

# Verordnungsblatt

des

Reichsstatthalters im Warthegau

Nr. 5	Posen, den 6. März	1942
-------	--------------------	------

## I n h a l t

	Seite
Nr. 40: Viehseuchenpolizeiliche Anordnung über die Ein- und Durchfuhr von Einhufern, vom 18. Februar 1942 .....	49
Nr. 41: Viehseuchenpolizeiliche Anordnung über Einfuhrverbote von Hengsten und Stuten, vom 18. Februar 1942 .....	51
Nr. 42: Viehseuchenpolizeiliche Anordnung über die vorübergehende Einfuhr von Pferden zur Teilnahme an Pferderennen, vom 18. Februar 1942 .....	51
Nr. 43: Viehseuchenpolizeiliche Anordnung betreffend die Wiedereinfuhr deutscher Rennpferde, vom 18. Februar 1942 .....	52
Nr. 44: Viehseuchenpolizeiliche Anordnung über die Ein- und Durchfuhr von lebenden Wiederkäuern und Schweinen, Fleisch und anderen tierischen Teilen, sowie giftfangenden Gegenständen, vom 18. Februar 1942 .....	53
Nr. 45: Viehseuchenpolizeiliche Anordnung über die Ein- und Durchfuhr von Geflügel, vom 18. Februar 1942 .....	55
Nr. 46: Viehseuchenpolizeiliche Anordnung über die Einfuhr von lebenden Hunden im kleinen Grenzverkehr, vom 18. Februar 1942 .....	55
Nr. 47: Viehseuchenpolizeiliche Anordnung über die Ein- und Durchfuhr von Edelpelztieren, vom 18. Februar 1942 .....	56
Nr. 48: Viehseuchenpolizeiliche Anordnung über die Einfuhr von Papageien und Sittichen, vom 18. Februar 1942 .....	56
Nr. 49: Bekanntmachung über Einführung der Lebensmittelgesetzgebung in den eingegliederten Ostgebieten, vom 11. Februar 1942 .....	57

Nr. 40

### Viehseuchenpolizeiliche Anordnung über die Ein- und Durchfuhr von Einhufern.

Vom 18. Februar 1942.

Auf Grund der §§ 7, 78 des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 (Reichsgesetzbl. S. 519) wird mit Zustimmung des Reichsministers des Innern für das Gebiet des Reichsgaues Wartheland folgendes angeordnet:

#### A. Einfuhr

##### § 1

Die Einfuhr von Einhufern (Pferden, Eseln, Maultieren, Mauleseln) aus dem Auslande einschließlich dem Generalgouvernement darf, so-

weit sie nicht überhaupt seuchenpolizeilich verboten ist, nur über die Zollämter Bratoszewice, Zollamt I (G) Bahnhof Strykow, Bahnhof Kutno und Plecka-Dombrowa erfolgen.

##### § 2

Beim Grenzübertritt sind die Einhufer durch Hufbrand oder Mähnenplombe zu kennzeichnen. Das unbefugte Entfernen dieser Kennzeichen vor Aufhebung der polizeilichen Beobachtung ist verboten.

## § 3

Die Einhufer sind beim Grenzübertritt dem zuständigen Grenzveterinärbeamten zur Untersuchung und Prüfung der Ursprungs- und Gesundheitszeugnisse, soweit ihre Beibringung vorgeschrieben ist, vorzuführen.

Die Einfuhr seuchenkranker, seuchenverdächtiger und ansteckungsverdächtiger Einhufer ist verboten.

Die Anmeldung der Einhufer zur Untersuchung hat spätestens 12 Stunden vor dem Eintreffen der Tiere an der Grenze unter Angabe der Stückzahl bei dem für die Untersuchung zuständigen Grenzveterinärbeamten zu erfolgen.

## § 4

Die Einhufer dürfen nur mit Genehmigung des zuständigen Grenzveterinärbeamten und nur nach den ihm anzugebenden Bestimmungsorten abtransportiert werden.

## § 5

Die Bahnbeförderung der Einhufer muß unter Eisenbahnverschluß ohne Um-, Ent- und Zuladung unterwegs erfolgen. Die Fütterung und Tränkung der Tiere im Wagen ist zulässig.

## § 6

Auf dem Fußmarsche von der Grenze oder der Entladestation zum Bestimmungsort dürfen die Einhufer nicht in Stallungen eingestellt und nicht mit anderen Einhufern in Berührung gebracht werden.

## § 7

Das Eintreffen der Einhufer am Bestimmungsort ist den hierfür zuständigen Ortspolizeibehörden von dem Einführenden innerhalb 24 Stunden zu melden.

## § 8

Am Bestimmungsort unterliegen die Einhufer bis zum Abschluß der Untersuchungen, dessen Zeitpunkt der für den Bestimmungsort zuständige Veterinärbeamte bestimmt, der polizeilichen Beobachtung. Während dieser Zeit dürfen sie nicht mit einheimischen Pferden in Berührung gebracht werden.

Der Wechsel ihres Standortes ist nur mit ortspolizeilicher Genehmigung zulässig.

Posen, den 18. Februar 1942.

Der Reichsstatthalter

In Vertretung:

gez. J ä g e r.

## § 9

Die Verwendung fremder Krippen, Raufen und Tränkvorrichtungen für Einhufer ist während der Bahnbeförderung und des Fußtransportes sowie währen der polizeilichen Beobachtung verboten.

## B. Durchfuhr

## § 10

Für die Durchfuhr von Einhufern finden die Vorschriften der §§ 1, 3, 5 und 9 Anwendung.

Die zur Durchfuhr kommenden Einhufer dürfen zu Fütterung und Tränkung nur auf den Fütterungs- und Tränkstationen ausgeladen werden, die hierfür veterinärpolizeilich besonders zugelassen sind.

Dabei sind die für diese Fütterungs- und Tränkstationen erlassenen veterinärpolizeilichen Bestimmungen zu beachten.

## C. Allgemeine Bestimmungen

## § 11

Die Kosten der Kennzeichnung und der Untersuchung sowie die entstehenden Telegramm- und Portokosten fallen den Ein- bzw. Durchführenden zur Last.

Diese haben auch die für die Kennzeichnung und Untersuchung der Tiere erforderlichen Hilfskräfte zu stellen.

## § 12

Zuwiderhandlungen gegen diese Anordnung unterliegen den Strafvorschriften der §§ 74 ff. des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909.

## § 13

Diese Anordnung tritt mit dem siebenten Tage nach ihrer Verkündung in Kraft. Zum gleichen Zeitpunkt tritt meine Verordnung über die Ein- und Durchfuhr von Einhufern vom 4. Mai 1940 (Verordnungsbl. des Reichsstatthalters im Warthegau Nr. 22, S. 345) in der Fassung der Bekanntmachung vom 5. November 1940 (Verordnungsbl. des Reichsstatthalters im Warthegau Nr. 42, S. 862) außer Kraft.

Nr. 41

**Viehseuchenpolizeiliche Anordnung  
über Einfuhrverbote von Hengsten und Stuten.**

Vom 18. Februar 1942.

Auf Grund des § 7 des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 (Reichsgesetzbl. S. 519) wird mit Zustimmung des Reichsministers des Innern für das Gebiet des Reichsgaues Wartheland folgendes angeordnet:

§ 1

Die Einfuhr von Hengsten und Stuten aus: Rußland, Bulgarien, Rumänien, Griechenland, Albanien, der Türkei und Spanien ist bis auf weiteres verboten. Außerdem ist die Einfuhr von Einhufern aus Frankreich veterinärpolizeilich verboten.

§ 2

Zuwiderhandlungen gegen diese Anordnung unterliegen den Strafvorschriften der §§ 74 ff. des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909.

§ 3

Diese Anordnung tritt mit dem siebenten Tage nach ihrer Verkündung in Kraft. Zum gleichen Zeitpunkt tritt meine Verordnung über die Einfuhrverbote von Hengsten und Stuten vom 4. Mai 1940 (Verordnungsbl. des Reichsstatthalters im Warthegau Nr. 22, S. 346) außer Kraft.

Posen, den 18. Februar 1942.

Der Reichsstatthalter

In Vertretung:

gez. J ä g e r.

Nr. 42

**Viehseuchenpolizeiliche Anordnung  
über die vorübergehende Einfuhr von Pferden zur Teilnahme an Pferderennen.**

Vom 18. Februar 1942.

Auf Grund des § 7 des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 (Reichsgesetzbl. S. 519) wird mit Zustimmung des Reichsministers des Innern für das Gebiet des Reichsgaues Wartheland folgendes angeordnet:

§ 1

Auf die vorübergehende Einfuhr von Pferden zur Teilnahme an Pferderennen finden die Bestimmungen der Viehseuchenpolizeilichen Anordnung über Ein- und Durchfuhr von Einhufern vom 18. Februar 1942 (Verordnungsbl. des Reichsstatthalters im Warthegau Nr. 5, S. 49) und die Viehseuchenpolizeiliche Anordnung über Einfuhrverbote von Hengsten und Stuten vom 18. Februar 1942 (Verordnungsbl. des Reichsstatthalters Nr. 5, S. 51) keine Anwendung.

§ 2

Für Pferde, die vorübergehend zur Teilnahme an Pferderennen eingeführt werden, gelten folgende Bestimmungen:

- a) Die Einfuhr darf nur über die in § 1 der Verordnung über Ein- und Durchfuhr von Einhufern vom 18. Februar 1942 (Verordnungsbl. des Reichsstatthalters im Warthegau Nr. 5, S. 49) zugelassenen Grenzübergangsstellen erfolgen.

- b) Die Pferde unterliegen beim Grenzübergang unter Fortfall der Blutuntersuchungen auf Rotz und Beschälseuche der amtstierärztlichen klinischen Untersuchung.

- c) Ihr Eintreffen an der Grenze ist für die Untersuchung zuständigen Grenzveterinärbeamten von den Einführenden spätestens 12 Stunden vorher anzumelden.

- d) Dem Grenzveterinärbeamten sind für die betreffenden Pferde amtstierärztliche Bescheinigungen mit Angabe der Namen und Wohnorte der Pferdebesitzer sowie der Namen und der Kennzeichen der Pferde vorzulegen, nach welchen die Pferde frei von Erscheinungen übertragbarer Krankheiten sind und aus Ställen kommen, die zur Zeit der Einfuhr und mindestens 40 Tage vorher frei von auf Einhufer übertragbaren Krankheiten gewesen sind.

