1 Y 3228 A
ISSN 0342-3557
243

Gesetz- und Verordnungsblatt
für das Land Hessen · Teil I

1988	Ausgegeben zu Wiesbaden am 1. Juli 1988	Nr. 16

Tag	Inhalt	Seite
9. 6. 88	**Neufassung des Gesetzes über die Dienstaufwandsentschädigung der hauptamtlichen Wahlbeamten auf Zeit der Gemeinden, der Landkreise, des Landeswohlfahrtsverbandes Hessen und des Umlandverbandes Frankfurt (Hessisches Wahlbeamten-Aufwandsentschädigungsgesetz — HWB-AufwEntschG)** ..... *GVBl. II 321-29*	244
21. 6. 88	Verordnung zur Anordnung von Rassenzählungen (anläßlich der allgemeinen Viehzählung 1988) ..... *GVBl. II 84-24*	245
31. 5. 88	Hessische Lebensmittelhygiene-Verordnung (HLHV) ..... *GVBl. II 355-39*	246

Bekanntmachung
der Neufassung des Hessischen Wahlbeamten-Aufwandsentschädigungsgesetzes*)

Vom 9. Juni 1988

Auf Grund des Art. 6 des Gesetzes zur Änderung des Hessischen Abgeordnetengesetzes und anderer Rechtsvorschriften vom 11. Februar 1988 (GVBl. I S. 62) wird nachstehend der Wortlaut des Hessischen Wahlbeamten-Aufwandsentschädigungsgesetzes vom 19. September 1979 (GVBl. I S. 217) in der vom 1. März 1988 an geltenden Fassung bekanntgemacht.

Wiesbaden, den 9. Juni 1988

Der Hessische Minister des Innern
Milde

*) GVBl. II 321-29

Gesetz über die Dienstaufwandsentschädigung der hauptamtlichen Wahlbeamten auf Zeit der Gemeinden, der Landkreise, des Landeswohlfahrtsverbandes Hessen und des Umlandverbandes Frankfurt (Hessisches Wahlbeamten-Aufwandsentschädigungsgesetz — HWB-AufwEntschG) in der Fassung vom 9. Juni 1988

§ 1

Allgemeines

(1) Hauptamtliche Wahlbeamte auf Zeit der Gemeinden, der Landkreise, des Landeswohlfahrtsverbandes Hessen und des Umlandverbandes Frankfurt erhalten eine monatliche Dienstaufwandsentschädigung.

(2) Der Anspruch auf Dienstaufwandsentschädigung entfällt,

1. wenn der Beamte ununterbrochen länger als drei Monate seine Dienstgeschäfte nicht wahrnimmt, für die über drei Monate hinausgehende Zeit;
2. wenn der Beamte seines Dienstes enthoben oder ihm die Führung seiner Dienstgeschäfte untersagt ist.

§ 2

Höhe der Dienstaufwandsentschädigung der Bürgermeister, Landräte, des Direktors des Landeswohlfahrtsverbandes Hessen und des Verbandsdirektors des Umlandverbandes Frankfurt

(1) Die Dienstaufwandsentschädigung der Bürgermeister beträgt in Gemeinden mit

bis	5 000 Einwohnern	375,00 DM
bis	7 500 Einwohnern	438,00 DM
bis	20 000 Einwohnern	500,00 DM
bis	50 000 Einwohnern	563,00 DM
bis	100 000 Einwohnern	625,00 DM
bis	500 000 Einwohnern	750,00 DM
über	500 000 Einwohnern	875,00 DM

monatlich.

(2) Die Dienstaufwandsentschädigung der Landräte beträgt in Landkreisen mit

bis	150 000 Einwohnern	625,00 DM
bis	250 000 Einwohnern	688,00 DM
über	250 000 Einwohnern	750,00 DM

monatlich.

(3) Die Dienstaufwandsentschädigung des Direktors des Landeswohlfahrtsverbandes Hessen und des Verbandsdirektors des Umlandverbandes Frankfurt beträgt 625,00 Deutsche Mark monatlich.

(4) Die Dienstaufwandsentschädigung erhöht oder vermindert sich entsprechend der prozentualen Änderung der Kostenpauschale (Aufwandsentschädigung) der Abgeordneten des Hessischen Landtags.

§ 3

Höhe der Dienstaufwandsentschädigung der hauptamtlichen Beigeordneten

(1) Die Dienstaufwandsentschädigung des hauptamtlichen Ersten Beigeordneten sowie in Gemeinden mit 30 000 und mehr Einwohnern des für die Verwaltung des Finanzwesens bestellten hauptamtlichen Beigeordneten beträgt 60 vom Hundert, die der übrigen hauptamtlichen Beigeordneten 40 vom Hundert der Dienstaufwandsentschädigung des jeweiligen hauptamtlichen Wahlbeamten nach § 2 des Gesetzes.

(2) Die Dienstaufwandsentschädigung ist im Falle einer mehr als dreimonatigen ununterbrochenen Vertretung des hauptamtlichen Wahlbeamten oder des hauptamtlichen Ersten Beigeordneten für die über drei Monate hinausgehende Zeit bis zu den für diese geltenden Sätzen zu erhöhen. Im Falle der Vertretung wegen Dienstenthebung oder Verbots der Wahrnehmung der Dienstgeschäfte (§ 1 Abs. 2 Nr. 2) gilt dies vom Tage der vertretungsweisen Übernahme der Dienstgeschäfte.

