt. Entsteht hierbei eine in Äther schwer lösliche Abscheidung, so wird sie auf Schwefel untersucht. Hierzu wird der abfiltrierte und gewaschene Bodensatz nach den im § 5, Nr. 3, Buchst. b), gegebenen Bestimmungen weiterbehandelt.

5. Nachweis von Fluorwasserstoff und seinen Verbindungen.

30 g geschmolzenes Fett werden mit der gleichen Menge Wasser in einem mit Rückflußkühler versehenen Kolben von etwa 500 ccm Inhalt vermischt. In das Gemisch wird ½ Stunde lang strömender Wasserdampf eingeleitet, der wässerige Auszug nach dem Erkalten filtriert und das Filtrat ohne Rücksicht auf eine etwa vorhandene Trübung mit Kalkmilch bis zur stark alkalischen Reaktion versetzt. Nach dem Absetzen und Abfiltrieren wird der Rückstand getrocknet, zerrieben, in einen Platintiegel gegeben und alsdann nach § 5, Nr. 4, weiterbehandelt.

Fett, in dem nach dieser Vorschrift Fluorwasserstoff nachgewiesen ist, ist nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit Fluorwasserstoff oder seinen Verbindungen behandelt zu betrachten.

6. Nachweis von Salizylsäure und ihren Verbindungen.

Man mischt in einem Probierröhrchen 4 ccm Alkohol von 20 Volumprozent mit zwei bis drei Tropfen einer frisch bereiteten 0,05prozentigen Eisenchloridlösung, fügt 2 ccm geschmolzenes Fett hinzu und mischt die Flüssigkeiten, indem man das mit dem Daumen verschlossene Probierröhrchen 40 bis 50mal umschüttelt. Bei Gegenwart von Salizylsäure färbt sich die untere Schicht violett.

Měla-li zkouška kladný výsledek, považuje se tuk podle § 5, č. 4 prov. př. D za tuk, na který bylo působeno kyselinou siřičitou, jejími solemi nebo sirnatany. Má-li se určiti, že kyselina siřičitá vznikla ze sirnatanů, postupuje se takto:

b) 50 g roztaveného tuku se smísí se stejným množstvím vody v baňce o obsahu asi 500 ccm, se zpětným chladičem. Do směsi se vhání ½ hodiny proud vodní páry, vodný výluh se po ochlazení filtruje a k filtrátu se přidá kyselina solná. Vznikla-li tím v éteru těžko rozpustná usazenina, zkouší se usazenina na síru. Proto se odfiltrovaná a vypraná usazenina zpracuje podle předpisů uvedených v § 5, č. 3, písm. b).

5. Průkaz fluorovodíku a jeho sloučenin.

V baňce o obsahu asi 500 ccm, se zpětným chladičem, se smísí 30 g roztaveného tuku se stejným množstvím vody. Do směsi se přivádí ½ hodiny proud vodní páry, vodný výluh se ochladí, filtruje a k filtrátu bez ohledu na zákal se přidává vápenné mléko až do silně alkalické reakce. Po ustání a odfiltrování se zbytek vysuší, rozetře, dá do platinového kelímku a zpracuje dále podle předpisů § 5, č 4.

Tuk, ve kterém byl podle těchto předpisů zjištěn fluorovodík, se považuje podle § 5, č. 4 prov. př. D za tuk, na který bylo působeno fluorovodíkem nebo jeho sloučeninami.

6. Průkaz kyseliny salicylové a jejích sloučenin.

Ve zkumavce smísí se 4 ccm alkoholu o 20 objemových procentech se 2—3 kapkami čerstvě připraveného 0,05 % roztoku chloridu železitého. Přidá se 2 ccm roztaveného tuku a promíchá se tím, že se zkumavka palcem uzavřená 40 až 50krát protřepe. Je-li kyselina salicylová přítomna, zbarví se dolní vrstva fialově.

Fett, in dem nach dieser Vorschrift Salizylsäure nachgewiesen ist, ist nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit Salizylsäure oder ihren Verbindungen behandelt zu betrachten.

7. Nachweis von Farbstoffen.

a) Die Gegenwart fremder Farbstoffe erkennt man durch Auflösen des geschmolzenen Fettes (50 g) in absolutem Alkohol (75 ccm) in der Wärme. Bei künstlich gefärbten Fetten bleibt die unter Umschütteln in Eis abgekühlte und filtrierte alkoholische Lösung deutlich gelb oder rötlichgelb gefärbt. Die alkoholische Lösung ist in einem Probierrohr von 18 bis 20 mm Weite im durchfallenden Licht zu beobachten.

b) Zum Nachweis bestimmter Teerfarbstoffe werden 5 g Fett in 10 ccm Äther oder Petroläther gelöst. Die Hälfte der Lösung wird in einem Probierröhrchen mit 5 ccm 25prozentiger Salzsäure, die andere Hälfte der Lösung mit 5 ccm 38prozentiger Salzsäure kräftig durchgeschüttelt. Bei Gegenwart gewisser Azofarbstoffe ist die unten sich absetzende Salzsäureschicht deutlich rot gefärbt.

Fett, in dem nach Buchst. a) oder b) Farbstoffe nachgewiesen sind, ist nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit Farbstoffen behandelt zu betrachten.

8. Nachweis von Benzoesäure und ihren Salzen.

50 g Fett werden in einem verschlossenen Kolben auf dem Wasserbad geschmolzen und mit 100 ccm (bei Fett mit sehr hohem Säuregrad entsprechend mehr) einer erwärmten, etwa $^1/_{10}$ normalen wässerigen Natriumbikarbonatlösung 1 Minute lang kräftig durchgeschüttelt. Alsdann wird der Kolben auf dem Wasserbad so lange erwärmt, bis sich die wässerige Flüssigkeit klar oder milchigtrüb abgeschieden hat. Die von dem Fett abgegossene Flüssigkeit wird mit verdünnter Schwefelsäure stark angesäuert, bis nahe zum Sieden erhitzt und nach dem Erkalten filtriert. Das klare Filtrat wird in einem Scheidetrichter mit 25 ccm Äther kräftig ausgeschüttelt, die ätherische Lösung zweimal mit 5 ccm Wasser gewaschen und mit 2 ccm ½ normaler Alkalilauge ausgeschüttelt. Der alkalische Auszug wird in einem Probierglas bei 110 bis 115° C zur Trockne eingedampft. Der Rückstand wird nach § 5, Nr. 6, weiter behandelt.

Fett, in dem hiernach Benzoesäure nachgewiesen ist, ist nach § 5, Nr. 4, AB. D als mit

Tuk, ve kterém byla podle tohoto předpisu nalezena kyselina salicylová, považuje se podle § 5, č. 4 prov. př. D za tuk, k němuž byla přidána kyselina salicylová neb její sloučeniny.

7. Průkaz barviv.

a) Přítomnost cizích barviv se pozná rozpouštěním roztaveného tuku (50 g) v absolutním alkoholu (75 ccm) za tepla. Jde-li o tuky uměle přibarvené, je alkoholický roztok po protřepání, ochlazení ledem a zfiltrování zabarven zřetelně žlutě nebo červenožlutě. Alkoholický roztok se pozoruje ve zkumavce světlosti 18—20 mm v procházejícím světle.

b) Ke zjištění některých dehtových barviv se rozpustí 5 g tuku v 10 ccm éteru nebo petroléteru. Polovina roztoku se protřepe ve zkumavce s 5 ccm 25% kyseliny solné, druhá část roztoku se důkladně protřepe s 5 ccm 38% kyseliny solné. Jsou-li přítomná určitá azobarviva, zbarví se dole se usazující vrstva kyseliny solné zřetelně červeně.

Tuk, v němž byla podle předpisů písmene a) nebo b) zjištěna cizí barviva, se považuje podle § 5, č. 4 prov. př. D za obarvený.

8. Průkaz kyseliny benzoové a jejích solí.

50 g tuku se roztaví na vodní lázni v uzavřené baňce a silně protřepe 1 minutu se 100 ccm (u tuku se zvlášť vysokým stupněm kyselosti s přiměřeně větším množstvím) zahřátého, asi $^1/_{10}$ normálního vodného roztoku dvojuhličitanu sodného. Potom se baňka zahřívá tak dlouho na vodní lázni, až se odloučí jasná nebo mléčně zkalená tekutina. Tekutina s tuku slitá se silně okyselí zředěnou kyselinou sírovou, zahřeje se až skoro do varu a po zchlazení se filtruje. Čistý filtrát se důkladně vytřepe v třepací nálevce v 25 ccm éteru, etherický roztok se dvakrát propere 5 ccm vody a protřepe se 2 ccm ½ normálního louhu. Alkalický výtažek se odpaří do sucha ve zkumavce při 110 až 115° C. Se zbytkem se dále postupuje podle § 5, č. 6.

Tuk, v němž byla takto zjištěna kyselina benzoová, považuje se podle § 5, č. 4 prov. př.

Benzoesäure oder ihren Salzen behandelt zu betrachten.

§ 12.

Untersuchung der Fette auf ihre Abstammung und Unverfälschtheit sowie darauf, ob sie den Anforderungen des Gesetzes R. G. Bl. Nr. 26/1902 entsprechen.

(1) Soweit nicht nachstehend besondere Vorschriften gegeben sind, sind die wissenschaftlich erprobten Verfahren zum Nachweis der Abstammung und Unverfälschtheit der Fette anzuwenden.

(2) Bei allen tierischen Fetten, ausgenommen Margarine und Kunstspeisefett (z. B. bei Schmalz, Talg und Oleomargarin), ist in allen Fällen außer der Bestimmung des Brechungsvermögens (§ 13, Nr. 1) die Prüfung auf Pflanzenöle nach § 13, Nr. 4, Buchst. a) oder b), und Nr. 6, auszuführen, bei Schmalz auch die Prüfung nach § 13, Nr. 3; dagegen hat die Prüfung nach § 13, Nr. 8, nur in dem dort angegebenen Umfang, die Bestimmung der Verseifungszahl (§ 13, Nr. 7) bei mindestens je einer Probe einer Sendung und die Bestimmung der Jodzahl (§ 13, Nr. 2), abgesehen von besonderen Verdachtsfällen, nur dann zu erfolgen, wenn bei 40° C die Refraktometerzahl

a) von Schmalz außerhalb der Grenzen 48,5 bis 51,5,

b) von Talg außerhalb der Grenzen 45,0 bis 48,5,

c) von Preßtalg oberhalb der Grenze 45,0,

d) von Oleomargarin außerhalb der Grenzen 46 bis 50

liegt.

(3) Bei allen tierischen Fetten, ausgenommen Margarine, ist in Verdachtsfällen, bei Margarine in allen Fällen, auf den Wassergehalt nach § 13, Nr. 10, zu prüfen.

(4) Bei Schweineschmalz ist in Verdachtsfällen die Prüfung auf das Vorhandensein von Rindertalg und diesem ähnlichen Fetten nach § 13, Nr. 11, auszuführen.

(5) Bei der Untersuchung von Margarine und von Kunstspeisefetten sind die Bestimmung des Brechungsvermögens (§ 13, Nr. 1), der Jodzahl (§ 13, Nr. 2) und die Prüfung auf Pflanzenöle (§ 13, Nrn. 3, 4, 6 und 8) zu unterlassen; die Bestimmung der Verseifungszahl (§ 13, Nr. 7) hat bei mindestens je einer Probe einer Sendung stattzufinden. Die Prüfung auf die vorgeschriebenen Erkennungsmittel (§ 13, Nr. 5) hat bei der Untersuchung von Margarine in allen Fällen stattzufinden.

D za tuk, na který bylo působeno kyselinou benzoovou nebo jinými solemi.

§ 12.

Vyšetřování původu, neporušenosti tuků a dále, odpovídají-li tuky požadavkům zákona č. 26/1902 ř. z.

(1) Nejsou-li dále uvedeny zvláštní předpisy, použije se k průkazu původu a neporušitelnosti vědecky vyzkoušených metod.

(2) U všech tuků živočišného původu (na př. u sádla, loje, oleomargarinu), kromě margarinu a jiného umělého pokrmového tuku, má se vždy kromě stanovení refrakce (§ 13, č. 1) provésti zkouška na rostlinné oleje podle předpisů § 13, č. 4, písm. a) nebo b), a č. 6 a u sádla také zkouška podle § 13, č. 3; podle § 13, č. 8 má se zkoušet jen v rozsahu tam udaném, číslo zmýdelnění (§ 13, č. 7) je třeba stanoviti alespoň u jednoho vzorku zásilky a jodové číslo (§ 13, č. 2), nehledíc ke zvláštním podezřelým případům, jen tehdy, je-li při 40° C refrakce

a) u sádla jiná než 48,5 až 51,5,

b) u loje jiná než 45,0 až 48,5,

c) u lisovaného loje nad 45,0,

d) u oleomargarinu jiná než 46 až 50.