Diese Gesundheitsbescheinigungen müssen von der Sportbehörde des betr. Heimatlandes der Pferde mit dem ausdrücklichen Vermerk beglaubigt sein, daß die einzuführenden Pferde in die Stutbücher oder Listen der Sportbehörde eingetragen sind. Die Beglaubigung ist mit dem Siegel der Sportbehörde zu versehen.

- e) Die Bescheinigungen sind in deutscher Sprache oder in amtlich beglaubigter deutscher Übersetzung vorzulegen. Sie besitzen eine Gültigkeitsdauer von 14 Tagen.
- f) Die Einführenden haben dem Grenzveterinärbeamten den Bestimmungsort (Rennort) der Pferde sowie das Grenzzollamt, über welches die Pferde das Inland verlassen sollen, anzugeben.  
Der Grenzveterinärbeamte hat das Ausgangszollamt entsprechend zu verständigen.
- g) Die Pferde dürfen mit inländischen Pferden nur auf den Renn- und Trainierbahnen in Berührung kommen. Insbesondere dürfen sie nicht gemeinsam mit inländischen Pferden in denselben Eisenbahnwagen verladen werden. Ihre Unterbringung hat in besonderen Stallabteilungen, getrennt von inländischen Pferden, zu erfolgen.
- h) Soweit die Beförderung der Pferde außerhalb der Unterbringungsgehöfte und der Renn- und Trainierbahnen durch Fuß-

marsch erforderlich ist, hat sie auf kürzestem Wege ohne Aufenthalt zu erfolgen.

- i) Die Pferde müssen das Inland innerhalb 6 Wochen nach der Einfuhr wieder verlassen.

### § 3

Die entstehenden Kosten fallen dem Einführenden zur Last.

### § 4

Zu widerhandlungen gegen diese Anordnung unterliegen den Strafvorschriften der §§ 74 ff. des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909.

### § 5

Diese Anordnung tritt mit dem siebenten Tage nach ihrer Verkündung in Kraft. Zum gleichen Zeitpunkt tritt meine Verordnung über die vorübergehende Einfuhr von Pferden zur Teilnahme an Pferderennen und Reitturnieren vom 4. Mai 1940 (Verordnungsbl. des Reichsstatthalters im Warthegau Nr. 22, S. 346) außer Kraft.

Posen, den 18. Februar 1942.

Der Reichsstatthalter

In Vertretung:

gez. J ä g e r.

Nr. 43

### Viehseuchenpolizeiliche Anordnung betreffend die Wiedereinfuhr deutscher Rennpferde.

Vom 18. Februar 1942.

Auf Grund des § 7 des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 (Reichsgesetzbl. S. 519) wird mit Zustimmung des Reichsministers des Innern für das Gebiet des Reichsgaues Wartheland folgendes angeordnet:

### § 1

1. Auf die Wiedereinfuhr deutscher Renn- und Turnierpferde, die zur Teilnahme an Pferderennen und Turnieren im Ausland vorübergehend aus Deutschland ausgeführt worden sind, finden die Bestimmungen der Viehseuchenpolizeilichen Anordnung über Einfuhrverbote von Hengsten und Stuten vom 18. Februar 1942 (Verordnungsbl. des Reichsstatthalters im Warthegau Nr. 5, S. 51) und die Bestimmungen des § 2 der Viehseuchenpolizeilichen Anordnung über Ein- und Durchfuhr von Einhufern vom 18. Februar 1942

(Verordnungsbl. des Reichsstatthalters im Warthegau Nr. 5, S. 49) keine Anwendung.

2. Dies gilt jedoch nicht, wenn der Pferdebesitzer die grenztierärztliche Abfertigung nach den allgemein für die Pferdeeinfuhr geltenden Vorschriften beantragt.

### § 2

Die entstehenden Kosten fallen dem Einführenden zur Last.

### § 3

Zu widerhandlungen gegen diese Anordnung unterliegen den Strafvorschriften der §§ 74 ff. des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909.

### § 4

Diese Anordnung tritt mit dem siebenten Tage nach ihrer Verkündung in Kraft.

Posen, den 18. Februar 1942.

Der Reichsstatthalter

In Vertretung:

gez. J ä g e r.

über die Ein- und Durchfuhr von lebenden Wiederkäuern und Schweinen, Fleisch und anderen tierischen Teilen, sowie giftfangenden Gegenständen.

Vom 18. Februar 1942.

Auf Grund des § 7 des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 (Reichsgesetzbl. S. 519) wird hierdurch mit Zustimmung des Reichsministers des Innern für das Gebiet des Reichsgaues Wartheland folgendes angeordnet:

§ 1

Aus dem gesamten Ausland (einschl. dem Generalgouvernement) ist die Ein- und Durchfuhr veterinärpolizeilich verboten:

- a) von lebenden Wiederkäuern jeder Art und von lebenden Schweinen, einschließlich Wildschweinen,
- b) von getrocknetem sowie gesalzenem nicht für den menschlichen Genuß bestimmtem Fleisch aller Tierarten,
- c) von frischen Häuten und Fellen von Wiederkäuern jeder Art und von Schweinen einschl. Wildschweinen.
- d) von frischen Klauen und Hörnern von Wiederkäuern sowie von frischen Klauen von Schweinen.

§ 2

Aus der Union der Sozialistischen Sowjetrepubliken, aus Finnland und dem Generalgouvernement sowie über diese Länder ist die Ein- und Durchfuhr veterinärpolizeilich verboten:

- a) von Fleisch, einschl. der inneren Organe (auch Därme) von Wiederkäuern jeder Art und von Schweinen, einschl. Wildschweinen, in frischem und zubereitetem Zustande im Sinne des Fleischbeschaugesetzes vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I, S. 1463);
- b) von gesalzenen Häuten und Fellen von Wiederkäuern jeder Art und von Schweinen, einschl. Wildschweinen;
- c) von unbearbeiteter oder keiner Fabrikwäsche unterworfen gewesener Wolle, ebensolchen Haaren von Wiederkäuern und ebensolchen Borsten von Schweinen;
- d) von allen sonstigen von Wiederkäuern stammenden Teilen und Erzeugnissen in frischem oder trockenem Zustande mit Ausnahme von Milch, Butter, Sahne und Käse;
- e) von tierischem Dünger, Rauhfutter und Stroh;
- f) von unbearbeiteten Federn.

§ 3

Aus Ungarn, der Slowakei, Kroatien, Serbien, Montenegro, Rumänien, Bulgarien, Albanien, Griechenland und aus der europäischen Türkei sowie über diese Länder ist die Ein- und Durchfuhr veterinärpolizeilich verboten:

- a) von Fleisch, einschl. der inneren Organe (auch Därme) von Wiederkäuern, ausgenommen Wiederkäuerwild, und von Schweinen, ausgenommen Wildschweine, in frischem und zubereitetem Zustande im Sinne des Fleischbeschaugesetzes vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I, S. 1463);
- b) von unbearbeiteter oder keiner Fabrikwäsche unterworfen gewesener Wolle, ebensolchen Haaren von Wiederkäuern und ebensolchen Borsten von Schweinen;
- c) von allen sonstigen von Wiederkäuern stammenden Teilen und Erzeugnissen in frischem Zustande mit Ausnahme von Milch, Butter, Sahne und Käse;
- d) von tierischem Dünger;
- e) von unbearbeiteten Federn.

§ 4

Die Ein- und Durchfuhrverbote der §§ 2 und 3 finden keine Anwendung auf:

- a) gekochtes Fleisch;
- b) Fett, das durch Erhitzung gewonnen ist;
- c) das zum Reiseverbrauch mitgeführte Fleisch,
- d) Fleisch in luftdicht verschlossenen Büchsen oder ähnlichen Gefäßen, Würste und sonstige Gemenge aus zerkleinertem Fleisch, soweit diese Waren im Postverkehr nachweislich als Geschenk für Unbemittelte zum eigenen Gebrauch eingeführt werden und das Gesamtgewicht 5 Kilogramm nicht übersteigt, sowie auf zubereitetes Schweinefleisch im Gesamtgewicht bis zu 5 Kilogramm, das im Personenverkehr oder nachweislich als Geschenk im Postverkehr oder Frachtverkehr zum eigenen Verbrauch eingeführt wird;
- e) völlig lufttrockene Därme, völlig lufttrockene oder gegerbte Häute und Felle und völlig lufttrockene und von Weichteilen befreite Klauen und Hörner sowie völlig lufttrockenes Leimleder;

- f) lediglich als Verpackungsmaterial verwendetes Heu und Stroh, das jedoch am Bestimmungsort zu vernichten ist;
- g) Warenmuster unbearbeiteter Bettfedern bis zum Gewicht von 250 Gramm und unbearbeiteter Schmuckfedern bis zum Gewicht von 100 Gramm.

## § 5

(1) Die Einfuhr und Durchfuhr unbearbeiteter oder keiner Fabrikwäsche unterworfen gewesener Wolle ist außer aus den in den §§ 2 und 3 genannten Staaten noch verboten aus der Schweiz, Italien, Spanien, Portugal, Holland, Belgien und Frankreich sowie über diese Länder.

(2) Die Verbote gelten nicht für überseeische unbearbeitete oder keiner Fabrikwäsche unterworfen gewesene Wolle, die die obengenannten Länder lediglich im unmittelbaren Durchgangsverkehr berührt hat und deren überseeische Herkunft den Grenzzollämtern einwandfrei nachgewiesen wird.

## § 6

(1) Die Ein- und Durchfuhr von unbearbeiteten oder keiner Fabrikwäsche unterworfen gewesenen Haaren von Wiederkäuern und ebensolchen Borsten von Schweinen und von tierischem Dünger ist außer den in den §§ 2 und 3 genannten Staaten noch verboten aus Dänemark, Holland, Belgien und Frankreich sowie über diese Länder.

(2) Für Haare von Wiederkäuern und Borsten von Schweinen gilt die Ausnahmebestimmung des § 5 Abs. 2 entsprechend.

## § 7

(1) Aus Dänemark, Holland, Belgien und Frankreich sowie über diese Länder ist die Ein- und Durchfuhr von Milch und Sahne verboten.

