

Fleischkontrolle

Fleisch und Fleischprodukte sind leicht verderbliche Lebensmittel und müssen auf allen Produktionsstufen kontrolliert werden. Unmittelbar nach der Schlachtung werden bei der Fleischuntersuchung alle Schlachttierkörper und Organe auf ihre Genussstauglichkeit hin geprüft.

Die Fleischkontrollen unterstehen der fachlichen Aufsicht der zuständigen Veterinärämter.

Weitere Informationen unter folgenden Links:

[Amt für Veterinärwesen](#)

[Bundesamt für Lebensmittelsicherheit](#)

Zuständige Abteilung

[Ortspolizei](#)