§ 4

Reisekosten für Landräte und hauptamtliche Kreisbeigeordnete

Der Minister des Innern bestimmt durch Rechtsverordnung Höchstsätze für die pauschale Abgeltung der Dienstreisen der Landräte und der hauptamtlichen Kreisbeigeordneten innerhalb des Kreisgebietes. Bei der Festsetzung der Höchstsätze sind die Zahl der kreisangehörigen Gemeinden und die Kreisgröße zu berücksichtigen.

§ 5

Maßgebliche Einwohnerzahl

(1) Einwohnerzahl im Sinne dieses Gesetzes ist die bei der letzten Volkszählung ermittelte, von dem Statistischen Landesamt auf den 30. Juni des Vorjahres fortgeschriebene Zahl der Wohnbevölkerung; im Jahr, in dem eine Volkszählung stattgefunden hat, ist maßgebend der Tag der Volkszählung. Der Einwohnerzahl sind Familienangehörige der nicht meldepflichtigen Angehörigen der Stationierungsstreitkräfte und nicht kasernierte Mitglieder der Stationierungsstreitkräfte mit einem Anteil von 50 vom Hundert hinzuzurechnen. Bei der Einstufung des

hauptamtlichen Bürgermeisters von Bade- und Kurorten mit weniger als 30 000 Einwohnern und des hauptamtlichen Ersten Beigeordneten ist die jahresdurchschnittliche Zahl der täglichen Fremdenübernachtungen der Einwohnerzahl hinzuzurechnen, wenn sie mindestens 40 vom Hundert der Einwohnerzahl der Gemeinde beträgt und dem Beamten auch die Leitung des Kurbetriebes obliegt.

(2) Werden Körperschaften umgebildet, so ist vom Inkrafttreten der Neugliederung an die Einwohnerzahl der umgebildeten oder neuen Körperschaft nach Abs. 1 zu errechnen.

[1]) GVBl. II 321-6
[2]) Ändert GVBl. II 300-5
[3]) Betrifft das Inkrafttreten des Gesetzes in der ursprünglichen Fassung.

§ 6

Aufhebung von Rechtsvorschriften

Das Gesetz über die Bezüge der Wahlbeamten der Gemeinden und Landkreise vom 29. Oktober 1953 (GVBl. I S. 172), zuletzt geändert durch Gesetz vom 8. Juni 1976 (GVBl. I S. 241)[1]), und § 18 Abs. 2 Satz 1 des Gesetzes über die Mittelstufe der Verwaltung und den Landeswohlfahrtsverband Hessen vom 7. Mai 1953 (GVBl. S. 93), zuletzt geändert durch Gesetz vom 24. Juni 1978 (GVBl. I S. 420)[2]), werden aufgehoben.

§ 7[3])

Inkrafttreten

Dieses Gesetz tritt am 1. Oktober 1979 in Kraft.

Verordnung zur Anordnung von Rassenzählungen (anläßlich der allgemeinen Viehzählung 1988)*)

Vom 21. Juni 1988

Auf Grund des § 8 Hessisches Landesstatistikgesetz vom 19. Mai 1987 (GVBl. I S. 67) wird verordnet:

§ 1

Im Rahmen der nach § 1 Abs. 1 Satz 1 Viehzählungsgesetz, in der Fassung vom 1. Juli 1980 (BGBl. I S. 818), zuletzt geändert durch Gesetz vom 19. Dezember 1986 (BGBl. I S. 2555), am 2. Dezember 1988 durchzuführenden allgemeinen Viehzählung wird eine einmalige, nach Rassen aufgeschlüsselte Erhebung der Milchkühe und weiblichen Schafe zur Zucht einschließlich der Jährlinge durchgeführt. Eine Auskunftspflicht besteht nicht.

§ 2

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Wiesbaden, den 21. Juni 1988

Hessische Landesregierung

Der Ministerpräsident
Dr. Wallmann

Die Ministerin
für Landwirtschaft, Forsten
und Naturschutz
Reichhardt

*) GVBl. II 84-24

Hessische Lebensmittelhygiene-Verordnung (HLHV)*)

Vom 31. Mai 1988

Inhaltsübersicht

Erster Abschnitt:	Geltungsbereich, Begriffsbestimmung	§§ 1 und 2
Zweiter Abschnitt:	Allgemeine Hygieneanforderungen	§§ 3 und 4
Dritter Abschnitt:	Räume, Einrichtungen, Gegenstände	§§ 5 bis 11
Vierter Abschnitt:	Lagern, Aufbewahren, Befördern	§§ 12 und 13
Fünfter Abschnitt:	Märkte, Verkaufseinrichtungen, Automaten	§§ 14 bis 16
Sechster Abschnitt:	Gaststätten, Messen, Volksfeste	§§ 17 und 18
Siebenter Abschnitt:	Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von einzelnen Lebensmitteln	§§ 19 bis 24
Achter Abschnitt:	Ausnahmeregelungen, Vollzugsanordnungen, Ordnungswidrigkeiten	§§ 25 bis 27
Neunter Abschnitt:	Verhältnis zu anderen Rechtsvorschriften, Übergangsvorschriften, Aufhebungsvorschrift, Inkrafttreten	§§ 28 bis 31

Auf Grund des § 10 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946; 1975 I S. 2652), zuletzt geändert durch Gesetz vom 19. Dezember 1986 (BGBl. I S. 2610), in Verbindung mit § 1 der Verordnung über die Zuständigkeiten nach dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz vom 26. April 1977 (GVBl. I S. 168), geändert durch Verordnung vom 23. September 1977 (GVBl. I S. 377), wird verordnet:

Erster Abschnitt

Geltungsbereich, Begriffsbestimmungen

§ 1

Geltungsbereich

(1) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten vorbehaltlich des Abs. 2 für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln.