(2) Das Verbot findet keine Anwendung auf Trockenmilch und Trockensahne, kondensierte

Milch und kondensierte Sahne in luftdicht verschlossenen Büchsen und gezuckerte kondensierte Milch in Fässern.

## § 8

Unberührt von den Ein- und Durchfuhrverboten bleiben die besonderen Bestimmungen über die Ein- und Durchfuhr von Tieren in Zoologischen Gärten und Tierparke und über die Ein- und Durchfuhr von Knochenmehl usw. und von Knochen.

## § 9

Auf den kleinen Grenzverkehr finden die Verbote nur insoweit Anwendung, als er nicht durch besondere viehseuchenpolizeiliche Bestimmungen anderweitig geregelt ist.

## § 10

Die Ein- und Durchfuhrverbote gelten insoweit nicht, als das Reich mit den genannten Staaten entgegenstehende veterinäre Vereinbarungen getroffen hat.

## § 11

Ausnahmen von den Verboten der §§ 1, 2, 3, 5, 6 und 7 bedürfen der Erlaubnis des Reichsministers des Innern.

## § 12

Zuwiderhandlungen gegen diese Anordnung unterliegen den Strafvorschriften der §§ 74 ff. des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909.

## § 13

Diese Anordnung tritt mit dem siebenten Tage nach ihrer Verkündung in Kraft. Zum gleichen Zeitpunkt tritt meine Verordnung über Ein- und Durchfuhr von lebenden Wiederkäuern und Schweinen, Fleisch und anderen tierischen Teilen, sowie giftfangenden Gegenständen vom 4. Mai 1940 (Verordnungbl. des Reichsstatthalters im Warthegau Nr. 22, S. 349) außer Kraft.

Posen, den 18. Februar 1942.

Der Reichsstatthalter

In Vertretung:

gez. Jäger.

Nr. 45

**Viehseuchenpolizeiliche Anordnung  
über die Ein- und Durchfuhr von Geflügel.**

Vom 18. Februar 1942.

Auf Grund des § 7 des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 (Reichsgesetzbl. S. 519) wird hierdurch mit Zustimmung des Reichsministers des Innern für das Gebiet des Reichsgaues Wartheland folgendes angeordnet:

§ 1

Die Ein- und Durchfuhr von lebendem Hausgeflügel (Federvieh) aus dem Auslande ist verboten.

§ 2

(1) Geschlachtetes Hausgeflügel (Federvieh) darf nur in gerupfem und ausgenommenem Zustande aus dem Auslande ein- und durchgeführt werden.

(2) Auch Hals, Flügel und Schenkel müssen von den Federn befreit sein.

(3) Als ausgenommen ist das Geflügel auch dann anzusehen, wenn der Darm, wie handelsüblich, mit einem hakenförmigen Instrument aus

seiner natürlichen Ausmündung herausgezogen und der Kropf ausgenommen worden ist. Bei fettem Hausgeflügel genügt das Ausnehmen des Kroppes.

§ 3

Ausnahmen von dem Verbot des § 1 bedürfen der Genehmigung des Reichsministers des Innern.

§ 4

Zuwiderhandlungen gegen diese Anordnung unterliegen den Strafvorschriften der §§ 74 ff. des Viehseuchengesetzes.

§ 5

Diese Anordnung tritt mit dem siebenten Tage nach ihrer Verkündung in Kraft. Zum gleichen Zeitpunkt tritt meine Verordnung über Ein- und Durchfuhr von Geflügel vom 4. Mai 1940 (Verordnungsbl. des Reichsstatthalters im Warthegau Nr. 22, S. 352) außer Kraft.

Posen, den 18. Februar 1942.

Der Reichsstatthalter

In Vertretung:

gez. J ä g e r.

Nr. 46

**Viehseuchenpolizeiliche Anordnung  
über die Einfuhr von lebenden Hunden im kleinen Grenzverkehr.**

Vom 18. Februar 1942.

Auf Grund des § 7 des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 (Reichsgesetzbl. S. 519) wird mit Zustimmung des Reichsministers des Innern für den kleinen Grenzverkehr innerhalb des Gebiets des Reichsgaues Wartheland folgendes angeordnet:

§ 1

Die Mitfuhrung von Hütehunden (Hirten- und Schäferhunden) und von Jagdhunden im kleinen Grenzverkehr ist nur zulässig, wenn für sie eine ortspolizeiliche Bescheinigung beigebracht wird, nach welcher der Standort dieser Hunde und dessen Umkreis von 10 km frei von Tollwut sind. Die Bescheinigung besitzt eine Gültigkeitsdauer von 1 Monat.

§ 2

Bei Ausbruch von Tollwut in den Grenzbezirken können die Landräte weitergehende Maßnahmen im Rahmen des Viehseuchengesetzes und der dazu ergangenen Ausführungsbestimmungen anordnen.

§ 3

Zuwiderhandlungen gegen diese Anordnung unterliegen den Strafvorschriften der §§ 74 ff. des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909.

§ 4

Diese Anordnung tritt mit dem siebenten Tage nach ihrer Verkündung in Kraft. Zum gleichen Zeitpunkt tritt meine Verordnung über die Ein- und Durchfuhr von Hunden vom 4. Mai 1940 (Verordnungsbl. des Reichsstatthalters im Warthegau Nr. 22, S. 350) außer Kraft.

Posen, den 18. Februar 1942.

Der Reichsstatthalter

In Vertretung:

gez. J ä g e r.

Nr. 47

**Viehseuchenpolizeiliche Anordnung  
über die Ein- und Durchfuhr von Edelpelztieren.**

Vom 18. Februar 1942.

Auf Grund des § 7 des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 (Reichsgesetzbl. S. 519) wird mit Zustimmung des Reichsministers des Innern für das Gebiet des Reichsgaues Wartheland folgendes angeordnet:

§ 1

(1) Die Einfuhr von Edelpelztieren ist nur mit besonderer veterinärpolizeilicher Genehmigung des Reichsministers des Innern gestattet.

(2) Als Edelpelztiere im Sinne dieser Verordnung sind alle Pelztiere anzusehen, die aus dem Auslande in deutsche Edelpelztierfarmen eingeführt werden.

(3) Soweit von dem Reichsminister des Innern die Einfuhr der Edelpelztiere besonders zugelassen wird, unterliegen sie einer amtstierärztlichen Untersuchung nach näherer Bestimmung im Einzelfalle.

Posen, den 18. Februar 1942.

Der Reichsstatthalter

In Vertretung:

gez. J ä g e r.

§ 2

Auf die unmittelbare, unter Zollkontrolle erfolgende Durchfuhr der vorgenannten Edelpelztiere findet die Vorschrift des § 1 keine Anwendung.

§ 3

Die entstehenden Kosten fallen dem Einführenden zur Last.

§ 4

Zuwiderhandlungen gegen diese Anordnung unterliegen den Strafvorschriften der §§ 74 ff. des Viehseuchengesetzes.

§ 5

Diese Anordnung tritt mit dem siebenten Tage nach ihrer Verkündung in Kraft. Zum gleichen Zeitpunkt tritt meine Verordnung über Ein- und Durchfuhr von Edelpelztieren vom 4. Mai 1940 (Verordnungsbl. des Reichsstatthalters im Warthegau Nr. 22, S. 351) außer Kraft.

Nr. 48

**Viehseuchenpolizeiliche Anordnung  
über die Einfuhr von Papageien und Sittichen.**

Vom 18. Februar 1942.

Auf Grund des § 7 des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 (Reichsgesetzbl. S. 519) wird mit Zustimmung des Reichsministers des Innern für das Gebiet des Reichsgaues Wartheland folgendes angeordnet:

§ 1

Die Einfuhr von Papageien und Sittichen ist bis auf weiteres verboten.

§ 2

Zuwiderhandlungen gegen diese Anordnung

unterliegen den Strafbestimmungen der §§ 74 ff. des Viehseuchengesetzes.

§ 3

Diese Anordnung tritt mit dem siebenten Tage nach ihrer Verkündung in Kraft. Zum gleichen Zeitpunkt tritt meine Verordnung über Einfuhr von Papageien und Sittichen vom 4. Mai 1940 (Verordnungsbl. des Reichsstatthalters im Warthegau Nr. 22, S. 352) außer Kraft.

Posen, den 18. Februar 1942.

Der Reichsstatthalter

In Vertretung:

gez. J ä g e r.



## Bekanntmachung über Einführung der Lebensmittelgesetzgebung in den eingegliederten Ostgebieten.

Vom 11. Februar 1942.

Der Reichsminister des Innern hat durch Erlaß vom 25. November 1941 — III b 3421/41 — 4500 — nachstehende Ausführungsbestimmungen und Erlasse mit sofortiger Wirkung in den eingegliederten Ostgebieten in Kraft gesetzt:

### A. Allgemeines zum Lebensmittelgesetz.

1. Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern vom 10. Februar 1938 — IV e 99/38 — 4224 —, betreffend Verwendung von vergälltem Salz zum Salzen von Därmen (RMBliV. S. 259);
2. Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern vom 4. April 1938 — IV e 905/38 — 4160 —, betreffend Lebensmittelkontrolle (RMBliV. S. 644);
3. Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern vom 16. Mai 1938 — III b 948/38 — 4500 —, betreffend Verwendung ölfreier Anstriche für Lebensmittelräume (RMBliV. S. 891);
4. Runderlaß des Reichsministers des Innern vom 18. Oktober 1938 — III b 1756/38 — 4500 —, betreffend Beurteilung von Sülze (RMBliV. S. 1767);

### B. Zur Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und ähnliche Zubereitungen (Hackfleischverordnung) vom 24. Juli 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 570).

1. Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern vom 18. Mai 1937 — IV Vet. 5822/4501/37 —, betreffend Vollzug der Hackfleischverordnung (RMBliV. S. 795);
2. Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern vom 22. Juli 1937 — IV B 3585/37 — 4241 —, betreffend Hackfleischverordnung (RMBliV. S. 1266);
3. Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern vom 28. Januar 1938 — III 8546/4501/37 —, betreffend Vollzug der Hackfleischverordnung (RMBliV. S. 211);
4. Runderlaß des Reichsministers des Innern vom 8. September 1938 — III b 1675/38/4060 —, betreffend Abgabe von Gefrierfleisch (RMBliV. S. 1502);

5. Runderlaß des Reichsministers des Innern vom 13. Oktober 1938 — III b 1753/38/4502 —, betreffend Vollzug der Hackfleischverordnung (RMBliV. S. 1709);

### C. Zur Verordnung über Blutplasma vom 14. September 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 1774).

1. Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern vom 6. Juli 1937 — IV B 2829/37/4224 —, betreffend Zusatz von Natrium citricum zum Schlachttierblut (RMBliV. S. 1140);
2. Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern vom 28. April 1938 — IV e 1716/38/4236 —, betreffend Herstellung von Wurst unter Verwendung von Blutplasma (RMBliV. S. 795);
3. Runderlaß des Reichsministers des Innern vom 6. Juli 1938 — IV e 2660/38/4224 —, betreffend Zusatz phosphorsaurer Salze zum Schlachttierblut (RMBliV. S. 1142);
4. Anordnung des Reichsministers des Innern vom 15. September 1939, betreffend Anforderungen an die Einrichtung und Richtlinien für den Betrieb von Blutplasmagewinnungsanlagen (RMBli. S. 1447);
5. Runderlaß des Reichsministers des Innern vom 15. September 1939 — III b 3207 II/39 — 4520 —, betreffend Herstellung von Blutplasma (RMBliV. S. 1977);
6. Runderlaß des Reichsministers des Innern vom 29. März 1940 — III b 3060/40/4520 —, betreffend Verarbeitung von Pferdeblut zu Blutplasma (RMBliV. S. 670);
7. Runderlaß des Reichsministers des Innern vom 3. Februar 1941 — III b 3032/41 — 4520 —, betreffend Vollzug der Blutplasma-VO. (RMBliV. S. 246);
8. Runderlaß des Reichsministers des Innern vom 20. Mai 1941 — III b 3110/41/4520 —, betreffend Vollzug der Blutplasma-VO. (RMBliV. S. 975);

### D. Wurstuntersuchung.

1. Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern vom 3. März 1937 — IV Vet. 5395/4500/37 —, betreffend Untersuchung von Proben von Würsten und sonstigen Fleischwaren in den Veterinäruntersuchungsanstalten (RMBliV. S. 367);

2. Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern vom 14. September 1937 — III 7508/4502/37 —, betreffend Untersuchung von aus Fischfleisch hergestellten Würsten und Wurstwaren in den Veterinäruntersuchungsanstalten (RMBliV. S. 1547);

#### E. Fettüberwachung.

1. Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern vom 20. Juni 1936 — IV Vet. 7014/4590 —, betreffend Verwendung von Darmabputzfett (RMBliV. S. 881);
2. Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern vom 16. Mai 1938 — III b 971/38 — 4590 —, betreffend Verwertung des Darmfettes auf Schlachthöfen (RMBliV. S. 891);
3. Runderlaß des Reichsministers des Innern vom 9. Juni 1941 — III b 3172/41/4507 —, betreffend Überwachung des Transportes tierischer Rohfette (RMBliV. S. 1077);

**Bemerkung:** Hinsichtlich Überwachung der Rohfettsammelstellen durch die beamteten Tierärzte und Verarbeitung von tierischen Rohfetten als Lebensmittel wird auf den Erlaß des Reichsministers des Innern vom 4. Oktober 1941 (RMBliV. S. 1778) verwiesen.

#### F. Bakterielle Lebensmittelvergiftungen.

1. Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern vom 17. April 1935 — IV c 827/35 —, betreffend bakterielle Lebensmittelvergiftungen (RMBliV. S. 634);
2. Runderlaß des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern vom 10. November 1936 — IV Vet. 15998/6298/36 —, betreffend Erforschung der Ursachen der bakteriellen Lebensmittelschädigungen (RMBliV. S. 1540);

3. Runderlaß des Reichsministers des Innern vom 6. Juli 1938 — III c 1315/38/6298 —, betreffend Erforschung der Ursachen der bakteriellen Lebensmittelschädigungen (RMBliV. S. 1144 c);

4. Runderlaß des Reichsministers des Innern vom 3. Oktober 1938 — III b 1858/38 — 4610 —, betreffend bakterielle Lebensmittelvergiftungen durch Enteneier (RMBliV. S. 1684a);

5. Runderlaß des Reichsministers des Innern vom 13. Februar 1939 — III b 3036/39 — 4625 —, betreffend bakterielle Lebensmittelvergiftungen durch Enteneier (RMBliV. S. 356 t);

6. Runderlaß des Reichsministers des Innern vom 29. August 1940 — III c 3821/40/6298 —, betreffend Erforschung von Ursachen der bakteriellen Lebensmittelschädigungen (RMBliV. S. 1749);

**Bemerkung:** Hinsichtlich Berichterstattung über bakterielle Lebensmittelvergiftungen wird auf den Erlaß des Reichsministers des Innern vom 7. August 1941 (RMBliV. S. 1468) verwiesen;

#### G. Fischüberwachung.

Runderlaß des Reichsministers des Innern vom 19. Juni 1941 — III b 3224/41 — 4506 —, betreffend Überwachung der Fisch verarbeitenden Betriebe (RMBliV. S. 1140);

Der Reichsminister des Innern hat weiterhin bestimmt, daß, soweit in den vorstehenden Erlassen auf reichsrechtliche Vorschriften verwiesen ist, die in den eingegliederten Ostgebieten nicht eingeführt sind, diese betreffenden Erlasse sinngemäß durchzuführen sind.

Die vorstehend aufgeführten Runderlasse und Anordnungen sind, soweit sie bis zum 1. Januar 1940 erschienen sind, als Anlagen abgedruckt. Die nach dem 1. Januar 1940 erschienenen Runderlasse sind in den angegebenen Ministerialblättern nachzulesen.

Posen, den 11. Februar 1942.

Der Reichsstatthalter

In Vertretung:

gez. Jäger.

## Anlage zu A 1

### Verwendung von vergälltem Salz zum Salzen von Därmen.

RdErl. d. RuPrMdl. vom 10. Februar 1938 IV e 99/38 — 4224 — (RMBliV. S. 259).

Salz, das mit Eisenoxyd, Soda, Glaubersalz oder anderen chemischen Mitteln vergällt worden ist, darf bei der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln nicht verwendet werden. Gegen die Verwendung von mit Darmlake vergälltem Salz zum Salzen von Würstdärmen will ich jedoch keine Bedenken erheben, sofern durch sorgfältiges Abwaschen eine einwandfreie Beschaffenheit des Würstdarmes gewährleistet wird.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland, alle Pol.-Behörden, die Lebensmitteluntersuchungsanstalten,

An den Reichs- und Preußischen Minister für Ernährung und Landwirtschaft, den Reichsminister der Finanzen durch Abdruck.

## Anlage zu A 2

### Lebensmittelkontrolle.

RdErl. d. RuPrMdl. vom 4. April 1938 — IV e 905/38 — 4160 — (RMBliV. S. 644).

(1) Das Hoheitszeichen des Reiches soll als höchstes Reichssymbol zur Kennzeichnung von Waren irgendwelcher Art grundsätzlich nicht verwendet werden; es darf deshalb auch nicht mehr bei der Durchführung der Lebensmittelkontrolle und der Weinkontrolle auf den zur Verwahrung der Proben und zur Verschließung der Behältnisse dienenden Siegeln und Plomben angebracht werden. Der Reichsadler und die Landeswappen dürfen schon auf Grund des Erlasses über die Reichssiegel vom 17. März 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 147) nicht mehr geführt werden.

(2) Es sind hiernach in Zukunft nur Schriftsiegel oder -plomben mit Angabe der Dienststelle (z. B. „Polizei-Verwaltung X“) zu verwenden. Die Größenmaße der Siegel und Plomben können nach reinen Zweckmäßigkeitsgründen bestimmt werden.

Zusatz für den Präsidenten des Reichsgesundheitsamts:

Auf den Bericht vom 12. April 1937 — C 2730/31. 3. 37 — zur Kenntnis.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland, alle Pol.-Behörden, die Lebensmittel-Untersuchungsanstalten, den Präsidenten des Reichsgesundheitsamts.

An den Reichs- und Preußischen Minister für Ernährung und Landwirtschaft durch Abdruck.

## Anlage zu A 3

### Verwendung ölfreier Anstriche für Lebensmittelräume.

RdErl. d. RuPrMdl. vom 16. Mai 1938 — III b 948/38 — 4500 — (RMBliV. S. 891).

Zum Anstrich der Wände von Lebensmittelräumen, insbesondere von solchen, in denen Fleisch verarbeitet wird, können neben Email- und Ölfarben auch „ölfreie Kunstharzlacke und Chlorkautschuklacke in weißem oder anderem hellem Farbton“ zugelassen werden.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland, alle Pol.-Behörden, die beamteten Tierärzte, — Nachrichtlich an den Präsidenten des Reichsgesundheitsamts.

## Anlage zu A 4

### Beurteilung von Sülze.

RdErl. d. RMdI. vom 18. Oktober 1938 — IIIb 1756/38 — 4500 — (RMBIV. S. 1767).

(1) Nachstehend bringe ich die von der Fachgruppe Fleischwarenindustrie der Wirtschaftsgruppe Lebensmittelindustrie erlassenen „Leitsätze für die Beurteilung von Sülze“ zur Kenntnis. Es bestehen keine Bedenken, diese Richtlinien bei der Durchführung der Lebensmittelüberwachung zugrunde zu legen.

(2) Den Richtlinien entgegenstehende Anordnungen sind anzugleichen.

An die Landesregierungen (außer Österreich), den Reichskommissar für das Saarland, die Pol.-Behörden, die beamteten Tierärzte, die Veterinäruntersuchungsanstalten, die Lebensmitteluntersuchungsanstalten.

Nachrichtlich an a) den Reichsminister für Ernährung und Landw., b) den Präs. des Reichsgesundheitsamts, zu a) durch Abdruck.

### Anlage.

#### Leitsätze der Fachgruppe Fleischwarenindustrie für die Beurteilung von Sülze.

1. Die Aufstellung von für das ganze Reich geltenden Begriffsbestimmungen für Sülze ist infolge der verschiedenen Geschmacksrichtungen bei den Verbraucherkreisen und damit infolge der Verschiedenartigkeit der Sülzeerzeugnisse unzweckmäßig, ja unmöglich, ebenso die Festlegung bestimmter Grenzzahlen für die einzelnen Bestandteile.

