

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der Landbote. 1849-1934 1893

154 (30.12.1893) Beilage zum Landboten

Beilage zum Landboten.

N^o 154.

Samstag, 30. Dezember

1893.

Bürgermeisteramt Sinsheim.

Schlachthausordnung betr.

Nachstehend bringen wir die vom Gemeinderat genehmigte und durch Erlaß Großh. Herrn Landeskommissärs vom 22. Dezember d. J. Nr. 4831 für vollziehbar erklärte Vorschrift über die Benützung des Schlachthauses in Sinsheim zur öffentlichen Kenntnis.

Sinsheim, den 28. Dezember 1893.

S a a g.

L a u g.

Auf Grund des § 23 der Gewerbeordnung, der §§ 87^a, 93 und 95 P.St. Ges.B., 360¹³, 367⁷ R.St.G.B. sowie der Verordnung Gr. Ministeriums des Innern vom 26. November 1878, die Fleischbeschauordnung betr., wird nachstehende ortspolizeiliche Vorschrift erlassen:

§ 1.

Jede innerhalb der Gemarkung Sinsheim stattfindende Schlachtung von Ochsen, Farren, Kühen, Kälbern, Kindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, deren Fleisch als Nahrungsmittel in den öffentlichen Verkehr gebracht werden soll, muß im städtischen Schlachthause in den hierfür bestimmten Räumlichkeiten geschehen, und ist die Benützung der bestehenden, sowie die Anlage neuer Privatschlächtereien für diesen Zweck untersagt.

Eine Ausnahme kann mit Erlaubnis des Fleischbeschauers nur bei jenen Notschlachtungen eintreten, bei welchen das Tier nicht mehr in das Schlachthaus verbracht werden kann.

§ 2.

Die Benützung des Schlachthauses ist jeden Werktag gestattet:

- a) in den Monaten Mai bis mit August von Morgens 5 Uhr bis Abends 9 Uhr, Samstag bis Abends 10 Uhr;
- b) in den Monaten März, April, September und Oktober von Morgens 6 Uhr bis Abends 8 Uhr;
- c) in den Monaten November, Dezember, Januar und Februar von Morgens 7 Uhr bis Abends 7 Uhr.

An Sonn- und gesetzlichen Festtagen bis Morgens 8 Uhr.

Geschlossen bleibt das Schlachthaus an folgenden Festtagen: Neujahrstag, Ostersonntag, Himmelfahrtstag, Pfingstsonntag, 1. Weihnachtsfeieritag, Charfreitag und Frohnleichnam.

§ 3.

Beim Transport in das Schlachthaus muß das Schlachtvieh gehörig verwahrt und vorfichtig geführt werden.

Das Schlachtvieh darf erst unmittelbar vor der Schlachtung in die Schlachträume verbracht werden, bis dahin hat es im Ruhestall zu verbleiben. Von auswärts eingeführtes Vieh muß so lange im Ruhestall eingestellt bleiben und genügend gepflegt werden, bis es gehörig ausgeruht hat, mindestens eine Stunde.

§ 4.

Reihenfolge und Dauer der Einstellung bestimmt der Schlachthausaufseher.

Wird die notwendige Verpflegung der eingestellten Tiere unterlassen, so ist solche durch den Schlachthausaufseher auf Kosten des betreffenden Metzgers zu besorgen.

§ 5.

Das zum Schlachten bestimmte Vieh ist vor und nach der Tötung der Fleischschau zu unterstellen. Die Fleischschau findet im Schlachthause statt.

Das Fleisch der geschlachteten Tiere darf erst aus dem Schlachthause abgeführt werden, nachdem der Fleischbeschauer die Genießbarkeit bescheinigt und dasselbe mit dem Fleischbeschauempel versehen hat.

§ 6.

Die Schlachtung ist nach Einführung der Tiere in den Schlachtraum ohne Verzug vorzunehmen. Dieselbe darf nur durch den Meister selbst oder durch vollständig befähigte erwachsene Gehilfen geschehen, und ist nach Handwerksbrauch mit der nötigen Vorsicht rasch und ohne Quälerei zu vollziehen.

