B. Fleischbeschau.

Ortspolizeiliche Vorschrift vom 14. Juni 1882 in der Fassung vom 30. Juli 1891 mit Abänderung durch die ortspolizeiliche Vorschrift vom 18. Juli 1893 und vom 7. Dezember 1894.

§ 1. Der Verkauf des nicht bankwürdigen, aber als genießbar erklärten Fleisches, nämlich des Fleisches:

1) von verunglückten Tieren, welche nicht unverzüglich nach dem Unfall geschlachtet werden,
2) von alten und von abgemagerten Pferden,
3) von Kälbern, die nicht 14 Tage alt sind,
4) von kranken Tieren, soweit solches Fleisch überhaupt verkauft werden darf,
5) das von dem Fleischbeschauer als ungeeignet für den unbeschränkten Verkauf in Fleischbänken bezeichnet wird,

ist **nur auf der Freibank** gestattet und darf nur zu der vom Fleischbeschauer festgesetzten Taxe stattfinden.

Der Besitzer des vom Fleischbeschauer als nicht bankwürdig aber als genießbar bezeichneten Fleisches kann, wenn er sich hierbei nicht beruhigen will, den endgültigen Ausspruch einer Kommission einholen, welche aus drei, vom Stadtrate zu berufenden, auswärtigen Bezirkstierärzten besteht.

Die Kosten dieses Obergutachtens hat, wenn dasselbe zu Ungunsten des betreffenden Besitzers ausfällt, letzterer, andernfalls die Stadtkasse zu tragen.

§ 1 a. Pferdefleisch, welches zum Verkauf ausgesetzt wird, darf ausdrücklich nur als Pferdefleisch und nur in solchen Fleischbänken feilgeboten werden, in welchen anderes Fleisch nicht zum Verkauf ausgesetzt ist und welche durch entsprechenden augenfälligen Anschlag:

„Pferdefleisch und Pferdefleischwaren"

als solche kenntlich gemacht sind.

§ 2. Fleisch von auswärts geschlachteten Tieren darf nur dann in die hiesige Stadt eingeführt werden, wenn dasselbe von dem Fleischbeschauer der Gemeinde, wo die Schlachtung stattfand, untersucht und entweder als bankwürdig befunden, oder wenn nicht für bankwürdig, doch für genießbar erklärt worden ist.

§ 3. Jeder derartige Fleischtransport muß mit einem vom Fleischbeschauer des Schlachtungsortes ausgestellten, die genaue Bezeichnung des Fleisches nach Art, Gewicht und Stückzahl enthaltenden und von der Ortspolizeibehörde unter Beidrückung des Ortssiegels beglaubigten **Gesundheitsscheine** begleitet sein. Das auf diesem Scheine ausgeprägte Ortssiegel muß auch auf dem Fleisch selbst oder auf einer demselben angehefteten Karte oder Plombe angebracht sein. Wo die Fleischbeschauer eigene Dienststempel haben, treten diese an Stelle der Ortssiegel und die Beglaubigung durch die Ortspolizeibehörde fällt weg.

Der Gesundheitsschein hat **nur für einen Tag** Giltigkeit.

§ 4. Ist das Fleisch für Metzger, Wurstler, Wirte oder Kostgeber oder zum Verkauf auf dem Markt bestimmt, so darf es nur in Vierteln oder einzelnen ganzen Stücken, z. B. Lenden, Rippenstücken ꝛc., niemals aber in ausgebeintem Zustande eingeführt werden.

Verstümmelung einzelner Fleischstücke ist verboten; die Lenden müssen auf mindestens zwei Rippen abgestochen und der betreffende Teil des Brustfelles unversehrt vorhanden sein.

§ 5. Alles in hiesige Stadt eingeführte Fleisch von auswärts geschlachteten Tieren unterliegt, bevor dasselbe zum Verkauf gebracht oder von Metzgern, Wurstlern, Wirten und Kostgebern verwendet und irgend welche Veränderung an demselben vorgenommen wird, einer nochmaligen Beschau durch den hiesigen Fleischbeschauer, welcher das Ergebnis durch Abstempelung des Fleisches beurkundet.

Die Besichtigung findet an allen Wochentagen in den üblichen Geschäftsstunden im Schlacht- und Viehhof statt.

Für Herbeiführung dieser nochmaligen Beschau ist derjenige verantwortlich, welcher das Fleisch in hiesige Stadt einführt, außerdem der Metzger, Wurstler, Wirt und Kostgeber, welcher dasselbe verkauft, verwendet oder irgend welche Veränderung an demselben vornimmt.

§ 7. Amerikanisches Schweinefleisch, welches in Fleischbänken, Verkaufslokali-

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/AdressbuchHD1898/0349