(3) U všech živočišných tuků, kromě margarinů, se zjišťuje obsah vody podle § 13, č. 10 jen v podezřelých případech, u margarinu vždycky.

(4) Vepřové škvařené sádlo se zkouší v podezřelých případech na přítomnost hovězího loje a jemu podobných tuků podle § 13, č. 11.

(5) Při vyšetřování margarinu a umělých jedlých tuků se upouští od určení refrakce (§ 13, č. 1), jodového čísla (§ 13, č. 2) a zkoušky na rostlinné oleje (§ 13, čísla 3, 4, 6 a 8); určení čísla zmýdelnění (§ 13, č. 7) se provede alespoň u jednoho vzorku zásilky. Zkouška na rozpoznávací předepsané látky (§ 13, č. 5) se koná při vyšetřování margarinu vždycky.

(6) Sofern der Verdacht vorliegt, daß tierische Fette unter einer für Pflanzenfette üblichen Bezeichnung oder als Butter, Butterschmalz u. dgl. eingeführt werden, sind je nach Lage des Falls die in Betracht kommenden wissenschaftlich erprobten Verfahren anzuwenden.

(7) Läßt bei Fetten aller Art die Geruchs- und Geschmacksprobe auf eine ranzige, sauerranzige oder sauer-faulige Beschaffenheit des Fettes schließen, so ist die Bestimmung des Säuregrads (§ 13, Nr. 9) auszuführen.

§ 13.

Prüfungsverfahren.

Die vorstehend besonders genannten Prüfungen sind nach folgenden Verfahren auszuführen:

1. Bestimmung des Brechungsvermögens.

Die Bestimmung des Brechungsvermögens ist mit dem Zeiß-Butter-Refraktometer auszuführen. (Sieh Gebrauchsanleitung. Die zur Einstellung benötigte Normalflüssigkeit ist vor Licht geschützt und in gut verschlossenen Gefäßen aufzubewahren und darf nicht älter als 1 Jahr sein.)

2. Bestimmung der Jodzahl nach L. W. Winkler.

Erforderliche Lösungen und Reagenzien:

a) $^1/_{10}$ normale Kaliumbromatlösung (2,7837 g in 1 Liter Wasser),

b) etwa ½ normale Natriumarsenitlösung: 5,0 g arsenige Säure und 2,5 g Natriumhydroxyd werden unter Erwärmen in etwa 50 ccm Wasser gelöst; die Lösung wird durch Watte filtriert, die Watte mit Wasser nachgewaschen und die Lösung unter Verwendung des Spülwassers auf 200 ccm verdünnt,

c) grobgepulvertes Kaliumbromid,

d) reiner Tetrachlorkohlenstoff,

e) Indigokarminlösung (0,2 g in 100 ccm Wasser, gegebenenfalls unter Zusatz von etwas Alkali).

Ausführung der Bestimmung.

Man bringt von Fetten oder Ölen mit vermutlichen Jodzahlen von 200 bis 150: 0,15

(6) Je-li podezření, že živočišný tuk je dovážen s označením obvyklým pro tuky rostlinné nebo jako máslo, přepuštěné máslo atd., je nutno použít podle povahy případu vědecky vyzkoušeného postupu.

(7) Dá-li se u tuků všech druhů podle zkoušky čichové a chuťové souditi na žluklost, kyselou žluklost nebo kyselohnilobný rozklad tuku, má se určiti stupeň kyselosti (§ 13, č. 9).

§ 13.

Způsob vyšetření.

Při provádění zkoušek v předu zvlášť uvedených se postupuje takto:

1. Stanovení refrakce.

Refrakce se stanoví Zeissovým máselným refraktometrem. (Viz návod k použití. Tekutinu, která nesmí býti starší 1 roku, je třeba chrániti před světlem a uchovávati v dobře uzavřených nádobách.)

2. Stanovení jodového čísla podle L. W. Winklera.

Potřebné roztoky a zkoumadla:

a) $^1/_{10}$ normální roztok bromidu draselného (2,7837 g v 1 litru vody),

b) asi ½ normální roztok arsenitanu sodného: 5,0 g kyseliny arsenité a 2,5 g hydroxydu sodného se zahřátím rozpustí asi v 50 ccm vody; roztok se filtruje vatou, vata se ve vodě promyje a roztok se zředí splachovanou vodou na 200 ccm,

c) hrubě práškový bromid draselný,

d) čistý chlorid uhličitý (tetrachlormetan),

e) indigokarmínový roztok (0,2 g ve 100 ccm vody, je-li třeba s trochou louhu).

Provedení.

U tuků a olejů s odhadovanými jodovými čísly od 200 do 150 přenese se: 0,15 až 0,2 g,

bis 0,2 g, von 150 bis 100: 0,2 bis 0,3 g, von 100 bis 50: 0,3 bis 0,6 g, von 50 bis 20: 0,6 bis 1,0 g, mit kleineren Jodzahlen: 1 bis 2 g in eine Flasche von etwa 200 ccm Inhalt mit eingeschliffenem, gut schließendem Glasstopfen, der durch Bestreichen mit reiner konzentrierter Phosphorsäure abgedichtet wird, und löst das Fett oder Öl in 10 ccm Tetrachlorkohlenstoff, nötigenfalls unter vorsichtigem Erwärmen, auf. Dann läßt man bei Zimmertemperatur aus einer geeigneten Pipette 50 ccm der $^1/_{10}$ normalen Kaliumbromatlösung zufließen und fügt 1 g grobgepulvertes Kaliumbromid und 10 ccm einer 10prozentigen Salzsäure hinzu, schließt schnell und fest den Stöpsel, schüttelt kräftig durch, wobei das Kaliumbromid vollständig in Lösung gehen muß, und läßt das Gemisch zwei Stunden im Dunkeln stehen; in der ersten Stunde ist unter tunlichster Vermeidung der Lichteinwirkung mehrmals umzuschütteln. Nach dieser Zeit ist die Reaktion im allgemeinen beendet. Man fügt dann unter vorsichtigem Lüften des Glasstopfens genau 10,0 ccm der etwa ½ normalen Natriumarsenitlösung hinzu, schüttelt um, bis Entfärbung eintritt, setzt 20 ccm 38prozentiger Salzsäure hinzu und titriert unter Umschwenken mit $^1/_{10}$ normaler Kaliumbromatlösung bis zum Auftreten einer eben sichtbaren, schwach blaßgelben Färbung. Die Titration muß bei auffallendem guten Tageslicht vor einem unmittelbar hinter den Glaskolben oder die Flasche gehaltenen weißen Papierblatt ausgeführt werden.

Wird die Titration bei ungünstigem Tageslicht oder bei Lampenlicht ausgeführt, so setzt man der entfärbten sauren Lösung zwei Tropfen der Indigokarminlösung hinzu und titriert unter lebhaftem Umschwenken mit $^1/_{10}$ normaler Kaliumbromatlösung bis zur Entfärbung unter Verwendung einer weißen Unterlage. Sofern die Lösung während der Titration allmählich blasser wird, setzt man noch einen Tropfen des Indikators hinzu; ferner ist zu beachten, daß das Reaktionsgemisch gegen Ende der Titration vor jedem weiteren tropfenweisen Zusatz der Kaliumbromatlösung einige Male umzuschütteln ist.

Zur Prüfung der Reinheit der Reagenzien und zur Feststellung des Gehalts der Arsenitlösung ist ein blinder Versuch, d. h. ein solcher ohne Fett, auszuführen, indem man 10 ccm Tetrachlorkohlenstoff, 25 ccm $^1/_{10}$ normaler Kaliumbromatlösung, 25 ccm Wasser, 1 g grobgepulvertes Kaliumbromid und 10 ccm 10prozentiger Salzsäure in der oben angegebenen Weise und unter den gleichen Zeitverhältnissen im

od 150 do 100: 0,2 až 0,3 g, od 100 do 50: 0,3 až 0,6 g, od 50 do 20: 0,6 až 1,0 g, s menšími jodovými čísly: 1 až 2 g do lahve o obsahu asi 200 ccm se zabroušenou, dobře uzavírající skleněnou zátkou, utěsněnou nátěrem čisté sehnané kyseliny fosforečné. Tuk nebo olej se rozpustí v 10 ccm chloridu uhličitého (tetrachlormethan), je-li třeba za opatrného zahřátí. Potom se přikapává při pokojové teplotě vhodnou pipetou 50 ccm $^1/_{10}$ normálního roztoku bromidu draselného a přidá 1 g hrubě práškovaného bromidu draselného a 10 ccm 10% kyseliny solné, zátka se rychle a pevně uzavře, důkladně protřepe až se bromid draselný úplně rozpustí a směs se odstaví na dvě hodiny do temna; v první hodině se několikrát protřepe tak, aby na směs světlo působilo co nejméně. Po této době je reakce zcela skončena. Potom se opatrně odzátkuje a přidá přesně 10,0 ccm asi ½ normálního roztoku arsenitanu sodného, třepe se, až se odbarví, přidá se 20 ccm 38% kyseliny solné a titruje se za promíchávání $^1/_{10}$ normálním roztokem bromidu draselného do počátku slabě bledežlutého zbarvení. Titrace se musí provádět při plném denním světle a bezprostředně za baňkou nebo lahví se přidrží list bílého papíru.

Provádí-li se titrace při nepříznivém denním světle nebo při umělém světle, přidají se k odbarvenému kyselému roztoku dvě kapky indigokarminového roztoku a titruje se za živého promíchávání $^1/_{10}$ normálním roztokem bromidu draselného nad bílou podložkou až do odbarvení. Bledne-li roztok během titrace, přidá se ještě kapka indikátoru; před každým dalším přikápnutím roztoku bromidu draselného neopomene se několikrát roztokem zatřepat, aby byl poznán konec titrace.

Na zjištění čistoty zkoumadel a obsahu roztoku arsenitanu se provede slepý pokus, t. j. bez tuku, tak že se dá na sebe vzájemně působiti 10 ccm chloridu uhličitého (tetrachlormetan), 25 ccm $^1/_{10}$ normálního roztoku bromidu draselného, 25 ccm vody, 1 g hrubě práškovaného bromidu draselného a 10 ccm 10% kyseliny solné stejně, jak nahoře uvedeno a ve stejných údobích a v temnu, pak

Dunkeln aufeinander einwirken läßt, dann gibt man aus einer geeichten Pipette 10,0 ccm der Arsenitlösung und 20 ccm 38prozentiger Salzsäure hinzu und titriert mit der $^1/_{10}$ normalen Kaliumbromatlösung.

Die Berechnung der Jodzahl (Jodbromzahl) erfolgt nach dem Ausdruck:

$$\frac{(a-b) \cdot 1{,}27}{f};$$

hierin bedeuten

a = die bei der Bestimmung der Jodzahl im Fett verbrauchte [von vornherein (50 ccm) + bei der Titration zugesetzte] Anzahl Kubikzentimeter der $^1/_{10}$ normalen Kaliumbromatlösung,

b = die beim blinden Versuch verbrauchte [von vornherein (25 ccm) + bei der Titration zugesetzte] Anzahl Kubikzentimeter der $^1/_{10}$ normalen Kaliumbromatlösung,

f = die angewandte Fettmenge in Gramm.

Die so gefundene Zahl gibt an, wieviel Gramm Jod der von 100 g Fett gebundenen Brommenge äquivalent sind, d. h. die Jodzahl des Fettes.

Es ist darauf zu achten, daß die durch das Fett gebundene und die nicht gebundene Brommenge annähernd gleich groß sind, d. h. (a—b) soll annähernd 25 betragen; andernfalls ist zum mindesten bei höheren Jodzahlen die Bestimmung unter Verwendung entsprechend größerer oder kleinerer Fettmengen zu wiederholen.

Da bei diesen Bestimmungen die geringsten Versuchsfehler auf das Ergebnis von merklichem Einfluß sind, ist peinlich genaues Arbeiten und die Anstellung von Doppelversuchen erforderlich.

3. Nachweis von Pflanzenölen in Schmalz nach Bellier.

5 ccm geschmolzenes, filtriertes, nicht wesentlich über 35° C warmes Schmalz werden mit 5 ccm einer kalt gesättigten Lösung von Resorzin in Benzol in einem dickwandigen, mit Glasstopfen verschließbaren Probierglas gemischt, 5 ccm farbloser 65prozentiger Salpetersäure zugegeben und 5 Sekunden lang tüchtig durchgeschüttelt. Treten während des Schüttelns oder 20 Sekunden nach dem Schütteln rote, violette oder grüne Färbungen auf, so deuten sie auf die Anwesenheit von Pflanzenölen hin. Später eintretende Farberscheinungen sind unberücksichtigt zu lassen.