2. (1) Zur Herstellung von Sülze können, entsprechend den Fleischversorgungsverhältnissen, bei geringwertigen Sülzesorten neben den reinen Muskelfleisch-, Fett- und bindegewebsreichen Teilen der Schlachttiere auch alle zur Verarbeitung geeigneten und zum Genuß für Menschen zugelassenen Teile der Schlachttiere Verwendung finden.

(2) Voraussetzung ist, daß das Rohmaterial und seine Verarbeitung in jeder Hinsicht vollkommen einwandfrei ist.

3. (1) Für die Benennung und eine im ganzen Reichsgebiet einheitliche Beurteilung von Sülze sind im besonderen auch die Vorschriften über ausreichende Kenntlichmachung und die Preiswürdigkeit zu beachten.

(2) Nach Ansicht des realen Verkehrs kommen folgende Richtlinien, die auch als Grundlage gutachtlicher Äußerungen bei Beanstandungen und zur Beurteilung von Sülze Anwendung finden können, in Frage:

a) Sülze, die unter der Bezeichnung „Sülze“, „Fleischsülze“, „Delikateß-Sülze“, „Qualitäts-sülze“, „Feinkost in Weinsulz“, „Feinkostsülze“ usw. vertrieben wird, darf nur aus reinem Muskelfleisch, Fett und bindegewebsreichen, gallertbildenden Teilen der Schlachttiere, wie Kopffleisch von Rindern und Schweinen, Kalbsfüßen, Schwarten usw., hergestellt werden. Innereien, also innere Organe wie Lungen, Herzen, Därme, Gefäßwände usw., auch Euter, dürfen zur Herstellung dieser Sülzen nicht verwendet werden.

b) (1) Für Sülze, die unter der Bezeichnung „Konsumsülze“ zu entsprechend angemessenen Preise hergestellt und vertrieben wird, dürfen, neben den unter a) genannten Fleisch- usw. Teilen, auch Innereien (wie Lungen, Euter und Herz) und die bei der Verarbeitung von

Schlachttieren anfallenden geringwertigen Fleischteile, wie sehnige und knorpelige Teile, Schweinefüße, Gefäßwände, in geeigneter Form — auch in Form von Brätwürfeln — mitverarbeitet werden.

(2) Für eine solche Ware ist die Bezeichnung „Konsumsülze“ als ausreichende Kenntlichmachung zu betrachten, sofern die Geringwertigkeit der Ware gegenüber der unter a) genannten Qualitätssülze nicht nur in der Kenntlichmachung als Konsumsülze, sondern auch in einem entsprechend niedrigen Preise deutlich zum Ausdruck kommt.

c) Für Sülzen, die ausschließlich aus Innereien, wie Lungen, Euter, Pansen, mit Gelee (aus Gelatine) zusammengesetzt sind, ist eine entsprechende Kenntlichmachung erforderlich, z. B. „Lungensülze“, „Rinderflecksülze“ usw.

d) Die Verwendung einer weißen, in Würfel oder Streifen geschnittenen, in der Regel unter Verwendung von Milcheiweiß oder Schwarten und Talg bzw. Fett hergestellten Masse zu Sülze einschl. Konsumsülze ist als Lebensmittelverfälschung anzusehen, da derartige Bestandteile geeignet sind, einen entsprechenden Fettanteil vorzutäuschen und daher unzulässig sind.

## Anlage zu B 1

### Vollzug der Hackfleischverordnung.

RdErl. d. RuPrMdl. vom 18. Mai 1937 — IV Vet. 5822/4501/37 — (RMBliV. S. 795).

(1) Fleischereibetriebe im Sinne des § 2 Abs. 2 der Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und ähnliche Zubereitungen (Hackfleisch-Verordnung) vom 24. Juli 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 570) sind solche Betriebe, in denen Frischfleisch laufend handwerksmäßig zerlegt und verkauft wird. Die Entscheidung im Einzelfalle liegt bei der örtlichen Pol.-Verwaltung.

(2) Auch in Markthallen dürfen Hackfleisch und Schabefleisch nur dann verkauft werden, wenn es sich um einen abgeschlossenen Fleischereibetrieb innerhalb der Markthalle handelt. Auf offenen Märkten ist der Verkauf von Hackfleisch verboten.

(3) Bratwurst, die als solche abgegeben wird, fällt nicht unter den Begriff Hackfleisch.

(4) Das Vorrätighalten von Hackfleisch, Schabefleisch usw. zum Rohverzehr ist den Gaststätten verboten. Die Bestimmung in § 2 Abs. 3 a. a. O. bezieht sich nicht auf das zum Braten, Kochen und zur Wurstherstellung bestimmte Hackfleisch.

(5) Die Abgabe als Hackfleisch, Schabefleisch usw. im Sinne von § 3 Abs. 2 a. a. O. kann auch durch Salzen unmöglich gemacht werden, sofern so viel Salz zugesetzt wird, daß das Hackfleisch hiernach nicht mehr roh genossen werden kann.

(6) Die in dieser Angelegenheit erstatteten Berichte werden als erledigt angesehen. Von vorstehenden Ausführungen abweichende Anordnungen sind entsprechend zu ändern.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland, alle Pol.-Behörden, die beamteten Tierärzte, den Präs. des Reichsgesundheitsamtes.

Nachrichtlich an den Reichs- und Preußischen Minister für Ernährung und Landw. durch Abdruck.

## Anlage zu B<sub>2</sub>

### Hackfleisch-Verordnung.

RdErl. d. RuPrMdl. vom 22. Juli 1937 — IV B 3585/37/4241 — (RMBliV. S. 1266).

Nach § 1 Abs. 3, § 5 Nr. 2 der Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und ähnliche Zubereitungen (Hackfleisch-Verordnung) vom 24. Juli 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 570) dürfen bei der Herstellung von zubereitetem Hackfleisch nur Speisesalz (Steinsalz, Siedesalz), Zwiebeln und Gewürze verwendet werden. Nicht zugelassen ist hiernach der Zusatz von fertigen Mischungen aus Speisesalz und Gewürzen, sowie der Zusatz von Gewürzauszügen, Konservierungsmitteln oder anderen Fremdstoffen.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland, alle Pol.-Behörden und Lebensmitteluntersuchungsanstalten, das Reichsgesundheitsamt.

## Anlage zu B<sub>3</sub>

### Vollzug der Hackfleischverordnung.

RdErl. d. RuPrMdl. vom 28. Januar 1938 — III 8546/4501/37 — (RMBliV. S. 211).

(1) Im Nachgang zum RdErl. vom 18. Mai 1937 — IV Vet. 5822/4501/37 — (RMBliV. S. 795) weise ich auf folgendes hin:

(2) Die Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und ähnliche Zubereitungen (Hackfleisch-Verordnung) vom 24. Juli 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 570) ist in erster Linie aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen erlassen worden. Eine Festsetzung über die Menge der einzelnen Bestandteile, die in den in der Hackfleisch-Verordnung genannten Hackfleischsorten enthalten sein sollen, ist nur insofern getroffen, als Schabefleisch lediglich aus fett- und sehnenfreiem (schieferem) rohen Skelettmuskelfleisch vom Rind in fein verkleinertem Zustande ohne jeden Zusatz bestehen muß.

(3) Hackfleisch kann aus Fleisch jedes warmblütigen Schlachttieres hergestellt werden. Wenn es auch üblich ist, daß zur Herstellung von Hackfleisch möglichst fettarmes Fleisch genommen wird, so bestehen doch keine Bedenken dagegen, daß auch andere Fleischteile verwendet werden, bei denen ein höherer Fettanteil vorhanden ist. Ein besonderer Zusatz von Fett (Flomen, Gekrösefett, Talg usw.) ist als unzulässig anzusehen.

(4) Bei zubereitetem Hackfleisch (Hackepeter, Thüringer Mett, Wursthackfleisch, Bratwursthack usw.) handelt es sich um einen Sammelbegriff, wie aus den in der Klammer nur beispielsweise und nicht erschöpfend angegebenen Namen, unter denen diese Zubereitungen in den einzelnen Gegenden in den Verkehr kommen, zu ersehen ist. Diese Zubereitungen können sowohl aus Hackfleisch als auch aus Schabefleisch als auch aus einer Mischung von beidem unter Zusatz von Speisesalz, Zwiebeln, Gewürzen bestehen. Auch eine Herstellung unter ausschließlicher oder teilweiser Verwendung von Fleisch anderer warmblütiger Schlachttiere als Rind und Schwein kann erfolgen, wenn eine dementsprechende Bezeichnung dieser Zubereitung gewählt wird. Eine Festsetzung über das Mengenverhältnis von Schweinefleisch und Rindfleisch oder anderem Fleisch und von Fleisch zu Fett ist bei diesen zahlreichen, so verschiedenen Zubereitungen nicht getroffen.

(5) Ich sehe davon ab, bestimmte Richtsätze über den verhältnismäßigen Fettanteil bei Hackfleisch und Zubereitungen von Hackfleisch allgemein anzuordnen.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland, alle Pol.-Behörden, die beamteten Tierärzte, den Präs. des Reichsgesundheitsamts.

Nachrichtlich an a) den Reichs- und Preußischen Minister für Ernährung und Landwirtschaft, b) den Reichsinnungsverband des Fleischerhandwerks in Hildesheim durch Abdruck.

## Anlage zu B 4

### Abgabe von Gefrierfleisch.

RdErl. d. RMdl. vom 8. September 1938 — III b 1675/38-4060 — (RMBIIV. S. 1502).

(1) Auf Grund des § 20 Abs. 2 Nr. 3 des Lebensmittelgesetzes in der Fass. vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17) bestimme ich ausnahmsweise, daß abweichend von dem Verbot des § 2 Abs. 1 der Hackfleisch-Verordnung vom 24. Juli 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 570) bis auf weiteres auf ausdrücklichen Wunsch des Käufers von diesem gekaufte Gefrierfleisch vor seinen Augen in den Geschäftsräumen des Verkäufers zu Hackfleisch verarbeitet werden darf.