Nach vollendeter Verblutung hat die Zerteilung ohne Unterbrechung bis zu dem für die weitere Verarbeitung im Hause erforderlichen Umfange zu geschehen und müssen die Eingeweide noch im Schlachthause entleert werden. Das Auswaschen der Gedärme und des Magens hat an den hiefür bestimmten Plätzen zu geschehen.

Die Reihenfolge der Schlachtungen bestimmt der Aufseher.

Die rituelle Schlachtmethode des Schächtens hat nach der ortspolizeilichen Vorschrift vom 1. Oktober 1890 zu geschehen.

§ 7.

Jeder Benutzer des Schlachthauses hat bei seiner Arbeit die größte Reinlichkeit zu beobachten.

Flüssige Abgangsstoffe sind durch Wegschwemmen mit Wasser zu entfernen; feste Abfälle sind zusammenzuführen und in die hiezu bestimmte Grube zu verbringen.

Die Entleerung und Desinfizierung der Letzteren geschieht unter Verantwortung des Schlachthausaufsehers auf Kosten der Gemeinde. Der Inhalt der Grube gehört der Gemeinde.

Nach dem Schlachten sind Boden, Wände, Gerätschaften, Geschirre und Werkzeuge durch den Benutzer jeweils gründlich zu reinigen und soweit letztere Privateigentum sind, zu entfernen.

Für etwaiges Zuwiderhandeln, wie für fahrlässige Beschädigung des Schlachthauses oder der Schlachthauseinrichtung haftet stets der Meister.

Das Gleiche gilt bezüglich des Ruhestalles, welcher nach jeder Benützung durch den Eigentümer des darin gestandenen Tieres ebenfalls sogleich zu reinigen ist.

§ 8.

Das geschlachtete Fleisch ist, nachdem es vom Fleischbeschauer für genießbar und durch den Fleischbeschauempel für bankwürdig erklärt worden, aus dem Schlachthause zu entfernen.

Nicht bankwürdiges, aber noch genießbares Fleisch muß unmittelbar aus dem Schlachthaus an die vom Bürgermeisteramt bezeichnete Stelle verbracht werden und darf nur an dieser zum Verkauf kommen.

Als ungenießbar erklärtes Fleisch ist sofort nach Weisung der Polizeibehörde zu vertilgen; Häute von Großvieh, Klauen, Hörner, Knochen, roher Talg, Blut, Gedärme und andere Abfälle sind sogleich nach der Schlachtung aus dem Schlachthause und dessen Hof zu entfernen.

§ 9.

Das Betreten des Schlachthauses ist andern Personen als solchen, die in demselben beschäftigt sind, nur mit Erlaubnis des Aufsehers gestattet. Kindern ist der Zutritt unbedingt untersagt.

Streiten, Lärmen, Rauchen in oder vor dem Schlachthause, sowie das Mitbringen von Hunden ist verboten.

§ 10.

Die Aufsicht im Schlachthause und die Handhabung der Ordnung in demselben wird von dem Schlachthausaufseher, dessen Weisung Folge zu leisten ist, mit Unterstützung des Polizeipersonals, geführt.

Etwaiige Beschwerden gegen die von demselben getroffenen Anordnungen entscheidet das Bürgermeisteramt.

§ 11.

Der Schlachthausaufseher wird vom Gemeinderat ernannt und vom Bezirksamt verpflichtet.

§ 12.

Fleisch von auswärts geschlachteten Tieren muß, bevor es in hiesiger Stadt als Nahrungsmittel für Menschen verkauft wird, dem hiesigen Fleischbeschauer im Schlachthause zur Nachschau in den für die Benützung des Schlachthauses bestimmten Tageszeiten vorgezeigt werden.

Solches Fleisch muß mit einem vom Fleischbeschauer des Schlachtungsorts ausgestellt und von der Polizeibehörde des Schlachtungsortes unter Beidrückung des Ortsiegels beglaubigten und nur für einen Tag gültigen Gesundheitschein versehen sein, auf welchem die Bornahme der Fleischschau vor und nach der Schlachtung, sowie die Bankwürdigkeit oder wenigstens die Genießbarkeit des Fleisches bestätigt und bei nicht bankwürdigem Fleisch der Grund angegeben ist, aus welchem dasselbe nicht bankwürdig, aber doch genießbar erklärt wurde.