(2) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nicht

1. für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Erzeugnissen im Sinne des Weingesetzes,
2. für Betriebe, in denen Tiere einschließlich Haarwild, die nach dem Fleischhygienegesetz amtlichen Untersuchungen unterliegen, sowie Fleisch dieser Tiere gewonnen, zubereitet, behandelt oder von denen es in den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr verbracht oder eingeführt wird, für ortsfeste und bewegliche Abgabestellen für Freibankfleisch und für Betriebe, in denen Geflügelfleisch hergestellt, zerlegt, gelagert, verpackt, befördert oder behandelt wird mit Ausnahme von

   Verkaufsräumen von Einzelhandelsgeschäften einschließlich Fleischereibetrieben,

   Verkaufseinrichtungen auf Märkten, Messen, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen oder Verkaufseinrichtungen, die im Reisegewerbe betrieben werden,

   Küchen, Gaststuben oder ähnlichen Räumen in Gaststätten, Imbißstuben oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung,
3. soweit andere lebensmittelrechtliche Vorschriften des Bundes oder im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr geltende Rechtsvorschriften das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln regeln,
4. für das Gewinnen von Lebensmitteln.

§ 2

Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung ist:

1. Raum:

   eine von festen Wänden, Boden und Decke allseitig umschlossene, begehbare ortsfeste oder bewegliche Einrichtung, in der Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden;

*) GVBl. II 355-39

als räumlich abgesondert gelten Abteilungen, die vom übrigen Verkaufsraum durch Trennwände oder mit in ihrer Wirksamkeit gleichwertigen Anlagen, Einrichtungen oder Vorkehrungen abgeteilt sowie mit Überdruckanlagen oder hygienisch gleichwertigen Luftführungen ausgestattet sind.

2. Verkaufseinrichtung:

Verkaufsstand, Verkaufswagen, Verkaufsanhänger, Kiosk, Pavillon und ähnliche Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden; sie können nach Maßgabe von Nr. 1 zugleich Raum im Sinne dieser Verordnung sein.

3. Verpacktes Lebesmittel:

ein Lebensmittel, das durch Verpackungsmaterial vollständig umhüllt, jedoch nicht festverpackt ist; mit Wursthüllen und Tauchmassen umhüllte Lebensmittel gelten nicht als verpackte Lebensmittel im Sinne dieser Verordnung,

4. Festverpacktes Lebensmittel:

ein Lebensmittel, bei dem durch die Art der Verpackung eine nachteilige Beeinflussung durch äußere Einflüsse ausgeschlossen ist,

5. Gegenstand:

ein Gegenstand, der dazu bestimmt ist, beim Herstellen, Behandeln, Inverkehrbringen oder dem Verzehr von Lebensmitteln verwendet zu werden und dabei mit den Lebensmitteln in Berührung kommt oder auf diese einwirkt,

6. Betriebseinrichtung:

Einrichtung von Räumen und Verkaufseinrichtungen, die kein Gegenstand ist,

7. Nachteilige Beeinflussung:

jede ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien Beschaffenheit des Lebensmittels, wie durch Mikroorganismen, Toxine, Verunreinigungen, Feuchtigkeit, Temperaturen, Licht- und Witterungseinflüsse, Gerüche, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, Tiere, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, radioaktive Stoffe oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren,

8. Wasser:

Wasser mit der Beschaffenheit von Trinkwasser,

9. Eis:

hergestellt aus Wasser mit der Beschaffenheit von Trinkwasser,

10. Gewinnen:

die Urproduktion pflanzlicher und tierischer Erzeugnisse,

11. Zuständige Behörde:

die nach § 2 Abs. 1 des Hessischen Ausführungsgesetzes zum Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz vom 16. Juni 1961 (GVBl. S. 81), zuletzt geändert durch Gesetz vom 14. Juli 1977 (GVBl. I S. 319), für die Lebensmittelüberwachung zuständige Behörde.

Zweiter Abschnitt

Allgemeine Hygieneanforderungen

§ 3

Allgemeine Hygienegrundsätze

(1) Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln oder in Verkehr zu bringen, daß sie einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

(2) Lebensmittel, Waren und Stoffe, die sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können, dürfen in demselben Raum oder in derselben Verkaufseinrichtung nicht hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, wenn nicht Einrichtungen vorhanden oder Vorkehrungen getroffen sind, die eine nachteilige Beeinflussung ausschließen.

(3) Zum Verzehr nicht geeignete Lebensmittel müssen aus Räumen und Verkaufseinrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, unverzüglich entfernt oder so verwahrt oder verwertet werden, daß eine Verwendung als Lebensmittel und eine nachteilige Beeinflussung von anderen Lebensmitteln auszuschließen ist.