4. Nachweis von Sesamöl.

a) Wenn keine Farbstoffe vorhanden sind, die sich mit Salzsäure rot färben, werden 5 ccm

se přidá z cejchované pipety 10,0 ccm roztoku arsenitanu a 20 ccm 38% kyseliny solné a titruje se $^1/_{10}$ normálním roztokem bromidu draselného.

Výpočet jodového čísla (jodbromového čísla) se děje podle vzorce:

$$\frac{(a-b) \cdot 1{,}27}{t};$$

při tom znamená

a = počet kubických centimetrů $^1/_{10}$ normálního bromidu draselného, spotřebovaného při určení jodového čísla [počátečních (50 ccm) + při titraci přidaných],

b = počet kubických centimetrů $^1/_{10}$ normálního roztoku bromidu draselného, spotřebovaného při slepém pokusu [počátečních (25 ccm) + při titraci přidaných],

t = použité množství tuku v gramech.

Takto zjištěné číslo udává, kolik gramů jodu je equivalentních množství bromu vázanému 100 g tuku, t. j. jodové číslo tuku.

Je však třeba pamatovati na to, že tukem vázané a nevázané množství bromu je přibližně stejně velké, t. j. (a—b) má býti přibližně 25; jinak se celá zkouška opakuje alespoň při vyšších jodových číslech, s vyšším nebo nižším množstvím tuku.

Poněvadž při těchto stanoveních mají sebemenší chyby postupu znatelný vliv na výsledek, je třeba pracovati úzkostlivě přesně a prováděti pokusy dvojmo.

3. Průkaz rostinných olejů v sádle podle Belliera.

5 ccm roztaveného, filtrovaného, ne příliš nad 35° C teplého tuku se důkladně protřepává v silnostěnné zkumavce se skleněnou zátkou po 5 vteřin s 5ccm bezbarvé 65% kyseliny dusičné a 5 ccm za studena nasyceného roztoku resorcinu v benzolu. Vznikne-li během třepání nebo 20 vteřin po protřepání červené, fialové nebo zelené zabarvení, je to důkazem přítomnosti rostlinných olejů. Na změny barvy později se objevivší se nehledí.

4. Průkaz sezamového oleje.

a) Nejsou-li přítomna barviva, barvící se kyselinou solnou červeně, rozpustí se 5 ccm

geschmolzenes Fett in 5 ccm leicht siedendem, frisch destilliertem Petroläther gelöst und mit 10 ccm 38prozentiger Salzsäure und 0,2 ccm einer 1prozentigen alkoholischen Lösung von möglichst farblosem Furfurol mindestens ½ Minute lang kräftig geschüttelt. Bei Anwesenheit von Sesamöl zeigt die sich absetzende Furfurolsalzsäure eine bleibende deutliche Rotfärbung.

b) Wenn Farbstoffe vorhanden sind, die sich mit Salzsäure rot färben, werden 5 ccm geschmolzenes Fett in einem mit Glasstopfen verschließbaren Probierglas in 10 ccm frisch destilliertem Petroläther gelöst und 2,5 ccm stark rauchender Zinnchlorürlösung*) zugesetzt. Die Mischung wird kräftig durchgeschüttelt, so daß alles gleichmäßig gemischt ist (aber nicht länger) und nun in Wasser von 40° C getaucht. Nach Abscheidung der Zinnchlorürlösung taucht man das Probierglas 3 Minuten in Wasser von 80° C so weit ein, daß nur die Zinnchlorürlösung erwärmt und ein Sieden des Petroläthers verhindert wird. Bei Gegenwart von Sesamöl zeigt die Zinnchlorürlösung eine bleibende deutliche Rotfärbung.

5. Prüfung der Margarine auf das Vorhandensein des Erkennungsmittels (Sesamöl oder Kartoffelstärkemehl).

a) Nachweis von Sesamöl.

Bei der Untersuchung von Margarine auf den vorgeschriebenen Gehalt an Sesamöl werden, wenn keine Farbstoffe vorhanden sind, die sich mit Salzsäure rot färben, 0,5 ccm des geschmolzenen, klar filtrierten Margarinefettes in 9,5 ccm frisch destilliertem Petroläther gelöst und die Lösung nach Nr. 4, Buchst. a), geprüft.

Wenn Farbstoffe vorhanden sind, die sich mit Salzsäure rot färben, so löst man 1 ccm des geschmolzenen, klar filtrierten Margarinefettes in 19 ccm Petroläther und schüttelt diese Lösung in einem kleinen zylindrischen Scheidetrichter mit 5 ccm 25prozentiger Salzsäure etwa ½ Minute lang. Die unten sich ansammelnde rot gefärbte Salzsäureschicht läßt man abfließen und wiederholt dieses Verfahren, bis

*) Zur Herstellung der Zinnchlorürlösung werden 5 Gewichtsteile kristallisierten Zinnchlorürs mit einem Gewichtsteil 25prozentiger Salzsäure zu einem Brei angerührt; dieser wird mit trockenem Chlorwasserstoff gesättigt. Die dadurch erzielte Lösung wird nach dem Absetzen durch Asbest filtriert und in kleinen, mit Glasstopfen verschlossenen, möglichst gefüllten Flaschen aufbewahrt.

roztaveného tuku v 5 ccm snadno vroucího, čerstvě destilovaného petroléteru a alespoň ½ minuty se důkladně protřepá s 10 ccm 38% kyseliny solné a 0,2 ccm 1% alkoholického co možno bezbarvého roztoku furfurolu. Je-li sezamový olej přítomen, barví se kyselina furfurolsolná dole se usazující zřetelně červeně.

b) Jsou-li přítomna barviva, barvící se kyselinou solnou červeně, rozpustí se v silnostěnné zkumavce se skleněnou zátkou 5 ccm roztaveného tuku v 10 ccm čerstvě destilovaného petroléteru a přidá se 2,5 ccm silně kouřícího roztoku chloridu cínatého.*) Směs se důkladně protřepe tak aby se vše stejnoměrně promísilo (ne však déle) a ponoří se do vody 40° C teplé. Když se vrstva roztoku chloridu cínatého odloučila, ponoří se zkumavka na 3 minuty do vody 80° C teplé tak, aby se chlorid cínatý zahřál, ale aby se zabránilo varu petroléteru. Je-li přítomen sezamový olej, zabarví se roztok chloridu cínatého zřetelně trvale červeně.

5. Vyšetření margarinu na poznávací příměsi (sezamový olej nebo bramborový škrob).

a) Průkaz sezamového oleje.

Při vyšetřování margarinu na přítomnost sezamového oleje, nejsou-li přítomna barviva barvící se kyselinou solnou červeně, se rozpustí 0,5 ccm roztaveného, čistě zfiltrovaného margarinového tuku v 9,5 ccm čerstvě destilovaného petroléteru a roztok se zkouší podle návodu uvedeného pod č. 4, písm. a).

Jsou-li přítomna barviva barvící se kyselinou solnou červeně, rozpustí se 1 ccm roztaveného, čistě filtrovaného margarinu v 19 ccm petroléteru a tento roztok se protřepe v malé dělící nálevce s 5 ccm 25% kyseliny solné asi ½ minuty. Dole se usazující červeně zbarvená vrstva kyseliny solné se vypustí a postup se opakuje tolikrát, až se kyselina solná červeně nebarví. Pak se kyselina

*) K přípravě roztoku chloridu cínatého smíchá se 5 váhových dílů krystalického chloridu cínatého s jedním váhovým dílem 25% kyseliny solné na kaši; kaše se nasytí zcela suchým chlorovodíkem. Vzniklý roztok se filtruje po usazení asbestem a uchovává se v malé, pokud možno zcela naplněné lahvi se skleněnou zátkou.

die Salzsäure nicht mehr rot gefärbt wird. Dann läßt man die Salzsäure abfließen und prüft 10 ccm der so behandelten Petroläther-lösung nach Nr. 4, Buchst. a).

Hat die Margarine den vorgeschriebenen Gehalt an Sesamöl von der durch die Ministerialverordnung R. G. Bl. Nr. 27/1902 vorgeschriebene Beschaffenheit, so muß in jedem Fall die Sesamölreaktion noch deutlich eintreten.

b) Nachweis von Kartoffelstärkemehl.

1. Prüfung auf Anwesenheit von Kartoffelstärkemehl.

In einem weiten Probierglas werden etwa 10 g Margarine geschmolzen, mit 10 ccm Wasser aufgekocht und etwa 1 Minute im Kochen gehalten. Nach dem völligen Erkalten werden in die wässerige Schicht — zweckmäßig durch ein in diese vorher eingeführtes Glasrohr hindurch — einige Tropfen einer Jod-Jodkaliumlösung gegeben.

Bei Anwesenheit von Stärkemehl nimmt die wässerige Schicht eine blauschwarze Färbung an.

2. Untersuchung auf den vorgeschriebenen Gehalt an Kartoffelstärkemehl.

Ist in einer Margarine nach Nr. 1 Stärkemehl nachgewiesen, so wird zur Feststellung, ob die vorgeschriebene Menge Kartoffelstärkemehl verwendet worden ist, folgendermaßen verfahren:

20 g einer Durchschnittsprobe der Margarine werden in einem Zentrifugenrohr bei etwa 70° C geschmolzen. Man fügt 10 bis 15 ccm Äther hinzu, bringt das Fett durch Umschütteln zur Lösung und trennt durch kurzes Zentrifugieren die Fettlösung von den übrigen Bestandteilen. Nach vorsichtigem Abgießen der Fettlösung behandelt man den Rückstand nochmals in derselben Weise mit Äther, darauf einmal mit etwa 20 ccm Alkohol. Nach dem Abgießen des Alkohols gibt man zu dem Rückstand 15 ccm alkoholische Kalilauge (80 g Kaliumhydroxyd in 1 Liter Alkohol von 90 Volumprozent gelöst) und kocht am Rückflußrohr im Wasserbad unter zeitweiligem Umschütteln etwa ½ Stunde lang. Nach dem Erkalten wird zentrifugiert, die alkoholische Lauge vorsichtig von dem Rückstand abgegossen, dieser mit 15 ccm Alkohol von 90 Volumprozent umgeschüttelt und nochmals zentrifugiert. Nach dem Abgießen des Alkohols wird der Rückstand mit 10 ccm Alkohol von 50 Volumprozent aufgenommen und das Gemisch mit etwa drei Tropfen 25prozentiger Salzsäure angesäuert. Die zurückbleibende Stärke sammelt man in einem gewogenen Filtertiegel, wäscht

solná vypustí a 10 ccm tohoto roztoku se zkouší podle návodu uvedeného pod č. 4, písm. a).

Obsahuje-li margarin přípustné množství sezamového oleje jakosti, předepsané ministerským nařízením č. 27/1902 ř. z., musí býti sezamová reakce vždy zřetelná.

b) Průkaz bramborového škrobu.

1. Zkouška na přítomnost bramborového škrobu.

V široké zkumavce se roztaví asi 10 g margarinu, povaří se s 10 ccm vody a udržuje se asi 1 minutu ve varu. Po úplném vychladnutí přidá se do vrstvy vody — nejlépe skleněnou tyčinkou do vrstvy napřed zapuštěnou — několik kapek roztoku jodidu draselného.

Je-li přítomen škrob, zbarví se vrstva vody modročerně.

2. Vyšetření na předepsané množství bramborového škrobu.

Byl-li v margarinu prokázán podle č. 1 škrob, zjistí se, bylo-li použito předepsaného množství bramborového škrobu, takto:

20 g průměrného vzorku margarinu se roztaví v odstřeďovací zkumavce při 70° C. Přidá se 10 až 15 ccm éteru, tuk se rozpustí protřepáním a oddělí se krátkým odstředěním od ostatních součástí. Po opatrném slití tukového roztoku zpracuje se zbytek opět stejně éterem, pak znovu as 20 ccm alkoholu. Po odlití alkoholu se přidá ke zbytku 15 ccm alkoholického louhu draselného (80 g louhu draselného rozpuštěno v 1 l alkoholu o 90 objemových %) a vaří se ve vodní lázni se zpětným chladičem asi ½hodiny a při tom se občas protřepe. Po vychladnutí se odstředí, alkoholický louh se opatrně od zbytku odleje, zbytek se protřepe s 15 ccm alkoholu o 90 objemových procentech a opět se odstředí. Alkohol se odleje, ke zbytku se přidá 10 ccm alkoholu o 50 objemových % a okyselí se třemi kapkami 25% kyseliny solné. Zbylý škrob se shromáždí v odváženém filtračním tyglíku, promyje se 50% alkoholem, pak absolutním alkoholem, konečně éterem, suší se nejprve asi při 40° C, potom při 100° C tak, až se váha nemění a zváží se.

mit 50prozentigem Alkohol, darauf mit absolutem Alkohol und schließlich mit Äther, trocknet zunächst bei etwa 40° C, dann bei 100° C bis zum gleichbleibenden Gewicht und wägt.