(2) Ich mache darauf aufmerksam, daß nach § 9 Abs. 3 der Verordnung über Fleisch- und Wurstpreise vom 22. Oktober 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 897, 1141) Gefrierfleisch im Kleinhandel auf den Preisschildern als solches kenntlich gemacht werden muß.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland, alle Pol.-Behörden, die beamteten Tierärzte, den Präs. des Reichsgesundheitsamts.

Nachrichtlich an den Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft mit der Bitte, die beteiligten Stellen zu unterrichten, den Reichsinnungsverband des Fleischerhandwerks in Hildesheim, die Fachgruppe Fleischwarenindustrie der Wirtschaftsgruppe Lebensmittelindustrie durch Abdruck.

## Anlage zu B 5

### Vollzug der Hackfleischverordnung.

RdErl. d. RMdl. vom 13. Oktober 1938 — III b 1753/38-4502 — (RMBIIV. S. 1709)

(1) Ein Oberlandesgericht hat in einem Urteil den § 2 Abs. 2 Satz 2 der Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und ähnliche Zubereitungen (Hackfleisch-Verordnung vom 24. Juli 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 570) dahin ausgelegt, daß das Herstellen des für die Wurstfüllung bestimmten Bratwursthacks auf Märkten dann nicht verboten ist, wenn die Wurst als Bratwurst abgegeben wird, daß vielmehr das Verbot die Herstellung von Bratwursthack nur dann betrifft, wenn das Bratwursthack als solches, d. h. in rohem Zustande, sei es in Därmen oder ohne Darm, abgegeben werden soll.

(2) Ich trete dieser Auslegung bei. Falls sich aus dem Verkauf von Bratwurst auf Märkten Mißstände ergeben, bietet das Lebensmittelgesetz<sup>1)</sup> zum Einschreiten eine Handhabe.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland, alle Pol.-Behörden, die beamteten Tierärzte, den Präs. des Reichsgesundheitsamts.

Nachrichtlich an den Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft, den Reichsinnungsverband des Fleischerhandwerks in Hildesheim, die Fachgruppe Fleischwarenindustrie der Wirtschaftsgruppe Lebensmittelindustrie durch Abdruck.

<sup>1)</sup> Vgl. Reichsgesetzbl. 1936 I S. 17.

## Anlage zu C 1

### Zusatz von Natrium citricum zum Schlachttierblut.

RdErl. d. RuPrMdl. vom 6. Juli 1937 — IV B 2829/37/4224 — (RMBliV. S. 1140).

Im Hinblick auf die derzeitige Wirtschaftslage bestimme ich, daß bis auf weiteres Wurstwaren, die aus Schlachttierblut mit Zusätzen von Natrium citricum in Mengen bis etwa 100 g auf 6 Liter Blut hergestellt worden sind, ohne Kenntlichmachung in den Verkehr gebracht werden dürfen.

Zusatz für den Präs. des Reichsgesundheitsamts: Auf den Bericht vom 26. Mai 1937 — C 2401/18. 5. 37 — zur Kenntnis.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland, alle Pol.-Behörden, die Lebensmittel-Untersuchungsanstalten, den Präs. des Reichsgesundheitsamts.

An den Reichs- und Preußischen Minister für Ernährung und Landwirtschaft durch Abdruck.

## Anlage zu C 2

### Herstellung von Wurst unter Verwendung von Blutplasma.

RdErl. d. RuPrMdl. vom 28. April 1938 — IV e 1716/30-4236 — (RMBliV. S. 795).

In Ergänzung des RdErl. vom 6. April 1937 — IV B 2829/37-4224 (RMBliV. S. 1140) bestimme ich, daß bis auf weiteres bei der Herstellung von Brüh- und Kochwurst Blutplasma Verwendung finden darf, das aus frischem Schlachttierblut nach Zusatz von Natrium citricum durch Zentrifugieren gewonnen worden ist. Der Plasmazusatz darf jedoch nicht mehr als 10 v. H. des Wurstbräts betragen.

Zusatz für den Präs. des Reichsgesundheitsamts: Auf den Bericht vom 23. März 1938 — B 5568/12. 3. 38.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland, alle Pol.-Behörden, die Lebensmitteluntersuchungsanstalten, den Präs. des Reichsgesundheitsamts.

An den Reichs- und Preußischen Minister für Ernährung und Landwirtschaft durch Abdruck.

## Anlage zu C 3

### Zusatz phosphorsaurer Salze zum Schlachttierblut.

RdErl. d. RMdl. — vom 6. Juli 1938 — IV e 2660/38-4224 — (RMBliV. S. 1142).

Im Hinblick auf die derzeitige Wirtschaftslage bestimme ich auf Grund des § 1 Abs. 3 der Verordnung über unzulässige Zusätze bei Fleisch und dessen Zubereitungen vom 30. Oktober 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 1089) in der Fass. vom 9. Mai 1935 (Reichsgesetzbl. I S. 593) und vom 7. November 1935 (Reichsgesetzbl. I S. 1291), daß bis auf weiteres Wurstwaren, die aus Schlachttierblut unter Zusatz von Phosphatfibrisol (bestehend aus 60 v. H. verschiedenen Natriumphosphaten und 40 v. H. Kochsalz) bis zu einer Menge von 10 Gramm auf 1 Liter Blut hergestellt worden sind, ohne Kenntlichmachung in den Verkehr gebracht werden dürfen.

Zusatz für den Präs. des Reichsgesundheitsamts: Auf den Bericht vom 12. Mai 1938 — C 2401/2. 5. 38 — zur Kenntnis.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland, alle Pol.-Behörden, die Lebensmitteluntersuchungsanstalten, den Präs. des Reichsgesundheitsamts.

An den Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft durch Abdruck.



## Anlage zu C 4

### Anforderungen an die Einrichtung und Richtlinien für den Betrieb von Blutplasmagewinnungsanlagen vom 15. September 1939 (RMBl. S. 1447).

Auf Grund der §§ 3 und 4 der Verordnung über Blutplasma vom 14. September 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 1774) wird bestimmt:

#### I. Anforderungen an die Anlagen.

1. Die Plasmagewinnungsanlage muß sich, soweit sie nicht im Schlachthof selbst untergebracht ist, in dessen unmittelbarer Nähe befinden. Sie darf mit anderen Anlagen zur Verwertung von Organen von Schlachttieren oder Schlachtabfällen nicht in unmittelbarer räumlicher Verbindung stehen und darf nur die für die Anlage erforderlichen Geräte und Einrichtungen enthalten.
2. Ihre Betriebsräume müssen sauber und frei von fremdartigen Gerüchen sein. Sie müssen leicht zu lüften und ausreichend zu belichten sein. Für die Kannenreinigung und Desinfektion muß ein besonderer Raum vorhanden sein.
3. Alle Räume müssen mindestens  $3\frac{1}{2}$  Meter hoch sein und undurchlässige mit Abfluß versehene Fußböden haben, die Wände müssen bis zur Höhe von mindestens  $2\frac{1}{2}$  Meter mit hellen abwaschbaren Verputzen, Anstrichen oder Belagen versehen sein. Der nicht abwaschbare Teil der Wände und die Decken müssen jährlich mindestens zweimal mit Kalk frisch gestrichen werden. Im übrigen müssen die Räume alle sonstigen Anforderungen erfüllen, die an derartige für die Gewinnung von Lebensmitteln dienende Räume zu stellen sind.
4. Die zur Bearbeitung des Blutes verwendeten Behälter, Zentrifugen, Kühlvorrichtungen und Leitungen müssen aus Werkstoff hergestellt sein, der durch das Blut und die diesem zugefügten Lösungsmittel nicht angegriffen wird.
5. Die Einrichtungen der Blutplasmagewinnungsanlage einschließlich der Blutkannen sind nach jedem Arbeitsgang gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.

#### II. Gewinnung des Blutes und Herstellung von Blutplasma.

1. Zu Plasma darf nur frisch gewonnenes Blut verarbeitet werden.
2. Für die Gewinnung des Blutes ist zu beachten, daß das Stechen der Tiere nur mit sauberen Messern erfolgt und das Blut so aufgefangen wird, daß es mit der Haut des Tieres und der Hand des Schlächters nicht in Berührung kommt. Deshalb muß
  - a) beim Schwein vor dem Stechen eine gründliche Säuberung der Stichstelle und ihrer Umgebung erfolgen und die Blutsatte (Blutpfanne) unmittelbar an der Stichstelle angesetzt werden,
  - b) beim Rind die Haut vor dem Durchschneiden der Blutgefäße durch einen etwa 50 Zentimeter langen in der Richtung der Halsblutgefäße verlaufenden Schnitt getrennt werden; die Hautlappen müssen nach oben und unten zurückgeschlagen werden. Die Blutsatten für Rinder müssen so beschaffen sein, daß die eine Wand in einer Breite von etwa 35 Zentimeter nach außen abgeschrägt ist und mit diesem Teil in die gebildete Hauttasche eingeschoben werden kann; die Blutsatten müssen so groß sein, daß das Blut eines Schlachtieres in einer Satte aufgefangen werden kann,
  - c) beim Kalb und Schaf die Entblutung nur durch Halsstich zwischen Luftröhre und Wirbelsäule erfolgen. Dabei muß der Kopf des Schlachtieres so festgestellt werden, daß das Blut tunlichst wenig über die Haut und Haare läuft. Ein Halsschnitt mit Durchtrennung der Luft- und Speiseröhre ist verboten. Von Schafen kann das Blut zur Gewinnung von Plasma nur dann verwendet werden, wenn die Tiere kurz vor der Schlachtung an der Stichstelle geschoren wurden.

3. In die Blutsatten ist vor der Blutgewinnung die entsprechende Menge der gerinnungshemmenden Lösung, jedoch mit nicht mehr Wasserzusatz als zur Lösung notwendig, einzugießen. Das Blut ist nach dem Auffangen sofort aus der Satte in die für den Transport bestimmte Kanne einzufüllen. Ein Umrühren des Blutes mit den Händen oder mit Rührstöcken ist verboten. Ebenso ist das zeitweise Verschließen der Schlachtwunde mit den Händen oder mit dem oberen Hautlappen durch den Schlächter unzulässig.
4. Die Blutkannen müssen so bezeichnet sein, daß die Zugehörigkeit des Inhalts zu den Schlachtieren außer Zweifel steht. Blut, das als untauglich, bedingt tauglich oder minderwertig zum Genuß für Menschen beurteilt wird, darf zur Verarbeitung auf Blutplasma nicht verwendet werden. Gegebenenfalls kann das Blut zu technischen Zwecken, aber außerhalb der Blutplasmagewinnungsanlage, verarbeitet werden.
5. Vor der Bearbeitung des Blutes muß es durch ein dichtes Sieb durchgelassen werden, um es von festen Bestandteilen zu trennen.
6. In jeder Anlage muß das Plasma sofort nach der Gewinnung auf möglichst 0°, mindestens aber auf + 5°C gekühlt werden. Das gekühlte Plasma ist in besonderen Kühlräumen bis zur Abgabe an die verarbeitenden Betriebe aufzubewahren.
7. Bei der Abgabe des Plasma ist darauf aufmerksam zu machen, daß es bis zur Verwendung kühl aufzubewahren ist.