(4) Lebensmittel, die vom Verbraucher zurückgegeben werden, dürfen nicht erneut in Verkehr gebracht werden. Ausgenommen sind festverpackte Lebensmittel.

(5) Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind abgesondert zu lagern und so zu verwenden, daß Lebensmittel und Gegenstände nicht nachteilig beeinflußt werden. Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, Schmier- und Betriebsmittel für Maschinen und sonstige Chemikalien sowie Gegenstände, die nicht dem unmittelbaren Geschäftszweck dienen, sind in getrennten Räumen oder abschließbaren Behältnissen zu lagern. Entsprechendes gilt für Reinigungs- und Desinfektionsgeräte sowie Geräte zur Anwendung von Schädlingsbekämpfungsmitteln.

(6) Gegenständen anhaftende Reinigungs- und Desinfektionsmittelreste sind durch Nachspülen mit Wasser zu entfernen.

§ 4

Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

(1) Unbeschadet der Vorschriften der §§ 17 und 18 des Bundes-Seuchengesetzes dürfen Personen beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln weder beschäftigt werden noch tätig sein, wenn durch sie Lebensmittel nachteilig, insbesondere durch Krankheitserreger, beeinflußt werden können.

(2) Alle Personen, die Lebensmittel, ausgenommen nicht küchenfertig zubereitetes Obst, Gemüse und vergleichbare pflanzliche Lebensmittel, herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls waschbare oder abwaschbare Schutzkleidung tragen. Die Kleidung ist während der Arbeitszeit gegebenenfalls zu reinigen oder zu wechseln.

(3) Es ist verboten,

1. in Räumen und Verkaufseinrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, Tabakerzeugnisse zu genießen; ausgenommen davon sind Gasträume in Schank- und Speisewirtschaften und ähnlichen Einrichtungen sowie Einrichtungen, in denen ausschließlich festverpackte Lebensmittel in Verkehr gebracht werden,
2. Hackfleisch, Schabefleisch und ähnliches zerkleinertes Fleisch, Aufschnitt von Käse, Fleisch-, Geflügelfleisch-, Wildbret- und Fischerzeugnissen sowie Speiseeis, unverpackte Süßwaren und Feine Backwaren, soweit nicht unumgänglich, mit bloßen Händen zu berühren,
3. das Berühren unverpackter Lebensmittel mit Ausnahme von leicht abwaschbaren pflanzlichen Lebensmitteln sowie von Eiern durch Kunden zu dulden,
4. Lebensmittel auf Verkaufstheken und -ständen oder in Auslagen so zu lagern, daß sie durch Anfassen, Anhusten oder durch Atemluft nachteilig beeinflußt werden können.

(4) In Selbstbedienung dürfen unverpackte Lebensmittel mit Ausnahme von Eiern sowie nicht küchenfertig vorbereiteten pflanzlichen Lebensmitteln, die ohne Beeinträchtigung ihrer Qualität leicht abwaschbar sind, nicht in Verkehr gebracht werden; dies gilt nicht für die in Schank- und Speisewirtschaften und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung nach Maßgabe des § 17 Abs. 4 zum unmittelbaren Verzehr angebotenen Lebensmittel; dies gilt außerdem nicht für Milch, pflanzliche Lebensmittel und Süßwaren, wenn Vorkehrungen getroffen sind, die vor nachteiliger Beeinflussung ausreichend schützen.

(5) Lebensmittel mit beschädigten Umhüllungen sind unverzüglich aus Einrichtungen zur Selbstbedienung zu entfernen. Sie dürfen nicht mehr in Verkehr gebracht werden, wenn eine nachteilige Beeinflussung durch die Beschädigung nicht ausgeschlossen werden kann.

Dritter Abschnitt

Räume, Einrichtungen, Gegenstände

§ 5

Allgemeine Beschaffenheit von Räumen und deren Reinigung

(1) Räume müssen entsprechend ihrer jeweiligen Zweckbestimmung nach Art, Lage, Größe und Einrichtung so beschaffen sein, daß Lebensmittel nicht nachteilig beeinflußt werden können. Sie müssen sich in einem sauberen und baulich guten Zustand befinden und leicht zu reinigen sein. Sie müssen unmittelbar ins Freie lüftbar sein oder eine ausreichende Lüftungsanlage haben; dies gilt nicht für Kühlanlagen. Sie müssen mit geeigneten Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer versehen sein. Räume, in denen Dünste, Schwaden oder Rauch auftreten, müssen mit Vorkehrungen zu deren laufender Beseitigung versehen sein.

(2) In Verkaufsräumen ist die Beleuchtung nach Stärke und Farbe so zu gestalten, daß mögliche Verunreinigungen nicht verdeckt werden können.

(3) Räume einschließlich der dem Kundenverkehr zugängliche Teil der Verkaufsräume müssen nach Benutzung täglich mindestens einmal gereinigt werden. Ausgenommen sind Räume, die ausschließlich zur Lagerung oder Reifung von Lebensmitteln genutzt werden und Räume, in denen ausschließlich verpackte oder festverpackte Lebensmittel in Verkehr gebracht werden. Räume sind zusätzlich zu desinfizieren, wenn sie mit Stoffen in Berührung gekommen sind, bei denen mit einer Übertragung von Krankheitskeimen zu rechnen ist.