Liegt das gefundene Gewicht der getrockneten Stärke zwischen 25 und 65 mg, so ist als erwiesen anzusehen, daß die Margarine den durch die Regierungsverordnung Slg. I Nr. 49/1939 vorgeschriebenen Gehalt von 0,2 bis 0,3 vom Hundert Kartoffelstärkemehl besitzt. Auf den wechselnden Wassergehalt des im Handel befindlichen Kartoffelstärkemehls und auf die Fehlerquellen des Untersuchungsverfahrens ist dabei Rücksicht genommen.

6. Nachweis von Baumwollsamenöl.

5 ccm Fett werden mit 5 ccm Amylalkohol und 5 ccm einer 1prozentigen Lösung von Schwefel in Schwefelkohlenstoff in einem weiten, mit Korkverschluß und weitem Steigrohr versehenen Probierglas zweckmäßig nach Zusatz einiger Siedesteinchen etwa ¼ Stunde lang in siedendem Wasserbad erhitzt. Tritt eine Färbung nicht ein, so setzt man nochmals 5 ccm der Schwefellösung zu und erhitzt von neuem ¼ Stunde lang. Eine deutliche Rotfärbung der Flüssigkeit kann durch die Gegenwart von Baumwollsamenöl bedingt sein.

7. Bestimmung der Verseifungszahl (der Köttstorferschen Zahl).

Man wägt bei Schmalz 2 bis 2,5 g, bei den übrigen Fetten 1 bis 2 g Fett in einem Kölbchen aus Jenaer Glas von 150 ccm Inhalt ab, setzt 30 ccm einer annähernd ½ normalen, möglichst farblosen alkoholischen (mit Alkohol von mindestens 90 Volumprozent bereiteten) Kalilauge hinzu, verschließt das Kölbchen mit einem Kork, durch den ein 75 cm langes Kühlrohr aus Jenaer Geräteglas führt, und erhitzt die Mischung auf dem Wasserbad zum schwachen Sieden bis zur Klärung und dann noch einige Minuten; um die Verseifung zu vervollständigen, mischt man den Kolbeninhalt durch öfteres Umschwenken, jedoch unter Vermeidung des Verspritzens an den Kork und an das Kühlrohr. Man titriert alsdann in der noch heißen Lösung nach Zusatz von drei bis vier Tropfen einer 1prozentigen alkoholischen Phenolphthaleinlösung sofort mit ½ normaler Säure den Überschuß an Alkali zurück.

Bei jeder Versuchsreihe sind in gleicher Weise mehrere blinde Versuche ohne Anwendung von Fett auszuführen, um den Wirkungswert der alkoholischen Kalilauge gegenüber der ½ normalen Säure festzustellen.

Je-li zjištěná váha sušeného škrobu mezi 25 a 65 mg, je prokázáno, že margarin obsahuje vládním nařízením č. 49/1939 Sb. I předepsané množství bramborového škrobu, a to 0,2 až 0,3%. Při tom je třeba míti na zřeteli kolísající obsah vody v bramborovém škrobu uváděném do obchodu a chyby ve vyšetřovacím postupu.

6. Průkaz bavlníkového oleje.

5 ccm tuku se zahřívá s 5 ccm amylalkoholu a 5 ccm 1% roztoku síry v sirouhlíku v široké zkumavce s korkovou zátkou, se vzdušným chladičem, nejlépe přidá-li se kamínek, zabraňující prudkému varu, asi ¼ hodiny ve vroucí vodní lázni. Nezbarví-li se, přidá se znovu 5 ccm roztoku síry a zahřívá se znovu ¼ hodiny. Zřetelné červené zabarvení tekutiny je podmíněno přítomností bavlníkového oleje.

7. Určení čísla zmýdelnění (Köttstorferova).

Naváží se 2—2,5 g sádla, u jiných tuků 1—2 g do baňky z jenského skla obsahu 150 ccm a přidá se 30 ccm přibližně ½ normálního alkoholického, co možno bezbarvého roztoku draselného louhu (připraveného z alkoholu alespoň s 90 objemovými %), baňka se zazátkuje provrtaným korkem, jehož otvorem prochází 75 cm dlouhá roura z jenského skla a zahřívá se na vroucí vodní lázni do slabého varu až do vyjasnění a pak ještě několik minut; aby bylo zmýdelnění úplné, má se obsah baňky častěji promísit, avšak opatrně, aby bylo zabráněno potřísnění korku a chladiče. Pak se přidá několik kapek 1% alkoholického roztoku fenolftaleinu a ihned se určí zpětnou titrací ještě horkého roztoku mýdel ½ normální kyselinou přebytek louhu.

Při každé řadě pokusů se má provést několik slepých pokusů stejným způsobem bez tuku, aby se stanovila účinnost alkoholického draselného louhu vůči ½ normální kyselině solné.

Aus den Versuchsergebnissen berechnet man, wieviel Milligramm Kaliumhydroxyd erforderlich sind, um in 1 g des Fettes die etwa vorhandenen freien Säuren zu binden und die Ester zu zerlegen: Dies ist die Verseifungszahl.

8. Prüfung auf das Vorhandensein von Phytosterin.

Wenn die vorhergehenden Prüfungen darauf hinweisen, daß eine Verfälschung von Schmalz, Talg oder Oleomargarin mit Pflanzenölen stattgefunden hat, ist die Untersuchung auf Phytosterin anzustellen. Auch ohne diese Voraussetzungen ist die Prüfung auf Phytosterin so häufig auszuführen, daß im Jahresdurchschnitt bei den genannten Fetten auf etwa 25 nach § 15, Abs. 6, AB. D bei einer Auslandsfleischbeschaustelle zur Untersuchung gelangenden Proben außer den Prüfungen in Verdachtsfällen noch je eine sonstige Prüfung auf Phytosterin fällt.

Die Prüfung auf das Vorhandensein von Phytosterin ist in folgender Weise auszuführen:

50 g Fett werden in einem mit einem Uhrglas bedeckten Kolben oder Becherglas von etwa 500 ccm Inhalt auf dem Wasserbad erwärmt und mit 100 ccm alkoholischer Kalilauge, die aus paraffinfreiem Ätzkali und Alkohol von 70 Volumprozent hergestellt wird und in 1 Liter 200 g Kaliumhydroxyd enthält, auf dem kochenden Wasserbad etwa ½ Stunde verseift. Nach beendeter Verseifung wird die Seifenlösung mit dem gleichen Raumteil heißen Wassers und mit 50 ccm 25prozentiger Salzsäure versetzt. Man erhitzt, bis die Fettsäuren als klares Öl an der Oberfläche sich gesammelt haben, und filtriert, zweckmäßig im Heißwassertrichter, durch ein Filter aus dichtem Papier. Um ein trübes Durchlaufen der Flüssigkeit zu verhindern, füllt man das Filter zunächst zur Hälfte mit heißem Wasser an und gießt erst dann die Flüssigkeit mit den Fettsäuren darauf; nachdem die wässerige Flüssigkeit abgetropft ist, werden die Fettsäuren durch ein trockenes Filter in ein Becherglas von etwa 200 ccm Inhalt klar filtriert und etwa auf 70° C erhitzt. Sodann gibt man zu den Fettsäuren 25 ccm einer Lösung von 1 g Digitonin*) in 100 ccm Alkohol von 96

*) Das Digitonin ist vor seiner erstmaligen Anwendung auf seine Wirksamkeit zu prüfen; hierzu sind 50 g Schmalz, dem 2 g Baumwollsamenöl zugesetzt sind, nach der gegebenen Vorschrift auf Phytosterin zu prüfen.

Z výsledku pokusu se vypočte, kolik miligramů draselného louhu je třeba, aby se volné kyseliny, jsou-li v tuku obsaženy, v 1 g tuku vázaly a aby se estery rozložily; to je pak číslo zmýdelnění.

8. Zkouška na přítomnost fytosterinu.

Prokázalo-li se předběžnými zkouškami, že jde o porušení sádla, loje a oleomargarinu rostlinnými oleji, nutno provést vyšetření na fytosterin. Zkouška ta se má prováděti i bez těchto předpokladů, a to tak často, aby za rok připadlo průměrně na 25 vzorků odebraných k vyšetření podle § 15, odst. 6 prov. př. D a přicházejících k vyšetření do jedné stanice prohlídky cizozemského masa, kromě případů podezření, vždy též jedno vyšetření na fytosterin.

Zkouška se provádí takto:

50 g tuku se zahřeje na vodní lázni v baňce nebo kádince o obsahu asi 500 ccm, přikryté hodinovým sklíčkem, a zmýdelňuje se na vodní lázni ½ hodiny 100 ccm alkoholického roztoku louhu draselného, připraveného z žíravého drasla parafinu prostého a 70 objemových % alkoholu a obsahujícího v 1 litru 200 g hydroxydu draselného. Po skončeném zmýdelnění se přidá k mýdlovému roztoku stejný objemový díl horké vody a 50 ccm 25% kyseliny solné. Když se zahříváním roztoku shromáždí na povrchu mastné kyseliny jako jasný olej, filtruje se nejlépe v nálevce zahřívané horkou vodou filtrem z hustého papíru. Pronikání kalné tekutiny filtrem se zabrání, když se filtr nejdřív naplní do polovice teplou vodou a teprve potom se naleje tekutina s mastnými kyselinami; po odkapání vodné tekutiny se čistě zfiltrují mastné kyseliny suchým filtrem do kádinky o obsahu asi 200 ccm a zahřejí se asi na 70° C. Pak se přidá k mastným kyselinám tenkým praménkem 25 ccm roztoku 1 g digitoninu*) ve 100 ccm alkoholu o 96 objemových %. Teplota reakční směsi udržuje se při opakovaném míchání asi na 70° C, při čemž se vyloučí současně ihned nebo po nějaké

*) Digitonin se přezkouší před prvním použitím na účinnost; použije se k tomu 50 g sádla, k němuž bylo přidáno 2 g bavlníkového oleje a zkouší se podle uvedeného předpisu na fytosterin.

Volumprozent in dünnem Strahl hinzu. Die Temperatur des Reaktionsgemisches wird unter wiederholtem Umrühren auf etwa 70° C gehalten, hierbei scheidet sich gegebenenfalls sofort oder nach einiger Zeit eine Digitoninsterindoppelverbindung kristallinisch aus.

Tritt innerhalb 1 Stunde keine Fällung ein, so ist die Prüfung auf Phytosterin als negativ ausgefallen zu betrachten. Beim Vorhandensein eines Niederschlags gibt man dem noch heißen Gemisch etwa 20 ccm Chloroform hinzu, saugt den Niederschlag auf einer zuvor erwärmten Nutsche mit dicht anschließender Filterplatte unverzüglich ab und wäscht zur Entfernung etwa erstarrter Fettsäuren mit erwärmtem Chloroform und Äther nach. Der Niederschlag wird auf dem Filter bei 100° C getrocknet und, um die Fettsäuren vollständig zu entfernen, in einem kleinen Schälchen nochmals mit Äther behandelt, abfiltriert und wieder getrocknet. Darauf bringt man den Niederschlag in ein Probierglas mit Kühlrohr, gibt je nach der Menge des Niederschlags 3 bis 5 ccm Essigsäureanhydrid hinzu, erhitzt etwa 10 Minuten lang zum Sieden, versetzt die noch heiße Lösung mit dem vierfachen Volumen Alkohol von 50 Volumprozent und kühlt zweckmäßig mit kaltem Wasser ab. Nach etwa 15 Minuten wird das ausgeschiedene Sterinazetat abfiltriert, mit Alkohol von 50 Volumprozent ausgewaschen, in geringen Mengen Äther wieder gelöst und die Lösung in einer kleinen Schale zur Trockne verdampft. Der Trockenrückstand wird 3 bis 4mal aus etwa 1 ccm absolutem Alkohol unter Verwendung einer Tonplatte umkristallisiert. Von der dritten Kristallisation ab wird jedesmal der Schmelzpunkt bestimmt. Schmilzt das letzte Kristallisationsprodukt erst bei 117° C (korrigierter Schmelzpunkt) oder höher, so ist der Nachweis von Phytosterin als erbracht anzusehen und das Fett als verfälscht nach § 15, Abs. 3, Buchst. b), AB. D anzusehen.

