

Tieres und der Verabreichung eines Voll- oder Regenbades kann zur Schlachtung in der Schlachthalle geschritten werden. Im Augenblick der Entfernung der Eingeweide wird die wirkliche makro- und mikroskopische Untersuchung des Fleisches vorgenommen. Alles, was für die öffentliche Gesundheit für schädlich erachtet wird, unterliegt der Beanstandung. Es werden vollständige Beanstandungen vorgenommen bei Tuberkulose, Milzbrand, Maul- und Klauenseuche, wenn das Fleisch fieberhaft ist, wegen ausgebreiteter oder tiefgehender Quetschung, wegen natürlichen Todes infolge einer Krankheit, wegen zufälligen Todes, wenn nicht unmittelbar die Öffnung und Ausweidung folgt, wegen Gelbsucht, wenn alle Gewebe eine tiefgelbe Farbe zeigen, wegen bösartiger Geschwülste, wegen fieberhaften Fleisches, ebenso bei Knochenbrüchen, wenn das Tier nicht sofort geschlachtet worden ist, wegen hochgradiger Abmagerung und Auszehrung, wegen allgemeiner Strahlenpilzkrankheit, wegen vorgeschrittener Tristeza, wegen Erschöpfungsfieber, wegen Wassersucht, wegen Finnen und wegen Ruhr. Teilweise Beanstandungen sind auf einzelne Teile oder Organe beschränkt, und es bestehen auch hierüber genaue und scharfe Vorschriften. Alles in einer Gefrieranstalt beanstandete Fleisch geht in getrennte Räume, ganz abseits vom gesunden Fleisch, und verbleibt dort unter der Aufsicht eines Hilfsveterinärs bis zu seiner Überführung in die Schmelzkessel, wo es in Talg zu ausschließlich industrieller Verwendung verwandelt wird.

Sind die für gesund befundenen Tierkörper gut gereinigt, so werden sie bei ihrer Ankunft in der Trockenhalle zum zweiten Male durch einen Hilfsveterinär beschaut, der dauernd anwesend sein muß, um die nochmalige gründliche Untersuchung in der Trockenhalle selbst vorzunehmen, bevor das Fleisch mit dem amtlichen Stempel der Freigabe versehen werden darf, der bei Rindern auf jedem Vorder- und Hinterviertel anzubringen ist. Das unmittelbar mit der Bearbeitung des Fleisches beauftragte Personal muß frei von ansteckenden Krankheiten sein, was alle sechs Monate durch ärztliche Zeugnisse von neuem zu bestätigen ist. Das Personal muß ferner hygienische Kleidung besitzen und darf in der Schlachthalle und in den Abteilungen, wo die Produkte hergestellt werden, nicht rauchen und auch nur in die in allen Abteilungen aufzustellenden hygienischen Spucknapfe spucken.

In bezug auf die Einrichtungen der Gefrierfleischanstalten bestehen u. a. folgende Vorschriften: Die Hauptabteilungen der Gefrierfleischanstalten wie die Schlachthallen, Schlachtsäle, Räume zum Aufspannen des Fleisches, zur Herrichtung der Eingeweide, Entleerung der Därme, Talgschmelzen, Einsalzen der Häute usw. müssen voneinander räumlich getrennt sein. Die Schlachthalle muß einen gedeckten Raum aus geeignetem Material umfassen, der die Bedingungen guter Lüftung und ausreichenden Lichts erfüllt und einen aus undurchlässigem Material hergestellten Fußboden besitzt, der völlig glatt mit einer genügenden Neigung sich unmittelbar mit der Mauer verbindet. Die mit der Gefrieranstalt verzweigte Kanalisationsanlage muß Gitterroste an allen Röhrenöffnungen haben, ferner muß fließendes Wasser im Überfluß vorhanden sein. Das zum Waschen des Fleisches benutzte Wasser muß filtriert oder artesischen Brunnen entnommen werden. Die in den Gefrieranstalten benutzten Tische haben undurchlässig zu sein. Es werden ferner verlangt Schiebekarren und Behälter zur Aufnahme der gesunden Eingeweide und ebensolche für die