§ 6

Allgemeine Beschaffenheit von Räumen für das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen leicht verderblicher Lebensmittel

(1) Räume, in denen leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt oder behandelt werden, müssen, wenn die Eigenart des Lebensmittels keine Besonderheiten erfordert, über die Anforderungen des § 5 hinaus versehen sein mit

1. wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden Fußböden,
2. Wänden, die einen in einer der Zweckbestimmung entsprechenden Höhe abwaschbaren, glatten Belag oder einen abwaschbaren hellen Anstrich auf glattem Zement- oder gleichwertigem Putz haben,
3. geschlossenen Decken mit nicht abblätterndem Anstrich oder gleichwertigem Material,

4. den der Zweckbestimmung der Räume entsprechenden Anschlüssen mit heißem und kaltem Wasser sowie ausreichenden Spüleinrichtungen.

Erforderlichenfalls müssen Vorrichtungen zur Desinfektion von Arbeitsgeräten sowie Einrichtungen zum Ableiten des Schmutzwassers vorhanden sein.

(2) Die Oberflächen von Türen und Fenstern in Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt oder behandelt werden, müssen aus leicht zu reinigendem Material bestehen.

(3) Auch Räume, in denen Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, müssen den Anforderungen des Abs. 1 Satz 1 und Abs. 2 genügen, wenn aus der besonderen Beschaffenheit der Lebensmittel eine erhöhte Gefahr nachteiliger Beeinflussung besteht.

(4) Abs. 1 und 2 gelten nicht für Räume, in denen ausschließlich Eier, unverarbeitete pflanzliche Lebensmittel oder festverpackte Lebensmittel behandelt werden.

§ 7

Anforderungen an Räume für besondere Lebensmittel und deren Reinigung

(1) Räume, in denen Fleisch einschließlich Geflügelfleisch und Wildbret, Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere, Eiprodukte, Milch, Butter und Käse, Backwaren, Speiseeis und Erzeugnisse aus diesen Lebensmitteln hergestellt, zubereitet, be- und verarbeitet werden, müssen über die Anforderungen der §§ 5 und 6 hinaus an den Wänden bis zu einer Höhe von mindestens 2 m einen hellen, abwaschbaren, glatten Belag oder Anstrich auf glattem Zement- oder gleichwertigem Putz haben. Die darüberliegenden Teile der Wände müssen einen glatten Putz und nicht abblätternden Anstrich haben. Räume nach Satz 1 dürfen keine Flure und Durchgänge sein.

(2) Die Räume sind, einschließlich der Verkaufsräume für diese Erzeugnisse, nach Benutzung täglich mindestens einmal gründlich zu reinigen. Gleiches gilt für alle weiteren Räume, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, wenn aus der besonderen Beschaffenheit der Lebensmittel eine erhöhte Gefahr nachteiliger Beeinflussung besteht.

(3) In Räumen, in denen frischer Fisch, Milch, Butter, Käse und Erzeugnisse aus diesen Lebensmitteln hergestellt, zubereitet, be- oder verarbeitet werden und in Räumen, in denen beim Herstellen oder Behandeln von sonstigen Lebensmitteln geruchsintensive Abwässer entstehen, muß der Boden geruchsicher zu entwässern sein. Ausnahmen können im Einzelfall von der zuständigen Behörde zugelassen werden, wenn eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln nicht zu erwarten ist.

§ 8

Nutzung von Räumen

(1) Räume dürfen nicht zweckfremd benutzt werden, insbesondere nicht als Wohn-, Schlaf-, Umkleide- oder Waschräume sowie für das Lagern oder Aufbewahren von Dingen, die nicht dem Betriebszweck dienen.

(2) In Räumen dürfen lebende Tiere, ausgenommen zum Verkauf bestimmte Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere, weder gehalten noch geduldet werden. Dies gilt nicht für Gasträume in Gaststätten und für das Mitbringen von Blindenführhunden durch Blinde in Verkaufsräume, wenn durch die Tiere eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel nicht zu erwarten ist.

(3) In Räumen, in denen im Einzelhandel Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, dürfen Lebensmittel zum sofortigen Verzehr nur abgegeben werden, wenn durch ausreichenden räumlichen Abstand eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel nicht zu erwarten ist. Durch geeignete Maßnahmen ist dafür zu sorgen, daß durch den Rücklauf des benutzten Geschirrs, der benutzten Bestecke, Eß- und Trinkgefäße sowie der Speise- und Getränkereste eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel nicht eintreten kann.

§ 9

Sanitäre Einrichtungen

(1) Betriebe, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, müssen in ausreichender Zahl mit sauberen, entlüftbaren Toiletten ausgestattet sein. Toiletten dürfen keinen unmittelbaren Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden. Toiletten oder deren Vorräume müssen mit Handwaschbecken mit fließendem Wasser, Seifenspender, Spiegel und einer hygienisch einwandfreien Handtrocknungseinrichtung ausgestattet sein. Toiletten müssen leicht erreichbar sein und ständig in sauberem Zustand gehalten werden; Toilettenvorräume müssen ebenfalls entlüftbar sein.