Ferner muß auf dem Scheine Ort, Gewicht, Stückzahl des Fleisches genau angegeben sein. Die Entscheidung über die Bankwürdigkeit resp. Genießbarkeit des eingeführten Fleisches steht vorbehaltlich der Bestimmung in § 7 Absatz 2 der Fleischbeschauordnung vom 26. November 1878 der hiesigen Fleischschau zu.

Das für Metzger, Wurstler und Wirte bestimmte Fleisch darf nur in Vierteln und nicht in ausgebeitem Zustande eingeführt werden.

Die Einbringung von Schinken, Nierenstücken, Lummeln und Coteletts ist jedoch gestattet.
Für das eingeführte und bei der Beschau dahier nicht beanstandete Fleisch ist auf dem Gesundheitschein eine entsprechende Anerkennung zu machen und die hiefür bestimmte Gebühr an die Stadtkasse zu entrichten, wie sie in einem Anhange dieses Entwurfes bezeichnet ist.

§ 13.

Für die Benützung des Schlachthauses und seiner Einrichtungen und für die Beschau des Schlachtviehes vor und nach der Schlachtung ist an die Stadtkasse eine Abgabe zu entrichten, welche auf Grund eines vom Fleischbeschauer allmonatlich zu fertigenden Auszuges aus seinem Tagebuche durch die Stadtkasse erhoben wird.

Gebührentarif siehe Anhang.

§ 14.

In den gewerblichen Verkaufslokalen darf nur bankwürdiges, d. h. solches Fleisch verkauft werden, welches von gesunden Schlachtieren herrührt, ordnungsmäßig geschlachtet und noch vollkommen unverdorben ist.

Fleisch, das nicht bankwürdig, vom Fleischbeschauer aber doch als genießbar befunden wird, darf von Metzgern, Wirten und Privaten auf der Freibank nach vorheriger Anzeige beim Bürgermeisteramte nur zu einem vom Fleischbeschauer festgesetzten, in dem Freibanklokale sichtbar anzuschlagenden Preise ausgehauen und verkauft werden, ansonst die Benützung der Freibank ausgeschlossen bleibt.

Den Metzgern, Wurstlern und Wirten ist der Ankauf nicht bankwürdigen Fleisches untersagt.

§ 15.

Zum Wiederverkaufe dürfen Fleisch und Eingeweide aus der Freibank weder verabreicht noch bezogen werden.

An Metzger, Fleischverkäufer, Wurstbereiter, Wirte, wie überhaupt an solche Personen, welche aus dem Verkaufe von Fleisch ein Gewerbe machen, dürfen Fleisch und Eingeweideteile aus der Freibank nicht abgegeben werden und ist es den bezeichneten Personen untersagt, an der Freibank persönlich oder durch dritte zu kaufen.

§ 16.

Zuwiderhandlungen oder Uebertretungen dieser Vorschrift werden nach §§ 87a, 93, 95 P.-St.-Ges. B. und § 360 Z. 13, 367 Ziffer 7 R.-St.-Ges. B. mit Geld bis zu 150 M oder mit Haft bestraft.

Sinsheim, den 14. Dezember 1893.

Der Bürgermeister.

H a a g.

Anhang.

Zu § 13 der ortspolizeilichen Vorschriften:

Nach Beschluß des Bürgerausschusses vom 25. Februar 1893 mit Genehmigung Gr. Bezirksamts Sinsheim vom 26. September 1893 Nro. 19333 sind für die Benützung des städtischen Schlachthauses und dessen Einrichtungen und für die Beschau des Schlachtviehes vor und nach der Schlachtung auf Grund eines vom Schlachthausaufseher allmonatlich zu fertigenden Auszuges aus seinem Tagebuche an die Stadtkasse hier folgende Gebühren zu entrichten:

für Großvieh per Stück	1 M 40 S
„ Kleinvieh „ „	60 S

Zu § 12:

Für die Schau des von auswärts eingebrachten Fleisches sind an die Stadtkasse zu entrichten per Kilo 2 S.