9. Bestimmung der freien Fettsäuren (des Säuregrads).

5 bis 10 g Fett werden in 30 bis 40 ccm einer säurefreien Mischung gleicher Raumteile Alkohol und Äther gelöst und unter Verwendung von Phenolphthalein (in 1prozentiger alkoholischer Lösung) als Indikator mit $^1/_{10}$ normaler Alkalilauge titriert. Die freien Fettsäuren werden in Säuregraden ausgedrückt. Unter Säuregrad eines Fettes versteht man die Anzahl Kubikzentimeter Normal-Alkali, die zur Neutralisation der freien Fettsäuren in 100 g Fett erforderlich sind.

době krystalický digitoninsterin v podvojné vazbě.

Nenastane-li za hodinu vyloučení fytosterinu, považuje se výsledek zkoušky za negativní. Vznikne-li sraženina, přidá se k směsi ještě za tepla asi 20 ccm chloroformu, sraženina se ihned odssaje zahřátou odssavačkou s těsně přiléhající filtrační vložkou a mastné kyseliny, zbyly-li tam, se odstraní promytím zahřátým chloroformem a éterem. Sraženina se usuší na filtru při 100° C a aby se mastné kyseliny, úplně odstranily, promyje se na malé misce opětovně éterem, sfiltruje se a znovu usuší. Pak se přenese sraženina do zkumavky s chladičem, přidá se podle množství sraženiny 3 až 5 ccm bezvodé kyseliny octové, zahřívá se asi 10 minut do varu, a k roztoku ještě teplému se přidá čtyřnásobné objemové množství alkoholu o 50 objemových % a zchladí se účelně studenou vodou. Po 15 minutách se vyloučený sterinacetat odfiltruje, promyje alkoholem o 50 objemových %, rozpustí se znovu v malém množství éteru a roztok se do sucha odpaří v malé misce. Suchý zbytek se dá 3krát až 4krát překrystalovat s asi 1 ccm absolutního alkoholu na hliněné desce. Po třetí krystalaci se určí vždy bod tání. Taje-li poslední krystalační produkt teprve při 117° C (opravený bod tání) nebo vyšší teplotě, pak se považuje fytosterin za prokázaný a tuk za falšovaný podle § 15, odst. 3, písm. b) prov. př. D.

9. Určení volných mastných kyselin (stupeň kyselosti).

5 až 10 g tuku se rozpustí v 30 až 40 ccm kyselin prosté směsi alkoholéteru a titruje se $^1/_{10}$ normálním alkalickým louhem, indikátorem je fenolftalein (1% alkoholický roztok). Volné kyseliny mastné se udávají ve stupních kyselosti. Stupněm kyselosti tuku se rozumí počet kubických centimetrů normálního louhu, potřebných k neutralisaci volných kyselin mastných ve 100 g tuku.

Sollte während der Titration ein Teil des Fettes sich ausscheiden, so muß von dem Lösungsgemisch von neuem zugesetzt werden.

10. Bestimmung des Wassergehalts.

Zur Vorprüfung auf Wassergehalt können die sogenannten Schnellverfahren dienen. Liegt der hierbei gefundene Wassergehalt erheblich unter der zulässigen Grenze, so ist die genaue Bestimmung im allgemeinen entbehrlich; andernfalls wird der Wassergehalt, wie folgt, bestimmt:

5 bis 10 g der zuvor sorgfältig durchgemischten Fettprobe werden in einer — zweckmäßig mit grobgekörntem, ausgeglühtem Quarzpulver oder mittels Salzsäure gereinigtem, ausgeglühtem Seesand beschickten — flachen Schale möglichst gleichförmig verteilt und abgewogen. Die Schale wird in einem Trockenschrank auf 105° C erwärmt. Nach einer ½ Stunde wird das Gewicht festgestellt, ebenso nach je weiteren 10 Minuten, bis keine Gewichtsabnahme mehr zu bemerken ist; langes Trocknen ist zu vermeiden, da alsdann infolge von Oxydation des Fettes das Gewicht wieder zunimmt.

Tierische Fette, wie Schweineschmalz, Talg, Premier jus, Oleomargarin, Kunstspeisefette, in denen nach der vorstehenden Vorschrift mehr als 0,5 vom Hundert Wasser nachgewiesen sind, sind als verfälscht nach § 15, Abs. 3, Buchst. b), AB. D anzusehen. Das gleiche gilt für Margarine, in der in ungesalzenem Zustand mehr als 18 vom Hundert Wasser, in gesalzenem Zustand mehr als insgesamt 18 vom Hundert Wasser und Kochsalz festgestellt wurden.

11. Nachweis von Rindertalg und diesem ähnlichen Fetten in Schweineschmalz.

Das Verfahren beruht auf der Verschiedenheit der Schmelzpunkte der hochschmelzenden Glyzeride und der zugehörigen Fettsäuren des Schmalzes von denjenigen des Talgs.

a) Darstellung der hoc schmelzenden Glyzeride.

50 g des geschmolzenen und klar filtrierten Schmalzes werden in einem Becherglas von etwa 150 ccm Inhalt in 50 ccm Äther gelöst; die mit einem Uhrglas bedeckte Lösung läßt man unter wiederholtem Umrühren bei 15° C erkalten. Falls nach 1 Stunde noch keine oder nur eine geringe Kristallabscheidung erfolgt

Vyloučí-li se během titrace část tuku, musí se znovu přidati ze směsi rozpustidla.

10. Stanovení obsahu vody.

Jako předběžné zkoušky se může použít t. zv. rychlých metod. Je-li obsah vody značně nižší než je dovolená mez, není třeba obsah vody přesně určovat. Jinak se určuje obsah vody takto:

5 až 10 g napřed pečlivě promíchaného vzorku tuku se v ploché misce co možno stejnoměrně promísí — nejlépe s hrubozrnným, vyžíhaným křemenným práškem nebo říčním pískem čištěným kyselinou solnou a vyžíhaným — a zváží se. Miska se v sušárně zahřívá na 105° C. Po ½ hodině se zváží a stejně po každých dalších 10 minutách, až se váha nemění. Dlouhotrvajícího sušení je třeba se vystříhati, protože vlivem oxydace tuků váhy opět přibývá.

živočišné tuky, jako vepřové sádlo, lůj, premier jus, oleomargarin, umělé jedlé tuky, v nichž bylo zjištěno podle předchozího předpisu více než 0,5% vody, se považují za falšované podle § 15, odst. 3, písm. b) prov. př. D. Totéž platí pro nesolené margariny, bylo-li v nich zjištěno více než 18 dílů vody ze sta, pro solené, bylo-li zjištěno více než celkem 18 dílů vody a soli ze sta.

11. Průkaz hovězího loje a jemu podobných tuků ve vepřovém sádle.

Postup je založen na rozdílném bodu tání glyceridů o vysokém bodu tání a příslušných mastných kyselin sádla a loje.

a) Příprava glyceridů o vysokém bodu tání.

50 g roztaveného a čistě zfiltrovaného tuku se v kádince o obsahu asi 150 ccm rozpustí v 50 ccm éteru. Roztok zakrytý hodinovým sklíčkem se zchladí při 15° C a opětovně se promíchává. Jestliže za hodinu nedojde k vykrystalování vůbec nebo jen nepatrně, odstaví se roztok ještě na další ½ až 1 hodinu

ist, läßt man die Lösung weiterhin noch ½ bis 1 Stunde lang bei etwa 5 bis 10° C stehen. Der abgeschiedene Kristallbrei wird auf einem Filtertrichter abgesaugt und durch Pressen möglichst von der Mutterlauge befreit. Die abgepreßten Kristalle werden dann noch zweimal in derselben Weise aus 50 ccm Äther umkristallisiert. Liegt der nach Buchst. c) zu bestimmende Schmelzpunkt der so erhaltenen lufttrockenen Glyzeride unter 61° C, so muß der Rückstand wiederholt in gleicher Weise aus Äther umkristallisiert werden, bis Glyzeride mit einem Schmelzpunkt über 61° C erhalten werden. Für die Schmelzpunktbestimmungen dürfen die Glyzeride nur an der Luft getrocknet, keinesfalls vorher geschmolzen werden.

b) Darstellung der zugehörigen Fettsäuren.

Eine Durchschnittsprobe von 0,1 bis 0,2 g der nach Buchst. a) erhaltenen Glyzeride wird zu einem vollkommen gleichmäßigen Pulver verrieben. Etwa die Hälfte dieses Pulvers wird durch etwa 10 Minuten langes Kochen mit 10 ccm annähernd ½ normaler, möglichst farbloser, alkoholischer Kalilauge vollständig verseift. Man spült die Seifenlösung mit 100 ccm Wasser in einen Scheidetrichter, säuert mit 3 ccm 25prozentiger Salzsäure an und bringt die abgeschiedenen Fettsäuren durch kräftiges Schütteln mit 25 ccm Äther in Lösung. Die ätherische Lösung wird zweimal mit je 25 ccm Wasser gewaschen und danach durch ein trockenes Filter filtriert. Nach dem Abdestillieren des Lösungsmittels wird der Rückstand mit wenig Äther in ein Schälchen gebracht und nach dem Verdunsten des Äthers bei 100° C getrocknet. Die nach dem Abkühlen erstarrten Fettsäuren werden in dem Schälchen mit einem kleinen Pistill zu einem feinen gleichmäßigen Pulver zerdrückt und, falls sie nicht sofort untersucht werden, im Exsikkator über Schwefelsäure aufbewahrt.

c) Bestimmung der Schmelzpunkte.

Die Schmelzpunktbestimmung der Glyzeride und der zugehörigen Fettsäuren soll gleichzeitig ausgeführt werden. Zur Aufnahme der Proben dienen U-förmig gebogene, gleichmäßig dünnwandige Glasröhrchen von ¾ mm lichter Weite, deren einer Schenkel trichterförmig erweitert ist. Das Pulver wird zweckmäßig mit einem Platindraht durch die trichterförmige Erweiterung des Schmelzröhrchens eingeführt und etwa ½ bis 1 cm über der Biegung des Röhrchens zu einem festen Säulchen von 2 bis

asi při 5 až 10° C. Vyloučený shluk krystalů se na nálevce s filtrem odssaje a stlačením se zbaví co možná matečného roztoku. Vytlačené krystalky se pak ještě dvakrát stejně překrystalují v 50 ccm éteru. Je-li bod tání glyceridů takto podle písmene c) připravených, na vzduchu proschlých pod 61° C, musí se zbytek opětovně stejným způsobem z éteru překrystalovat, až se získají glyceridy o bodu tání nad 61° C. Aby byl určen bod tání, smějí se glyceridy sušit jen na vzduchu a nesmějí být dříve roztaveny.

b) Příprava příslušných kyselin mastných.

Průměrný vzorek glyceridů získaných podle písmene a) o váze 0,1 až 0,2 g se rozmělní ve zcela stejnoměrný prášek. Asi polovina tohoto prášku se asi 10 minutovým varem s 10 ccm přibližně ½ normálního, co možno bezbarvého, alkoholického draselného louhu úplně zmýdelní. Mýdelný roztok se promyje v dělicí nálevce se 100 ccm vody, okyselí se 3 ccm 25% kyseliny solné a vyloučené kyseliny mastné se rozpustí v 25 ccm éteru při silném třepání. Éterový roztok se dvakrát promyje 25 ccm vody a pak se filtruje suchým filtrem. Po oddestilování rozpustidla se zbytek s trochou éteru vpraví na misku a po odpaření éteru se při 100°C vysuší. Po ochlazení se ztuhlé kyseliny mastné rozetrou v misce malou kopistkou na jemný, stejnoměrný prášek a nevyšetřují-li se ihned, uchovají se ve vysušovači nad kyselinou sírovou.

c) Určení bodu tání.

Bod tání glyceridů a příslušných kyselin mastných se má určovat současně. Vzorky se berou do skleněných kapilár, ohnutých do podoby U, o stejnoměrně tenkých stěnách a světlosti ¾ mm a jejichž jedno rameno je nálevkovitě rozšířeno. Prášek se platinovým drátem vhodně vpraví do nálevkovitého rozšíření kapiláry a asi ½ až 1 cm nad ohybem rourky se sesune v pevný sloupeček délky 2 až 3 mm. Obě kapiláry obsahující glyceridy a kyseliny mastné, se upevní svými prázdnými

3 mm Länge zusammengeschoben. Die beiden die Glyzeride und die Fettsäuren enthaltenden Schmelzröhrchen werden mit ihren leeren Schenkeln mit Hilfe eines dünnen Kautschukrings an einem in Fünftelgrade geteilten Anschütz-Thermometer so befestigt, daß die Proben in den Schmelzröhrchen sich in gleicher Höhe mit der Quecksilberkugel des Thermometers befinden. Das Thermometer wird in eine in einem Becherglas befindliche Lösung von 200 ccm Glyzerin und 100 ccm Wasser so hineingebracht, daß sich die Quecksilberkugel etwa in der Mitte des Bades befindet. Darauf erwärmt man das Bad allmählich, so daß etwa von 50° C an die Temperatur in der Minute nur um 1½ bis 2° C steigt. Durch ständiges Bewegen der Flüssigkeit mit einem Rührer muß dafür gesorgt werden, daß die Temperatur innerhalb des ganzen Bades gleichmäßig ist. Als Schmelzpunkte sind die Temperaturen anzusehen, bei denen die geschmolzenen Proben keine Trübung mehr zeigen. Die Schmelzpunktbestimmungen sind mit neuen Proben in derselben Weise zu wiederholen. Aus je zwei um höchstens 0,2° C abweichenden Beobachtungen ist das Mittel zu nehmen.