(2) Werden in Betrieben Lebensmittel hergestellt oder behandelt, so muß sich über die Anforderungen des Abs. 1 hinaus in leicht erreichbarer Nähe des Arbeitsplatzes ein Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Seifenspender und einer hygienisch einwandfreien Handtrockungseinrichtung befinden. Das Handwaschbecken muß so angebracht sein, daß Lebensmittel durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflußt werden können.

(3) Umkleideeinrichtungen in Betrieben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, müssen so angelegt und eingerichtet sein, daß Lebensmittel und Gegenstände nicht nachteilig beeinflußt werden können.

§ 10

Gegenstände und Betriebseinrichtungen

(1) Gegenstände müssen unbeschädigt, sauber und sichtbar frei von Korrosion und so beschaffen sein, daß eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch sie ausgeschlossen ist. Sie müssen leicht zu reinigen sein. Sie dürfen zu anderen Zwecken als zum Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln nicht verwendet werden.

(2) Schneideunterlagen und Hackklötze, Oberflächen von Tischen, Regalen, Abstellflächen und ähnlichen Gegenständen müssen, wenn sie mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, glatt, riß- und spaltenfrei und leicht zu reinigen sein. Fleischhaken und Hakenrahmen müssen so angebracht sein, daß das aufgehängte Fleisch Wände und Boden nicht berührt.

(3) Eßbestecke und -geschirr in Schank- und Speisewirtschaften und ähnlichen Einrichtungen müssen in den Tagesbedarf überschreitenden Mengen staubdicht aufbewahrt werden. Bei Selbstbedienung müssen sie so angeboten werden, daß diejenigen Teile, die bestimmungsgemäß mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nicht angefaßt, angehustet oder durch Atemluft nachteilig beeinflußt werden können.

(4) Gegenstände, die ihrer Materialbeschaffenheit nach zum einmaligen Gebrauch bestimmt sind, dürfen nicht wiederverwendet werden.

(5) Warenkennzeichnungs- und Preisschilder, Dekorationen und Verzierungen müssen so beschaffen sein und verwendet werden, daß die Möglichkeit einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln ausgeschlossen ist.

(6) Gegenstände sind nach ihrer Benutzung gründlich zu reinigen. Sie sind zusätzlich zu desinfizieren, wenn sie mit Stoffen in Berührung gekommen sind, bei denen mit einer Übertragung von Krankheitskeimen zu rechnen ist.

(7) Verpackungsmaterial, das unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muß hygienisch einwandfrei und farbfest sein; es darf auf der dem Lebensmittel zugewandten Seite weder beschrieben noch bedruckt sein.

(8) Betriebseinrichtungen müssen funktionsfähig und in einem ordnungsgemäßen Zustand sein. Sie müssen saubergehalten und regelmäßig gründlich gereinigt werden.

(9) Auf Arbeitstische dürfen keine Gegenstände verbracht werden, die auf dem Fußboden abgestellt waren.

§ 11

Räume und Betriebseinrichtungen zum Kühlen, Gefrieren und Tiefgefrieren

(1) Räume und Betriebseinrichtungen, in denen gekühlte, gefrorene oder tiefgefrorene Lebensmittel gelagert oder zum Verkauf vorrätig gehalten werden, müssen funktionsfähig, in einem ordnungsgemäßen Zustand, mit Temperaturmeßeinrichtungen ausgestattet sein und regelmäßig auf die Einhaltung der erforderlichen Kühltemperaturen kontrolliert werden. In offenen Kühl-, Gefrier- und Tiefgefriermöbeln dürfen Lebensmittel nur verpackt und nur bis zur Füllmarke gestapelt werden.

(2) Räume und Betriebseinrichtungen, in denen gekühlte, gefrorene oder tiefgefrorene Lebensmittel gelagert oder aufbewahrt werden, müssen saubergehalten und regelmäßig gründlich gereinigt werden.

Vierter Abschnitt

Lagern, Aufbewahren, Befördern

§ 12

Lagern und Aufbewahren von Lebensmitteln

(1) Unverpackte Lebensmittel, ausgenommen nicht küchenfertig vorbereitete leicht abwaschbare pflanzliche Lebensmittel, sind so zu lagern und aufzubewahren, daß sie mit dem Fußboden und Wänden nicht unmittelbar in Berührung kommen. Werden Obst, Gemüse und vergleichbare pflanzliche Lebensmittel vor Geschäften und auf Märkten angeboten, sind sie mindestens 0,6 m über dem Boden zu lagern.

(2) Werden bei Lebensmitteln Mindesthaltbarkeitsdaten angegeben und werden dabei für die Aufbewahrung bestimmte Temperaturen vorausgesetzt, müssen sie bei den angegebenen oder tieferen Temperaturen gelagert und aufbewahrt werden; Abs. 3 Satz 2 gilt entsprechend. Abweichend von Satz 1 dürfen sie bei höheren Temperaturen zum kurzfristigen Abverkauf feilgehalten werden, wenn hierdurch die Erhaltung ihrer spezifischen Eigenschaften bis zum angegebenen Datum nicht beeinträchtigt wird.