Berlin, den 15. September 1939.

Der Reichsminister des Innern

Im Auftrag:

Dr. Weber.

## Anlage zu Cs

### Herstellung von Blutplasma.

RdErl. d. RMDI. vom 15. September 1939 — III b 3207 II/39-4520 — (RMBliV. S. 1977).

(1) Im Nachgang zu dem RdErl. vom 6. Juli 1937 — IV B 2829/37/4224 (RMBliV. S. 1140) vom 28. April 1938 (RMBliV. S. 795) und vom 6. Juli 1938 (RMBliV. S. 1142) wird auf die Verordnung über Blutplasma vom 14. September 1939 (Reichsgesetzbl. I S. 1774) sowie auf die auf Grund dieser Verordnung erlassenen „Anforderungen an die Einrichtung und Richtlinien für den Betrieb von Blutplasmagewinnungsanlagen“ vom 15. September 1939 (RMBI. Nr. 43) besonders hingewiesen.

(2) § 1 der Verordnung bestimmt allgemein, also für alle Betriebe, daß Blutplasma zur Verarbeitung als Lebensmittel nur aus Blut von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen hergestellt werden darf; ausgeschlossen ist die Verwendung von Blut von Pferden und sonstigen Einhufern.

(3) Die Vorschriften der §§ 2, 3 und 4 sind auf die Betriebe beschränkt, die Blut fremder Betriebe zu Plasma verarbeiten und dieses entweder im eigenen Betriebe verarbeiten oder als Plasma an andere Betriebe zur Verarbeitung abgeben. Der Genehmigungspflicht unterliegen daher insbesondere auch Betriebe, die wenn auch nur gelegentlich, Plasma aus selbstgewonnenem Blut an andere abgeben.

(4) Die erlassenen Anforderungen an die Einrichtung der Blutplasmagewinnungsanlagen stellen Mindestforderungen dar, deren Einhaltung unter allen Umständen gefordert werden muß; sie können auch nicht genehmigungspflichtigen Einrichtungen als Richtlinie dienen.

(5) Für Betriebe, die Plasma nur für die eigene Wurstherstellung gewinnen, ist die Verwendung von zugekauftem oder aus anderen Schlachtstätten eingeführtem Blut zur Plasmaherstellung verboten.

(6) Die Genehmigungspflicht (§ 2 Verordnung) erstreckt sich sowohl auf neu zu errichtende als auch auf bereits bestehende Anlagen. Soweit für bestehende Anlagen Anträge auf Genehmigung des Betriebes nicht bis zum 30. November 1939 bei der zuständigen höheren Verwaltungsbehörde gestellt werden, ist der Betrieb zu schließen.

(7) Im übrigen ist die Genehmigung davon abhängig zu machen, daß Blut nur aus dem Schlachthof des Betriebsortes verarbeitet werden darf und daß es umgehend nach der Gewinnung bzw. nach der fleischbeschau-amtlichen Freigabe verarbeitet wird. Keinesfalls darf Blut erst an dem der Gewinnung folgenden Tage verarbeitet werden.

(8) In der Genehmigung ist ferner darauf hinzuweisen, daß die bei der Blutplasmagewinnung anfallenden Rückstände aus wirtschaftlichen Gründen in weitgehendem Maße der Schwarzalbumin-Industrie zugeführt werden müssen.

(9) Die Anlagen zur Gewinnung von Blutplasma für andere sind regelmäßig, mindestens monatlich einmal, die sonstigen gelegentlich durch die Organe der Lebensmittelpolizei, insbesondere durch die tierärztlichen Sachverständigen, zu überprüfen.

(10) Die Landesregierungen (ausschl. Ostmark), der Reichskommissar für das Saarland, für Preußen: die Regierungspräsidenten und der Polizeipräsident in Berlin, werden ersucht, **zum 1. November 1940** über die gemachten Erfahrungen zu berichten. Dem Berichte ist ein Verzeichnis der genehmigten Blutplasmagewinnungsanlagen beizufügen.

An die Landesregierungen (ausschl. Ostmark), den Reichskommissar für das Saarland, alle Pol.-Behörden, die Lebensmitteluntersuchungsanstalten, die beamteten Tierärzte (ausschl. Ostmark und Sudetengau).

Nachrichtlich an a) den Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft, b) den Präs. des Reichsgesundheitsamtes, zu a durch Abdruck.

## Anlage zu D 1

### Untersuchung von Proben von Würsten und sonstigen Fleischwaren in den Veterinär-Untersuchungsanstalten.

RdErl. d. RuPrMdl. vom 3. März 1937 — IV Vet. 5395/4500/37 — (RMBliV. S. 367).

(1) Aus Anlaß der Preisüberwachung werden in zunehmendem Maße den für die amtliche tierärztliche Lebensmitteluntersuchung zugelassenen Veterinär-Untersuchungsanstalten von den Polizei-Behörden Proben von Würsten und sonstigen Fleischwaren zur Untersuchung zugewiesen. Die Überwachung der Innehaltung der festgesetzten Preise oder die Feststellung des Ausweichens in Waren von minderwertiger Beschaffenheit ist gerade bei Würsten und sonstigen zubereiteten Fleischwaren oft nur möglich, wenn durch eine eingehende histologische Untersuchung die Bestandteile der betreffenden Waren ermittelt worden sind. Diese Untersuchungen sind gem. Art. 3 Abs. 1 und 2 der „Vorschriften für die einheitliche Durchführung des Lebensmittelges.“ (RdSchr. an die Landesregierungen vom 21. Juni 1934, für Preußen: RdErl. vom 10. August 1934 — III a II 2424/34 und I 11902, MBliV.S. 1085, LwMBli. S. 607 und RGsuBl. S. 590) in den oben angegebenen Veterinär-Untersuchungsanstalten auszuführen.

(2) Bei den aus Gründen der Preisüberwachung entnommenen Proben handelt es sich um „Proben aus besonderem Anlaß“ im Sinne des RdErl. vom 23. Dezember 1935 — IV Vet 5110/35 (LwMBli. S. 593, RMBliV. 1936 S. 39). In Beanstandungsfällen ist daher die weitere Verfolgung, ungeachtet einer Maßregelung auf Grund der Preisüberwachungsbestimmungen, auch auf Grund des Lebensmittelgesetzes<sup>1)</sup> durchzuführen.

<sup>1)</sup> Vgl. Reichsgesetzbl. 1936 I S. 17.

(3) In den Mitteilungen über den Untersuchungsbefund sind jeweils die in den Proben ermittelten Bestandteile anzugeben. Am Schluß des Gutachtens ist Stellung zu nehmen, ob die Ware vom Standpunkt der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung als gesundheitsschädlich, verdorben, verfälscht oder irreführend bezeichnet anzusehen ist. Bei Beurteilung der Handels- und Gewerbeüblichkeit sind in allen Zweifelsfällen gewerbliche Sachverständige gem. Art. 6 der oben angegebenen Vorschriften zu beteiligen. Die Beurteilung der Preiswürdigkeit fällt nicht in den Rahmen der amtlichen tierärztlichen Lebensmittelüberwachung.

(4) Auf die reibungslose Zusammenarbeit mit den übrigen wissenschaftlichen Sachverständigen (Art. 2, 4, 5 der oben angegebenen Vorschriften) ist besonderer Wert zu legen.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland, alle Pol.-Behörden, die beamteten Tierärzte, die für die Durchführung des Lebensmittelgeschäfts zugelassenen Veterinär-Untersuchungsanstalten.

Nachrichtlich an a) den Ministerpräsidenten Generaloberst Göring, Beauftragter für den Vierjahresplan, Reichskommissar für die Preisbildung, b) den Reichs- und Preußischen Minister für Ernährung und Landwirtschaft, c) den Präsidenten des Reichsgesundheitsamts, zu a und b durch Abdruck.

## Anlage zu D2

### Untersuchung von aus Fischfleisch hergestellten Würsten und Wurstwaren in den Veterinäruntersuchungsanstalten.

RdErl. d. RuPrMdl. vom 14. September 1937 — III 7508/4502/37 — (RMBIIV. S. 1547).

(1) In letzter Zeit werden von verschiedenen Stellen Würste und Wurstwaren aus Fischfleisch hergestellt und in den Handel gebracht. Es handelt sich in der Regel um Bockwürste und Bratwürste oder um Bratklopse, Gulaschfleisch und ähnliches in Dosen, ausnahmsweise auch um lose Wurstwaren, ja sogar um hackfleischähnliche Zubereitungen. Daneben kommen auch vereinzelt leberwurst- und blutwurst-ähnliche Fischwürste in den Handel. Diese Erzeugnisse werden z. T. nicht einwandfrei bezeichnet; wohl wird meist die örtliche Herkunft angegeben, die ausschließliche oder teilweise Verarbeitung von Fischfleisch wird dagegen nur unklar, kaum erkennbar oder gar nicht erwähnt. Vielfach sind die Erzeugnisse als verfälscht, nachgemacht oder irreführend bezeichnet im Sinne des § 4 des Lebensmittelgesetzes (Reichsgesetzbl. 1936 I S. 17) anzusehen. Außerdem aber besteht bei den aus zerkleinertem Fischfleisch hergestellten Erzeugnissen in erhöhtem Maße die Gefahr der schnellen Verderbnis.

(2) Ich ersuche, bei der Durchführung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung den Fischwürsten und den aus zerkleinertem Fischfleisch hergestellten Erzeugnissen besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden, insbesondere häufigere Probeentnahmen und Untersuchungen in den staatlichen Veterinäruntersuchungsanstalten zu veranlassen. Über besondere Feststellungen ist mir zu berichten.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland, alle Polizei-Behörden, die beamteten Tierärzte, die für die Durchführung des Lebensmittelgesetzes zugelassenen Veterinär-Untersuchungsanstalten.