Man bezeichnet den — gegebenenfalls für den aus dem Glyzerinbad herausragenden Quecksilberfaden korrigierten — Schmelzpunkt der Glyzeride mit Sg, den der daraus dargestellten Fettsäuren mit Sf und die Schmelzpunktdifferenz Sg—Sf mit d.

Ist der Wert Sg + 2 d kleiner als 71, so ist der Nachweis von Rindertalg oder diesem ähnlichen Fettarten (Hammeltalg, Preßtalg, gehärtete Pflanzenöle, gehärteter Tran) als erbracht und das Schweineschmalz als verfälscht im Sinne des § 15, Abs. 3, Buchst. b), AB. D anzusehen.

§ 14.

Schlußbericht.

(1) Nach Beendigung der Untersuchung ist der Ausfall dem Tierarzt schriftlich mitzuteilen, soweit er das Tagebuch führt.

(2) Sofern bei der Untersuchung in einzelnen Fällen, durch besondere Umstände veranlaßt, ein Verfahren angewendet wurde, das in der Anweisung nicht enthalten ist, ist das Verfahren hierbei zu bezeichnen.

rameny tenkým gumovým proužkem na teploměr, dělený na pětiny stupňů, a to tak, že zkoušky v kapilárech jsou ve stejné výši s kuličkou rtuti teploměru. Teploměr se vloží do roztoku 200 ccm glycerinu a 100 ccm vody v kádince tak, aby kulička rtuti byla asi uprostřed lázně. Pak se lázeň pozvolna ohřívá tak, aby asi od 50° C teplota stoupala za minutu jen o 1½ až 2° C. Stálým mícháním tekutiny míchadlem se musí dbát na to, aby teplota v celé lázni byla stejnoměrně rozdělena. Za body tání se považují ty teploty, při kterých roztavené zkoušky nejsou již zakaleny. Určení bodu tání se má s novými zkouškami stejně opakovat. Ze dvou výsledků nelišících se více než o 0,2° C se propočítá střední hodnota.

Bod tání glyceridů — opravený je-li třeba podle sloupce rtuti vyčnívajícího z glycerinové lázně — se označí Tg, z toho vyplývající kyseliny mastné Tt a rozdíl v bodech tání Tg—Tt písm. d.

Je-li hodnota Tg+2 d menší než 71, je prokázána přítomnost hovězího loje nebo jemu podobných druhů tuku (skopového loje, lisovaného loje, tvrzených rostlinných olejů, tvrzeného rybího tuku) a vepřové sádlo se považuje za porušené podle § 15, odst. 3, písm. b) prov. př. D.

§ 14.

Závěr.

(1) Po ukončení vyšetřování se oznámí výsledek písemně veterináři, vede-li deník.

(2) Byl-li použit při vyšetřování v jednotlivých případech při zvláštních okolnostech jiný postup, než je uveden ve směrnicích, budiž zároveň oznámen.

§ 15.

Übersicht über die bei der chemischen Untersuchung der Fette auszuführenden Prüfungen.

		Schweineschmalz	Talg	Oleomargarin*)	Kunstspeisefett	Margarine
Vorprüfung	Auszuführen bei allen von einer Sendung nach § 15, Abs. 5, AB. D entnommenen Stichproben	a) Prüfung, ob die Packstücke den Angaben in den Begleitpapieren entsprechen und nach den für den Inlandverkehr und gegebenenfalls Auslandverkehr bestehenden Vorschriften bezeichnet sind („Margarine", „Kunstspeisefett") [§ 15, Abs. 2 a), AB. D, und § 5, Abs. 1, AB. Dc].				
		b) Prüfung auf äußere Beschaffenheit: Farbe, Konsistenz, Geruch und nötigenfalls Geschmack, auf Vorhandensein von Schimmelpilzen und Bakterienkolonien sowie auf sonstige Anzeichen von Verdorbensein [§ 15, Abs. 2 a), AB. D, und § 5, Abs. 2 und 3, AB. Dc].				
Hauptprüfung	Auszuführen bei allen nach § 15, Abs. 5, AB. D entnommenen Stichproben	a) Prüfung, ob äußerlich am Fett wahrnehmbare Merkmale auf eine Verfälschung oder Nachmachung oder sonst eine vorschriftswidrige Beschaffenheit hinweisen [§ 15, Abs. 3 a), AB. D, und § 9, Abs. 1, AB Dd].				
		b) Bestimmung des Brechungsvermögens [§ 15, Abs. 3 d), AB. D, § 9, Abs. 3, und § 13, Nr. 1, AB. Dd].	—	—	—	Prüfung auf den vorgeschriebenen Gehalt an Sesamöl oder Kartoffelstärkemehl [§ 15, Abs. 3c), AB. D, § 9, Abs. 2, und § 13, Nr. 5, AB. Dd].
	Auszuführen bei den nach § 15, Abs. 6, AB. D entnommenen Stichproben	a) —	Bestimmung des Brechungsvermögens [§ 15, Abs. 3b), AB. D, § 12, Abs. 2, und § 13, Nr. 1, AB. Dd].		—	—
		b) Prüfung auf Alkali- und Erdalkalihydroxyde und -karbonate. Sofern diese Prüfung oder die Prüfung auf Borsäure ergebnislos verlaufen, Prüfung auf einen weiteren verbotenen Stoff je nach Lage des Falls [§ 15, Abs. 3b), AB. D, § 10 und § 11, Nrn. 3, 1, AB. Dd].			—	—
		c) —	—	—	Prüfung auf Borsäure. Sofern diese Prüfung ergebnislos verläuft, Prüfung auf einen weiteren verbotenen Stoff je nach Lage des Falls [§ 15, Abs. 3b), AB. D, § 10 und § 11, Nr. 1, AB. Dd].	
		d) Prüfung auf Pflanzenöle [§ 15, Abs. 3b), AB. D, § 12, Abs. 2, und § 13, Nrn. 3, 4 und 6, AB. Dd]. Prüfung nach Bellier Prüfung auf Sesamöl Prüfung auf Baumwollsamenöl	Prüfung auf Sesamöl Prüfung auf Baumwollsamenöl.		—	—
		e) —	—	—	—	Prüfung des Wassergehalts [§ 15, Abs. 3b), AB. D, § 12, Abs. 3, und § 13, Nr. 10, AB. Dd].
	Auszuführen bei Verdachtsgründen	a) Bestimmung der Jodzahl, abgesehen von besonderen Verdachtsgründen, wenn die Refraktometerzahlen bei 40° C außerhalb der Grenzen liegen [§ 15, Abs. 3b), AB. D, § 12, Abs. 2, und § 13, Nrn. 2 und 1, AB. Dd].			—	—
		48,5—51,5	45,0—48,5 (bei Preßtalg oberhalb der Grenze 45,0)	46,0—50		
		b) Bestimmung des Säuregrads [§ 15, Abs. 3b), AB. D, § 12, Abs. 7, und § 13, Nr. 9, AB. Dd].				
		c) Prüfung des Wassergehalts [§ 15, Abs. 3b), AB. D, § 12, Abs. 3, und § 13, Nr. 10, AB. Dd].				
		d) Prüfung auf das Vorhandensein von Rindertalg und diesem ähnlichen Fetten [§ 15, Abs. 3b), AB. D, § 12, Abs. 4, und § 13, Nr. 11, AB. Dd].	—	—	—	—
	Auszuführen bei einer beschränkteren Anzahl von Proben	a) Phytosterinacetatprobe, wenn die Bestimmung des Brechungsvermögens, die Bestimmung der Jodzahl und die Prüfungen auf Pflanzenöle darauf hinweisen, daß eine Verfälschung mit Pflanzenölen stattgefunden hat, sowie bei mindestens einer von 25 der nach § 15, Abs. 6, AB. D entnommenen Stichproben [§ 15, Abs. 3b), AB. D, § 12, Abs. 2, und § 13, Nr. 8, AB. Dd].			—	—
		b) Bestimmung der Verseifungszahl in mindestens je einer Probe einer Sendung [§ 15, Abs. 3b), AB. D, § 12, Abs. 2 und 5, und § 13, Nr. 7, AB. Dd].				

*) Sonstige tierische Fette sind wie Talg und Oleomargarin zu untersuchen.

Přehled o vykonaných zkouškách při chemickém vyšetření tuků.

		Vepřové sádlo	Lůj	Oleomargarin*)	Umělý tuk	Margarin
Předběžná zkouška	Provádí se u všech namátkových vzorků jedné zásilky podle § 15. odst. 5 prov. př. D.	a) Zjišťuje se, vyhovují-li balíky údajům dokladů a jsou-li označeny podle předpisů platných ve vnitrozemské i cizozemské dopravě („margarin", „umělý jedlý tuk") [§ 15, odst. 2, písm. a) prov. př. D a § 5, odst. 1 prov. př. D c].				
		b) Posuzují se zevně vlastnosti: barva, hutnost, pach a podle potřeby chuť, nejsou-li přítomny plísně, kolonie bakterií či jiné známky zkaženosti [§ 15, odst. 2, písm. a) prov. př. D a § 5, odst. 2 a 3 prov. př. D c].				
Hlavní zkouška	Provádí se u všech namátkových vzorků podle § 15, odst. 5 prov. př. D.	a) Zkouší se, nejsou-li na tuku zevní známky padělání nebo napodobení anebo jiné jakosti proti předpisům [§ 15, odst. 3, písm. a) prov. př. D a § 9, odst. 1 prov. př. D c].				
		b) Určení refrakce [§ 15, odst. 3, písm. d) prov. př. D, § 9, odst. 3 a § 13 č. 1 prov. př. D d].	—	—	—	Zkouška na předepsaný obsah sezamového oleje nebo bramborového škrobu [§ 15, odst. 3, písm. c) prov. př. D, § 9, odst. 2 a § 13, č. 5 prov. př. Dd].
	Provádí se u všech namátkových vzorků podle § 15, odst. 6 prov. př. D.	a) —	Určení refrakce [§ 15, odst. 3, písm. b) prov. př. D, § 12, odst. 2 a § 13, č. 1 prov. př. D d].		—	—
		b) Zkouška na hydroxydy a uhličitany alkalií a žíravých zemin. Je-li tato zkouška nebo zkouška na kyselinu boritou bezvýsledná, zkouší se na další zakázané látky vždy podle povahy případu [§ 15, odst. 3, písm. b) prov. př. D, § 10 a § 11 č. 3, 1 prov. př. D d].			—	—
		c) —	—	—	Zkouška na kyselinu boritou. Je-li zkouška bezvýsledná, provede se zkouška na další zakázanou látku podle povahy případu [§ 15, odst. 3, písm. b) prov. př. D, § 10 a § 11, č. 1 prov. př. D d].	
		d) Průkaz rostlinných olejů průkaz podle Belliera, průkaz sezamového oleje průkaz bavlníkového oleje.	[§ 15, odst. 3, písm. b) prov. př. D, § 12, odst. 2 a § 13, č. 3, 4 a 6 prov. př. D d]. průkaz sezamového oleje průkaz bavlníkového oleje		—	—
		e) —	—	—	—	Zkouška na obsah vody [§ 15, odst. 3, písm. b) prov. př. D, § 12, odst. 3 a § 13, č. 10 prov. př. Dd].
	Provádí se, je-li důvod k podezření	a) Určení jodového čísla nehledíc k zvláštním důvodům podezření, jsou-li refrakční čísla při 40° C [§ 15, odst. 3, písm. b) prov. př. D, § 12, odst. 2 a § 13, č. 2 a 1 prov. př. D d] jiná než			—	—
		48,5—51,5	45,0—48,5 (u lisovaného loje nad 45,0)	46,0—50		
		b) Určení stupně kyselosti [§ 15, odst. 3, písm. b) prov. př. D, § 12, odst. 7 a § 13, č. 9 prov. př. D d].				—
		c) Stanovení obsahu vody [§ 15, odst. 3, písm. b) prov. př. D, § 12, odst. 3 a § 13, č. 10 prov. př. D d].				
		d) Průkaz hovězího loje a podobných tuků [§ 15, odst. 3, písm. b), prov. př. D, § 12, odst. 4 a § 13, č. 11 prov. př. D d].	—	—	—	—
	Provádí se u omezeného počtu vzorků	a) Zkouška fytosterolacetátová, poukazuje-li určená refrakce, jodové číslo a zkouška na rostlinné oleje na padělání rostlinnými oleji a též alespoň u jednoho z 25 namátkových vzorků, odebraných podle § 15, odst. 6 prov. př. D [§ 15, odst. 3, písm. b) prov. př. D, § 12, odst. 2 a § 13, č. 8 prov. př. D d].			—	—
		b) Určení čísla zmýdelnění alespoň u jednoho vzorku zásilky [§ 15, odst. 3, písm. b) prov. př. D, § 12, odst. 2, 5 a § 13, č. 7 prov. př. D d].				