(3) Die nachstehend genannten Lebensmittel sind unbeschadet des Abs. 2 so zu lagern und aufzubewahren, daß die Produkttemperatur an jeder Stelle nicht mehr als + 7 °C errreicht, wenn sie nicht durch ein geeignetes Herstellungsverfahren haltbar gemacht worden sind:

1. Fleisch, einschließlich Geflügelfleisch und Wildbret,
2. Fleischerzeugnisse, einschließlich Geflügelfleisch- und Wildbreterzeugnisse,

3. Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere und andere wechselwarme Tiere; besondere bundesrechtliche Regelungen bleiben unberührt,
4. Fischerzeugnisse sowie Erzeugnisse aus Krusten-, Schalen- und Weichtieren und anderen wechselwarmen Tieren,
5. zubereitete Salate und ähnliche Erzeugnisse,
6. Mayonnaisen, Remouladen, Cremes, Sahne und ähnliche Erzeugnisse,
7. Lebensmittel mit einem Anteil der unter Nr. 1 bis 6 aufgeführten Lebensmittel und Erzeugnisse; § 22 Abs. 6 Satz 2 bleibt unberührt.

Ein kurzfristiger Temperaturanstieg ist zulässig, wenn er beim Be- und Entladen von Beförderungsmitteln, Lager- und Aufbewahrungseinrichtungen und beim Auswiegen, Abmessen oder Um- und Abfüllen der Lebensmittel zum Verkauf unvermeidbar ist oder wenn die Lebensmittel zum unmittelbaren Verzehr bereitgehalten werden. Die in Satz 1 Nr. 3 aufgeführten Lebensmittel können auch in schmelzendem Eis gelagert und aufbewahrt werden.

(4) Tiefgefrorene Lebensmittel sind so zu lagern und aufzubewahren, daß die Temperatur der Lebensmittel an jeder Stelle ständig bei – 18 °C oder tiefer liegt. Beim Be- und Entladen von Beförderungsmitteln, Lager- und Aufbewahrungseinrichtungen sowie während des Verkaufsvorganges ist ein kurzfristiger Temperaturanstieg zulässig, wenn dabei die Temperatur der Lebensmittel an jeder Stelle – 15 °C nicht überschreitet. Satz 1 und 2 gelten nicht für das An- und Auftauen und das anschließende Wiedereinfrieren von tiefgefrorenen Lebensmitteln unter kontrollierten Temperaturbedingungen, wenn es sich um notwendige Verfahren zur Weiterverarbeitung dieser Lebensmittel handelt.

(5) Für die Lagerung und Aufbewahrung von gefrorenen Lebensmitteln findet Abs. 4 entsprechend Anwendung mit der Maßgabe, daß die Temperatur dieser Lebensmittel an jeder Stelle ständig bei – 12 °C oder tiefer liegt; bei kurzfristigem Temperaturanstieg dürfen – 9 °C nicht überschritten werden.

§ 13

Befördern von Lebensmitteln

(1) Fahrzeuge, die zum Transport von lebenden Tieren, ausgenommen Krusten-, Schalen- und Weichtiere, bestimmt sind, dürfen zum Befördern von Lebensmitteln nicht verwendet werden. In Transporträumen dürfen Lebensmittel nicht gleichzeitig mit Personen und Tieren befördert werden. Lebensmittel, Gerätschaften und Waren, die sich durch Geruchsübertragung, Staubentwicklung und in anderer Weise gegenseitig nachteilig beeinflussen können, dürfen in denselben Transporträumen gleichzeitig nur befördert werden, wenn durch Einrichtungen oder Vorkehrungen eine nachteilige Beeinflussung vermieden wird.

(2) Beim Befördern unverpackter Lebensmittel muß der Transportraum gegen den Fahrerteil durch eine Wand abgeschlossen und von außen zugänglich sein, leicht zu reinigende Wände und einen glatten wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden Boden haben und saubergehalten werden. Wenn der Transportraum beim Ein- und Ausladen betreten wird, dürfen Lebensmittel auf dem Boden nur in Behältnissen gelagert werden. Satz 1 und 2 gelten nicht für den ausschließlichen Transport von Eiern und leicht abwaschbaren pflanzlichen Lebensmitteln, wenn diese nicht küchenfertig vorbereitet sind sowie für verpackte und festverpackte Lebensmittel in Schutzumhüllungen, die nur einmal verwendet werden und für festverpackte Getränke.

(3) Unverpackte Lebensmittel dürfen außerhalb des gewerblichen Betriebes außer in allseitig geschlossenen Transporträumen nur befördert werden, wenn sie mit hygienisch einwandfreiem Material vollständig umhüllt oder ausreichend abgedeckt sind. Sie sind gegen eine unmittelbare Berührung insbesondere mit Kopf, Nacken und Bekleidung der Träger zu schützen. Dabei sind gegebenenfalls saubere Schutzkleidung, Kopf- und Nackenschutz, Einschlagtücher oder ähnliches zu verwenden. Satz 1 und 2 gelten nicht für Eier, Obst, Gemüse und vergleichbare pflanzliche Lebensmittel, die nicht küchenfertig vorbereitet sind.

(4) Behältnisse, die der Beförderung unverpackter Lebensmittel dienen und übereinander gestapelt werden können, dürfen, auch außerhalb der Fahrzeuge, nicht auf Flächen abgestellt werden, die betreten werden.

(5) Fahrzeuge, die der Beförderung tiefgefrorener, gefrorener, kühl- oder warmzuhaltender Lebensmittel dienen, müssen mit

1. ausreichend wärmegedämmten Aufbauten oder entsprechenden Ein- oder Vorrichtungen oder
2. den nach Art der Lebensmittel und der Dauer der Beförderung jeweils erforderlichen Kühl- oder Heizeinrichtungen und
3. Temperaturmeßgeräten

ausgestattet sein.