Nachrichtlich an a) den Preußischen Ministerpräsidenten, Generaloberst Göring, Beauftragter für den Vierjahresplan, Geschäftsgruppe Ernährung, b) den Reichs- und Preuß. Minister für Ernährung und Landwirtschaft, c) den Präsidenten des Reichsgesundheitsamts, zu a) und b) durch Abdruck.

## Anlage zu E 1

### Verwendung von Darmabputzfett.

RdErl. d. RuPrMdl. vom 20. Juni 1936 — IV Vet. 7014/4590 — (RMBliV. S. 881).

(1) Als Darmabputzfett (-talg) wird derjenige Teil des Fettes bezeichnet, der nach Entfernung des Gekrösfettes vom Darm besonders bei gut genährten Tieren der Darmwand noch aufgelagert ist oder ihr anhängt und durch „Abputzen“ des Darmes gewonnen wird. Wird dieses Fett alsbald nach der Ausschachtung sauber entfernt und pfleglich behandelt, so ist es wie das übrige Gekrösfett zum menschlichen Genuß geeignet. Ist dieses Fett aber verunreinigt oder erst später gewonnen, wie es in den Darmschleimereien und den Darmaufbereitungsbetrieben die Regel ist, so ist es besonders, wenn es sich um vorbehandelte, z. B. gesalzene oder schon längere Zeit gelagerte Därme handelt, nur zur technischen Verwertung, nicht aber zur Herstellung von Speisefett oder Wurst geeignet.

(2) Ich ersuche, diesen Verhältnissen bei der lebensmittelpolizeilichen Überwachung der Fleischereien, Darmaufbereitungsbetriebe und Talgenschmelzen besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für die Rückgliederung des Saarlandes. — Für Preußen: An die Regierungspräsidenten, den Polizei-Präsidenten in Berlin, die Veterinär-Räte. — Nachrichtlich an den Präsidenten des Reichsgesundheitsamts, die Preussische Landesanstalt für Lebensmittel-, Arzneimittel- und gerichtl. Chemie.

## Anlage zu E 2

### Verwertung des Darmfettes auf Schlachthöfen.

RdErl. d. RuPrMdl. vom 16. Mai 1938 — III b 971/38 — 4590 — (RMBliV. S. 891).

(1) Es ist darüber geklagt worden, daß beim Ausschachten der Schlachttiere in den Schlachthöfen das den Därmen anhaftende Fett ungenügend und wenig sorgsam entfernt werde. Dadurch würden große Mengen von genußtauglichem Fett zum menschlichen Genuß ungeeignet und nur der technischen Verwertung zugeführt.

(2) Die pflegliche, saubere und möglichst vollständige Gewinnung des Fettes beim Ausschachten ist an sich Sache des Fleischerhandwerks. Ich ersuche aber, auch die Schlachthofverwaltungen anzuhalten, daß sie sich im Benehmen mit den beteiligten Gewerbetreibenden für die pflegliche und möglichst vollständige Gewinnung des Darmfettes zur menschlichen Ernährung einsetzen. Auf den RdErl. vom 20. Juni 1936 — IV Vet 7014/4590 (RMBliV. S. 881) wird hingewiesen.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland, die Regierungspräsidenten (Kreishauptleute), den Polizeipräsidenten in Berlin, den Stadtpräsidenten der Reichshauptstadt Berlin, die Landräte (Bezirksämter, Amtshauptleute, Kreisdirektoren), die Ortspolizeibehörden und die beamteten Tierärzte.

## Anlage zu F 1

### Bakterielle Lebensmittelvergiftungen.

RdErl. d. RuPrMdl. vom 17. April 1935 — IV c 827/35 — (RMBliV. S. 634).

1. Die Erfahrungen im Sommer 1934 haben gezeigt, daß in Arbeits- oder Jugendlagern und -heimen, in denen rohes Hackfleisch oder Fleisch- und Fischkonserven als Kost verabreicht wurden, häufig bakterielle Lebensmittelvergiftungen vorkommen. Deshalb sind Anordnungen zu treffen, daß rohes Hackfleisch während der warmen Jahreszeit in Lagern und Heimen überhaupt nicht verabfolgt wird und angebrochene Dosen mit Fleisch- oder Fischkonserven am Tage der Öffnung unbedingt aufzubrauchen sind.

2. Ich ersuche, das Weitere zur Bekanntgabe an die in Ihrem Bezirk befindlichen Lager- und Heimleitungen zu veranlassen. Die Bekanntgabe an die Leitungen der Arbeitslager vom freiwilligen Arbeitsdienst erübrigt sich, da diese durch Verordnungsblatt der Reichsleitung des Arbeitsdienstes vom 27. März 1934 hierauf besonders hingewiesen sind.

Zusatz für die Landesregierungen: Ich ersuche, eine gleiche Anordnung für das dortige Staatsgebiet zu treffen.

An die Landesregierungen. — Für Preußen: An die Regierungspräsidenten, den Polizeipräsidenten in Berlin, die Gesundheitsämter.

## Anlage zu F 2

### Erforschung der Ursachen der bakteriellen Lebensmittelschädigungen.

RdErl. d. RuPrMdl. vom 10. November 1936 — IV Vet 15998/6298/36 — (RMBliV. S. 1540).

(1) Zur Erforschung der Epidemiologie der Fleischvergifter hat es sich als notwendig erwiesen, die anlässlich der bakteriologischen Fleischuntersuchung ermittelten Fleischvergifterstämme einer genauen Typenbestimmung nach einheitlichen Grundsätzen an einer Zentralstelle zu untersuchen. Diese Aufgabe ist dem Institut für Tierärztliche Lebensmittelhygiene der Universität Berlin in Berlin NW 7, Luisenstraße 56, übertragen worden.

(2) Ich bestimme daher, daß von jedem anlässlich der bakteriologischen Fleischuntersuchung ermittelten Fleischvergifterstamme bis auf weiteres an das genannte Institut eine Reinkultur mit einer kurzen Angabe der bakteriologischen Diagnose sowie der Tierart und der bei der Schlachtvieh- und Fleischschau ermittelten Krankheit einzusenden ist.

(3) Die mit der Durchführung der bakteriologischen Fleischuntersuchung betrauten Institute sind entsprechend anzuweisen.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland. — Für Preußen: An die Regierungspräsidenten, den Polizeipräsidenten in Berlin.

Nachrichtlich an a) das Reichsgesundheitsamt, b) das Institut für Tierärztliche Lebensmittelhygiene der Universität Berlin, zu b) durch Abdruck.

## Anlage zu F 3

### Erforschung der Ursachen der bakteriellen Lebensmittelschädigungen.

RdErl. d. RMdl. vom 6. Juli 1938 — III c 1315/38 — 6298 — (RMBliV. S. 1144 c).

Aus Berichten des Instituts für Lebensmittelhygiene der Universität Berlin geht hervor, daß diesem nicht alle Enteritisstämme von den mit der bakteriologischen Fleischschau betrauten Instituten eingesandt werden. Ich ersuche daher, diese Institute auf ihre Einsendungspflicht auf Grund des RdErl. vom 10. November 1936 — IV Vet 15998/6298/36 — (RMBliV. S. 1540) erneut hinzuweisen.

An die Landesregierungen (außer Österreich), den Reichskommissar für das Saarland. — Für Preußen: An die Regierungspräsidenten, den Polizeipräsidenten in Berlin.

Nachrichtlich an a) das Reichsgesundheitsamt, b) das Institut für Lebensmittelhygiene der Universität Berlin, zu b) durch Abdruck.

## Anlage zu F 4

### Bakterielle Lebensmittelvergiftungen durch Enteneier.

RdErl. d. RMdI. vom 3. Oktober 1938 — III b 1858/38 — 4610 — (RMBliV. S. 1684 a).

In letzter Zeit häufen sich die Fälle der Erkrankung von Menschen durch den Genuß nicht oder unvollständig gekochter Enteneier. Die Kennzeichnungsvorschriften der VO. über Enteneier vom 24. Juli 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 630) waren zum Teil nicht genügend beachtet worden. Auf diese Verordnung wird daher erneut hingewiesen. Die Beachtung der Vorschriften ist streng zu überwachen.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland, alle Polizeibehörden, die beamteten Tierärzte, den Präsidenten des Reichsgesundheitsamts.

Nachrichtlich an den Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft durch Abdruck.

## Anlage zu F 5

### Bakterielle Lebensmittelvergiftungen durch Enteneier.

RdErl. d. RMdI. vom 13. Februar 1939 — III b 3036/39 — 4625 Bayern — (RMBliV. S. 356 t).

Trotz meines dringenden Hinweises im RdErl vom 3. Oktober 1938 — III b 1858/38 — 4610 (RMBliV. S. 1684a) sind die Fälle von Erkrankungen von Menschen durch den Genuß nicht oder unvollständig gekochter oder erhitzter Enteneier nicht weniger geworden. Ich weise deshalb nochmals ausdrücklich auf die Kennzeichnungsvorschriften der Verordnung über Enteneier vom 24. Juli 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 630) und auf die Notwendigkeit einer strengen Überwachung hin. Es empfiehlt sich, in den Tageszeitungen auf die gesundheitlichen Gefahren, die mit dem Genuß nicht oder ungenügend erhitzter Enteneier entstehen können, aufmerksam zu machen. Ein Hinweis auf die Art und Weise, wie Enteneier ohne Gefahr für den Menschen zubereitet werden können, wird zweckmäßigerweise mit den Veröffentlichungen verbunden.

An die Landesregierungen, den Reichskommissar für das Saarland, alle Polizeibehörden, die beamteten Tierärzte (ausschl. Österreich und sudetendeutsche Gebiete), den Präsidenten des Reichsgesundheitsamts.

Nachrichtlich an den Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft durch Abdruck.



Das Verordnungsblatt erscheint nach Bedarf.

Fortlaufender und Einzelbezug durch NS-Gauverlag und Druckerei Wartheland GmbH. Posen, Martinstr. 70

Umfang 24 Seiten. Einzelpreis 30 *Rpf*