*) Ostatní živočišné tuky se vyšetřují jako lůj a oleomargarin.

Beilage 5.

Ausführungsbestimmungen E

über die Schlachttier- und Fleischbeschau bei Veredelungs- und Ausfuhrschlachtungen.

— AB. E —

§ 1.

Wer Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen oder Einhufer zur Ausfuhr des Fleisches nach dem Ausland schlachten oder schlachten lassen will, bedarf dazu der Erlaubnis (§ 2), wenn die Untersuchung des Fleisches wegen entgegenstehender Vorschriften des Auslandsstaates nicht nach den Vorschriften über die Ausübung der Schlachttier- und Fleischbeschau bei Inlandsschlachtungen durchgeführt werden soll.

§ 2.

Die Bewilligung (§ 1) erteilt und widerruft das Ministerium für soziale und Gesundheitsverwaltung nach den von ihm im Einvernehmen mit den Ministerien für Landwirtschaft und für Industrie, Handel und Gewerbe herausgegebenen Richtlinien; sie ist jederzeit ohne Entschädigung widerruflich. Die Erlaubnis ist auch erforderlich, wenn die Schlachtungen in zollfreiem Veredelungsverkehr vorgenommen werden.

§ 3.

(1) Die Schlachtungen dürfen nur in Auslandsschlachthöfen oder in Schlachthäusern erfolgen, die besonders zugelassen sind, und in denen

a) die amtliche Untersuchung durch Tierärzte erfolgt und

b) nach der Einrichtung der Schlachtanlage die Vorschriften der §§ 4 und 13 sicher durchgeführt werden können.

(2) Die öffentlichen Schlachthäuser werden von Fall zu Fall bei der Erteilung der Erlaubnis nach § 2 zugelassen.

§ 4.

Die Schlachtungen für das Ausland sind von den Schlachtungen der für das Inland bestimmten Tiere so zu trennen, daß ein Austausch des Fleisches mit Sicherheit verhütet wird.

Příloha 5.

Prováděcí předpis E

Prohlídka jatečných zvířat a masa při zušlechťovacím a vývozním porážení.

— Prov. př. E —

§ 1.

Kdo poráží nebo chce dát porážeti skot, vepře, ovce, kozy nebo jednokopytníky pro vývoz masa do ciziny, potřebuje k tomu povolení (§ 2), nemá-li býti vyšetření masa provedeno podle předpisu o výkonu prohlídky jatečných zvířat a masa při vnitrozemských poraženích pro odlišné předpisy cizího státu.

§ 2.

Povolení (§ 1) uděluje a odvolává ministerstvo sociální a zdravotní správy podle směrnic, vydaných jím v dohodě s ministerstvy zemědělství a průmyslu, obchodu a živností; je kdykoliv odvolatelné bez odškodnění. Povolení je třeba také při porážení v bezcelném zušlechťovacím styku.

§ 3.

(1) Poráželi se smí jen v jatkách pro cizozemská zvířata, neb v jatkách, které mají zvláštní povolení a ve kterých

a) úředně vyšetřuje veterinář a

b) jejichž zařízení bezpečně zajišťuje, že lze provésti ustanovení §§ 4 a 13.

(2) Veřejným jatkám se uděluje povolení v jednotlivých případech současně s povolením podle § 2.

§ 4.

Pro cizinu se poráží odděleně od porážení zvířat určených pro vnitrozemí, takže je bezpečně zabráněno záměně masa.

§ 5.

Die Schlachtungen sowie die Aufbewahrung und der Versand des Fleisches haben unter amtlicher oder zollamtlicher Aufsicht zu erfolgen.

§ 6.

Es dürfen nur vollständig gesunde Tiere geschlachtet werden. Tiere, die bei der Schlachttierbeschau Merkmale einer Erkrankung zeigen, sind von der Schlachtung zur Ausfuhr auszuschließen.

§ 7.

Die Untersuchung der geschlachteten Tiere hat sich lediglich auf eine äußere Besichtigung des Tierkörpers und seiner Organe zu erstrecken. Werden hierbei krankhafte Veränderungen erkannt, die eine Beurteilung des Tierkörpers nach den §§ 32, 33, 34, Nrn. 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 17 oder 20, § 36, II, oder § 47 AB. A wahrscheinlich machen, so ist das geschlachtete Tier von der Ausfuhr auszuschließen.

§ 8.

Die zur Ausfuhr zugelassenen Tierkörper und Organe dürfen mit Fleischbeschaustempeln oder anderen Farb- oder Brennstempeln nicht versehen werden. Eine Kennzeichnung hat, soweit erforderlich, durch Pappanhänger oder ähnliche Erkennungszeichen, die an dem Tierkörper befestigt werden, zu erfolgen.

§ 9.

(1) Werden von den zur Ausfuhr zugelassenen geschlachteten Tieren einzelne Organe oder Körperteile nicht mit ausgeführt, so unterliegen sie einer Untersuchung und Beurteilung nach AB. D a.

(2) Falls Organe oder Fleischteile zurückbleiben, die der Trichinenschau unterworfen werden müssen, hat die Untersuchung nach AB. D b zu erfolgen. In diesen Fällen ist der ganze Tierkörper bis zum Abschluß der Trichinenschau zurückzuhalten und bei Trichinenfunden von der Ausfuhr auszuschließen.

§ 10.

(1) Werden an den Organen oder Körperteilen (§ 9) krankhafte Veränderungen festgestellt, die sich nur auf das Organ oder den Körperteil selbst beschränken, und bei denen eine

§ 5.

Porážení, uchovávání a zasílání masa se děje pod úředním nebo celním úředním dozorem.

§ 6.

Porážeti se smějí jen zcela zdravá zvířata. Z porážení pro vývoz jsou vyloučena zvířata, u nichž byly zjištěny při prohlídce jatečných zvířat příznaky nějakého onemocnění.

§ 7.

Poražená zvířata se vyšetřují toliko vnějším shlédnutím zvířat a jejich orgánů. Poražené zvíře se vyloučí z vývozu shledají-li se u něho chorobné změny, při nichž se tělo zvířete bude muset pravděpodobně posoudit podle §§ 32, 33, 34, č. 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 17 nebo 20, § 36, II nebo § 47 prov. př. A.

§ 8.

Těla zvířat a orgány, které je dovoleno vyvézti nesmějí se označiti razítky užívanými pro prohlídku masa či jinými barevnými razítky nebo vypálením razítek. Je-li označení třeba, označuje se lepenkovými štítky nebo podobnými značkami, které se upevní na tělo zvířete.

§ 9.

(1) Nevyvážejí-li se současně s poraženými zvířaty, která je dovoleno vyvézti, jednotlivé orgány nebo části těl, vyšetřují a posuzují se podle prov. př. D a.

(2) Nevyvážejí-li se orgány nebo části masa, které musí býti prohlíženy na svalovce, provádí se vyšetření podle prov. př. D b. V těchto případech se zadrží celé tělo zvířete až do skončení prohlídky na svalovce a při nálezu svalovců se vyloučí z vývozu.

§ 10.

(1) Zjistí-li se na orgánech nebo částech těl (§ 9) chorobné změny, které jsou omezeny pouze na orgán nebo část těla a při nichž je předepsáno pozastavení podle § 34, č. 1, 9, 13,

Beanstandung nach § 34, Nrn. 1, 9, 13, 14, 15, 16, 18 oder 19, AB. A vorgeschrieben ist, so sind die Organe oder Körperteile zu beschlagnahmen und als untauglich zu erklären.

(2) Der Ausfuhr der zu den beanstandeten Organen oder anderen Teilen gehörenden Tierkörper stehen im allgemeinen keine Bedenken entgegen, soweit nach den ausländischen Vorschriften nicht die Miteinfuhr dieser Organe gefordert wird.

§ 11.

Im Falle des § 7, zweiter Satz, oder wenn die Ausfuhrabsicht während der Untersuchung aufgegeben wird, ist der Tierkörper mit sämtlichen Organen der nach AB. A vorgeschriebenen amtlichen Untersuchung zu unterwerfen. Eine Ausfuhr des Fleisches eines solchen Tierkörpers nach Auslandsstaaten (§ 1) ist verboten, auch wenn nach der Untersuchung das Muskelfleisch des Tierkörpers nicht zu beanstanden ist.

§ 12.

(1) Organe oder Körperteile, die im Inland verbleiben sollen und nach § 9 einer besonderen Untersuchung unterzogen und genußtauglich befunden wurden, sind mit einem besonderen Stempel (§ 16) zu kennzeichnen, bevor sie für den Verkehr freigegeben werden.

(2) Die Stempelabdrücke sind nach den Vorschriften für die Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches anzubringen; auf jeden Fall ist jedes Organ und Fleischstück mit mindestens einem Stempelabdruck zu versehen.

§ 13.

(1) Das zum Versand nach dem Ausland zugelassene Fleisch ist, falls erforderlich, in den Kühlräumen des Schlachthauses, und zwar in besonderen für diesen Zweck vorausbestimmten, verschließbaren Räumen aufzubewahren und bis zum Abtransport unter amtlichem Verschluß zu halten, soweit nicht schon ein zollamtlicher Verschluß stattfindet.

(2) Eine gleichzeitige Aufbewahrung von anderem Fleisch in dem Raum für Ausfuhrfleisch ist unzulässig; solange jedoch Ausfuhrfleisch nicht eingelagert wird, ist eine anderweite Benutzung des Raumes unbenommen. Wegen des amtlichen Verschlusses gilt § 5 entsprechend.

§ 14.

(1) Der Versand des zur Ausfuhr zugelassenen Fleisches hat mit der Eisenbahn

14, 15, 16, 18 nebo 19 prov. př. A, zabaví se orgány nebo části těl a prohlásí se za nepoživatelné.

(2) Těla zvířat u kterých byly pozastaveny orgány nebo jiné části, mohou býti bez námitek vyvezena, není-li cizozemskými předpisy požadován současný vývoz orgánů.

§ 11.

V případě uvedeném v § 7, věty druhé nebo bylo-li upuštěno během vyšetřování od vývozu, vyšetří se úředně celé tělo zvířete se všemi orgány podle prov. př. A. Vývoz masa takového zvířete je do cizích států (§ 1) zakázán, i když po vyšetření není svalstvo zvířete pozastaveno.

§ 12.

(1) Orgány nebo části zvířat, které mají zůstati ve vnitrozemí a které byly podle § 9 zvlášť vyšetřeny a byly uznány poživatelnými, označí se dříve než budou uvedeny do oběhu zvláštním razítkem (§ 16).

(2) Orazítkování budiž provedeno podle předpisů pro vyšetření masa dováženého do celního vnitrozemí; každý orgán a kus masa se označí vždy alespoň jedním otiskem razítka.

§ 13.

(1) Maso, které je dovoleno odeslati do ciziny, uchovává se, je-li toho třeba v chladírnách jatek, a to ve zvláštních k tomu účelu určených prostorách, které se dají uzavříti a pod úřední uzávěrou až do odeslání, není-li již pod celní úřední uzávěrou.

(2) Současné uchovávání jiného masa v prostoru pro maso k vývozu není dovoleno; není-li však v prostoru maso pro vývoz, může být užit jinak. Úřední uzávěra provádí se podle § 5.

§ 14.

(1) Maso, které je dovoleno vyvézti, se zasílá drahou pod úřední uzávěrou železniční

unter amtlichem Verschluß der Eisenbahnverwaltung zu erfolgen. Versand in Kraftwagen ist nicht zulässig. Bei Schlachtungen in Seegrenzschlachthäusern darf das Fleisch auch unmittelbar auf dem Seewege ausgeführt werden.

(2) Bei Versand mit der Eisenbahn ist die Fleischsendung mit internationalem Frachtbrief zu versehen, in dem die Grenzaustrittstelle (Eisenbahngrenzstation) aufzuführen ist. Das Doppelstück des Frachtbriefs hat der Verfügungsberechtigte unverzüglich an die am Schlachtort mit der Überwachung dieses Schlachtverkehrs betraute Bezirksbehörde oder andere amtliche Stelle abzugeben, die es sogleich an die Eisenbahngrenzstation zu senden hat. Nachdem dort auf dem Doppelstück des Frachtbriefs vermerkt worden ist, daß die Fleischsendung die Reichsgrenze überschritten hat, ist das Doppelstück wieder an die Bezirksbehörde des Schlachtorts zurückzusenden, von der es nunmehr dem Verfügungsberechtigten ausgehändigt werden kann. Die Bezirksbehörde des Schlachtorts hat Aufzeichnungen zu machen, die über die einzelnen Sendungen und über ihren Verbleib Aufschluß geben (gegebenenfalls mit Formblatt).

(3) Als Verfügungsberechtigter wird im allgemeinen der Absender des Fleisches anzusehen sein. Bei Zulassung von Ausfuhrschlachtungen sind die beteiligten Gewerbetreibenden rechtzeitig darüber zu verständigen, an welche Stelle sie das Doppelstück des Frachtbriefs abzuliefern haben. Die Überwachung dieses Schlachtverkehrs obliegt, wie bei den §§ 5 und 13, der Bezirksbehörde.

(4) Bei der Ausfuhr von Fleisch aus zollfreiem Veredelungsverkehr genügt die Bescheinigung der für den Schlachtort zuständigen Zollbehörde, daß die Fleischsendung die Zollgrenze überschritten hat.

§ 15.

Das in das Zollausland verbrachte Fleisch ist im Falle der Zurückweisung im Zollausland wie jedes andere zur Einfuhr nach dem Protektorat Böhmen und Mähren gelangende Fleisch der Auslandsfleischbeschaustelle zur Untersuchung zuzuführen. Diese Untersuchung hat nach den AB. D zu erfolgen, jedoch hat an Stelle der nach § 18, II, Abs. 1, AB. D vorgeschriebenen Zurückweisung die unschädliche Beseitigung des Fleisches oder seine Verwendung für technische Zwecke nach den §§ 29 oder 30 AB. D zu treten.

správy. Zasílání motorovými vozidly není dovoleno. Při porážení v přístavních jatkách smí býti maso vyvezeno také přímo po moři.

(2) Při zasílání drahou se opatří zásilky masa mezinárodním nákladním listem, ve kterém se uvede výstupní stanice (pohraniční železniční stanice). Druhopis nákladního listu odevzdá osoba, která má právo nakládati se zbožím, neprodleně okresnímu úřadu pověřenému dozorem nad jatečním provozem v místě jatek nebo jinému úřadu, který jej má ihned odeslati pohraniční železniční stanici. Jakmile bude v druhopise nákladního listu poznamenáno, že zásilka překročila říšské hranice, odešle se druhopis zpět okresnímu úřadu místa jatek, odkud konečně může býti doručen osobě, která má právo nakládati se zbožím. Okresní úřad místa jatek pořídí záznam, z něhož jsou zřejmy jednotlivé zásilky i jejich umístění (je-li toho třeba na formuláři).

(3) Za osobu, která má právo nakládati se zbožím, považuje se obecně odesílatel masa. Povolí-li se porážení pro vývoz, zpraví se zúčastněné živnostenské podniky o tom, kam mají odesílati druhopisy nákladního listu. Dozor na tento jateční provoz náleží jako u §§ 5 a 13 okresnímu úřadu.

(4) Při vyvozu masa z bezcelného zušlechťovacího styku postačí potvrzení celního úřadu příslušného místu jatek, že byla zásilka převezena přes celní hranici.

§ 15.

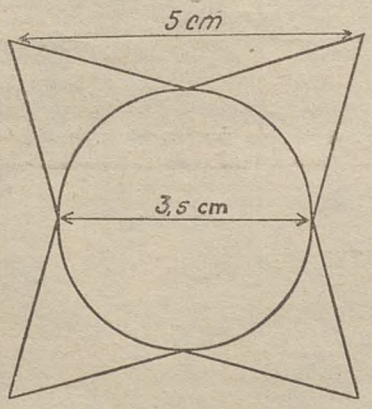
Maso, vyvezené do celní ciziny, doveze se, bylo-li vráceno z celní ciziny stejně jako jiné maso dovezené do Protektorátu Čechy a Morava, stanici prohlídky cizozemského masa k vyšetření. Vyšetření se provádí podle prov. př. D, avšak místo vrácení podle § 18, II, odst. 1 prov. př. D, se maso neškodně odstraní nebo se použije podle §§ 29 nebo 30 prov. př. D k technickým účelům.

§ 16.

Die Kennzeichnung der im Inland verbleibenden und als genußtauglich befundenen Organe (§ 12) erfolgt durch Farbstempel mit nicht gesundheitsschädlicher, haltbarer grüner Farbe. Der Stempel trägt die Aufschrift oder das Zeichen des Schlachthauses. Der Stempel hat die Form eines vierstrahligen Sterns, dessen Mittelstück die Form eines Kreises mit einem Durchmesser von 3,5 cm hat, an den sich sternförmig vier Strahlen ansetzen, deren äußerste Spitzen jeweils 5 cm voneinander entfernt sind.

§ 16.

Orgány ponechané ve vnitrozemí a uznané požívatelnými (§ 12) se označí razítkem trvanlivou zelenou barvou zdraví neškodnou. Razítko má nápis nebo značku jatek. Je tvaru čtyřcípé hvězdy, jejíž střed tvoří kruh o průměru 3,5 cm, z něhož hvězdovitě vybíhají čtyři cípy, jejichž hroty jsou vždy 5 cm od sebe vzdáleny.



Beilage 6.

Ausführungsbestimmungen F

[zu § 28, Buchst. f), der Durchf. Reg. Vdg. über die Fleischbeschau],

betreffend das Verzeichnis der Einlaßstellen und der Untersuchungsstellen (Auslandsfleischbeschaustellen) für das in das Zollinland eingehende Fleisch.

— AB. F —

a) Einlaßstellen und Auslandsfleischbeschaustellen.

Lfde Nr.	Einlaßstellen	Beschränkt auf	Auslandsfleischbeschaustellen	Beschränkt auf
1	2	3	4	5
1	Oberlitsch	—		—
2	Wlarapaß	—		—
3	Landshut	—		—
4	—	—	Prag-Bubna-Schlachthof	—
5	—	—	Prag-Postzollamt Prag 16	Postsendungen
6	—	—	Pilsen-Schlachthof	—
7	—	—	Pilsen-Postzollamt Pilsen 2	Postsendungen
8	—	—	Brünn-Schlachthof	—
9	—	—	Brünn-Postzollamt Brünn 2	Postsendungen
10	—	—	Mährisch-Ostrau-Schlachthof	—
11	—	—	Mährisch-Ostrau-Postzollamt Mähr.-Ostrau 1	Postsendungen
12	—	—	Olmütz-Schlachthof	—
13	—	—	Olmütz-Postzollamt Olmütz 2	Postsendungen
14	—	—	Königgrätz-Postzollamt Königgrätz 2	Postsendungen
15	—	—	Zlin-Postzollamt Zlin 2	Postsendungen

b) Zeichen der Auslandsfleischbeschaustellen

Bezeichnung der Auslandsfleischbeschaustellen	Zeichen der Auslandsfleischbeschaustellen
1	2
Brünn	Brünn Brno
Königgrätz	Königgrätz Hradec Králové
Mährisch-Ostrau	Mährisch-Ostrau Moravská Ostrava
Olmütz	Olmütz Olomouc
Pilsen	Pilsen Plzeň
Prag	Prag Praha
Zlin	Zlin Zlín

Příloha 6.

Prováděcí předpis F

[k § 28, písm. f) prov. vl. nař. o prohlídce masa].

Seznam vstupních a vyšetřovacích stanic (stanic prohlídky cizozemského masa) při dovozu masa do celního vnitrozemí.

Prov. př. F.

a) Vstupní stanice a stanice prohlídky cizozemského masa.

B. č.	Vstupní stanice	Omezeno na	Stanice prohlídky cizozemského masa	Omezeno na
1	2	3	4	5
1	Horní Lideč	—		—
2	Vlárský průsmyk	—		—
3	Lanžhot	—		—
4	—	—	Praha-Bubny — jatky	—
5	—	—	Praha — pošt. vyclívací úřad Praha 16	pošt. zásilky
6	—	—	Plzeň — jatky	—
7	—	—	Plzeň — pošt. vycl. úřad Plzeň 2	pošt. zásilky
8	—	—	Brno — jatky	—
9	—	—	Brno — pošt. vycl. úřad Brno 2	pošt. zásilky
10	—	—	Moravská Ostrava — jatky	—
11	—	—	Moravská Ostrava — pošt. vycl. úřad Mor. Ostrava 1	pošt. zásilky
12	—	—	Olomouc — jatky	—
13	—	—	Olomouc — pošt. vycl. úřad Olomouc 2	pošt. zásilky
14	—	—	Hradec Králové — pošt. vycl. úřad Hradec Král. 2	pošt. zásilky
15	—	—	Zlín — pošt. vycl. úřad Zlín 2	pošt. zásilky

b) Značky stanic prohlídky cizozemského masa.

Označení stanice prohlídky cizozemského masa	Značka stanice prohlídky cizozemského masa
1	2
Brno	Brünn Brno
Hradec Králové	Königgrätz Hradec Králové
Moravská Ostrava	Mährisch-Ostrau Moravská Ostrava
Olomouc	Olmütz Olomouc
Plzeň	Pilsen Plzeň
Praha	Prag Praha
Zlín	Zlin Zlín

Richtigstellung.

Die in der Sammlung der Gesetze und Verordnungen vom 26. Jänner 1942 im Stück 11 veröffentlichte Kundmachung des Ministers für Land- und Forstwirtschaft vom 20. Jänner 1942, Slg. Nr. 27, über das Wirtschaften mit Backfettsparmassen und mit Fettemulsionen wird im tschechischen Wortlaute richtiggestellt, wie folgt:

Es wird ersetzt:

In der Überschrift die Worte „náhražkami tuku do pečiva“ *durch die Worte* „hmotami do pečiva spořícími tuk“;

im § 1, erste Zeile, die Worte „náhražkami tuku do pečiva“ *durch die Worte* „hmotami do pečiva spořícími tuk“;

im § 2, Abs. 1, zweite und dritte Zeile, die Worte „náhražky tuku do pečiva“ *durch die Worte* „hmoty do pečiva spořící tuk“, *ferner in der achten und neunten Zeile die Worte* „Náhražky tuku do pečiva“ *durch die Worte* „Hmoty do pečiva spořící tuk“;

im § 3, erste Zeile, die Worte „náhražek tuku do pečiva“ *durch die Worte* „hmot do pečiva spořících tuk“.

Oprava.

Vyhláška ministra zemědělství a lesnictví ze dne 20. ledna 1942, č. 27 Sb., o hospodaření náhražkami tuku do pečiva a tukovými emulsemi, uveřejněná ve Sbírce zákonů a nařízení ze dne 26. ledna 1942 v částce 11, opravuje se v českém znění takto:

Nahrazují se:

V nadpisu slova „náhražkami tuku do pečiva“ *slovy* „hmotami do pečiva spořícími tuk“;

v § 1, prvá řádka, slova „náhražkami tuku do pečiva“ *slovy* „hmotami do pečiva spořícími tuk“;

v § 2, odst. 1, druhá a třetí řádka, slova „náhražky tuku do pečiva“ *slovy* „hmoty do pečiva spořící tuk“ *a v řádce osmé a deváté slova* „Náhražky tuku do pečiva“ *slovy* „Hmoty do pečiva spořící tuk“;

v § 3, prvá řádka, slova „náhražek tuku do pečiva“ *slovy* „hmot do pečiva spořících tuk“.

Verwaltung: Prag III, Eiermarkt 9. — Administrace: Praha III., Tržiště 9. ● Postsparkassenkonto Nr. 200.563. — Účet poštovní spořitelny č. 200.563. ● Druckerei des Protektorates Böhmen und Mähren in Prag. — Tiskárna Protektorátu Čechy a Morava v Praze. ● Zeitungssatz bewilligt durch die Postdirektion in Prag Z. 109.704/IIIa 1939. — Novinová sazba povolena poštovním ředitelstvím v Praze č. 109.704/IIIa 1939. ● Kontrollpostamt Prag 25. — Dohlédací poštovní úřad Praha 25.