(6) Container, Tanks und ähnliche Behältnisse, die der Beförderung

1. von Lebensmitteln dienen, müssen so beschaffen sein, daß die Teile, die mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, wasserundurchlässig

sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind; sie müssen so beschaffen sein, daß sie vollständig entleert werden können,

2. tiefgefrorener, gefrorener, kühl- oder warmzuhaltender Lebensmittel dienen, müssen zusätzlich ausreichend wärmegedämmt sein oder über entsprechende Ein- oder Vorrichtungen verfügen und den Anforderungen des Abs. 5 Nr. 2 und 3 entsprechen.

Fünfter Abschnitt

Märkte, Verkaufseinrichtungen, Automaten

§ 14

Märkte

Märkte, auf denen Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, haben folgenden Anforderungen zu genügen:

1. asphaltierter, betonierter oder dicht gefugt gepflasterter Platz,
2. ausreichende Zahl von Wasserzapfstellen und Wasserabflüssen sowie Toiletten und Wascheinrichtungen, die den Anforderungen des § 9 entsprechen, in unmittelbarer Nähe,
3. Raum oder Behälter zur Aufnahme nachteilig beeinflußter Lebensmittel in unmittelbarer Nähe,
4. Aufstellung der Stände dergestalt, daß die angebotenen Waren sich gegenseitig nicht nachteilig beeinflussen können.

Der Platz ist unmittelbar vor Beginn des Marktes zu säubern.

§ 15

Verkaufseinrichtungen

(1) Verkaufseinrichtungen müssen

1. allseits bis auf den oberen offenen Teil der Verkaufsseite von glatten, hellen, abwaschfesten Wänden, Decken und Böden umschlossen sein,
2. auf der Verkaufsseite durch ein überstehendes Dach oder in anderer geeigneter Weise gegen nachteilige Witterungseinflüsse geschützt sein,
3. vom Fahrerteil zum Verkaufsteil durch eine Wand, die eine Tür haben kann, abgetrennt sein,
4. im Innenraum über eine ständig benutzbare Waschgelegenheit mit fließendem Wasser, Handwaschmittel und Einmalhandtüchern verfügen; die Waschgelegenheit muß so abgeschirmt sein, daß die Lebensmittel durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflußt werden; wenn kein Wasseranschluß an die öffentliche Wasserversorgung besteht, ist der Wasservorrat mindestens einmal täglich zu erneuern,
5. über die erforderlichen Spüleinrichtungen verfügen,
6. die erforderlichen Kühl- und Gefriereinrichtungen aufweisen.

(2) Kleidungsstücke und sonstige nicht dem Geschäftszweck dienende Sachen dürfen nicht offen im Verkaufsteil aufbewahrt werden.

(3) Verkaufseinrichtungen müssen so aufgestellt werden, daß unverpackte Lebensmittel gegen eine nachteilige Beeinflussung, insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten ausreichend geschützt sind.

(4) Bei Imbißständen und ähnlichen Einrichtungen sind abweichend von Abs. 1 Nr. 1 Rücken- und Seitenwände nicht erforderlich, wenn die Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung geschützt sind.

(5) Verkaufseinrichtungen, in denen ausschließlich verpackte und festverpackte Lebensmittel, Eier und unverarbeitete pflanzliche Lebensmittel behandelt und in Verkehr gebracht werden, brauchen den Anforderungen nach Abs. 1 Nr. 1 bis 5 nicht zu entsprechen.

(6) Im Reisegewerbe dürfen aus Verkaufseinrichtungen, die nicht den Anforderungen des Abs. 1 genügen, Brot und Kleingebäck, im Zusammenhang damit auch Feine Backwaren in geringen Mengen und Süßwaren abgegeben werden, wenn durch andere geeignete Maßnahmen gewährleistet ist, daß diese Lebensmittel nicht nachteilig beeinflußt werden; dies gilt auch für die Abgabe von Brot und Kleingebäck auf Märkten.

(7) Ortsfeste Verkaufseinrichtungen an öffentlichen Straßen und Plätzen müssen über eine leicht erreichbare Toilettenanlage mit Waschgelegenheit nach § 9 Abs. 1 verfügen.

(8) § 5, § 7 Abs. 2 und § 8 Abs. 1 und 2 gelten für Verkaufseinrichtungen entsprechend.

§ 16

Verkauf aus Automaten zur Selbstbedienung

(1) Automaten, aus denen Lebensmittel in Verkehr gebracht werden (Selbstbedienungsautomaten), sind so aufzustellen oder anzubringen, daß Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung, insbesondere durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Temperaturen und Witterung, geschützt sind; Ausgabeschächte dieser Automaten müssen mindestens 0,6 m von der Bodenfläche entfernt sein. Automaten sind regelmäßig zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren. Getränkeautomaten sind Automaten im Sinne dieser Vorschrift.

(2) Automaten, aus denen Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, müssen mit Kühl- oder Heizeinrichtungen ausgestattet sein, wenn dies nach Art der Lebensmittel erforderlich ist.

(3) Aus Automaten dürfen Lebensmittel unverpackt nicht in Verkehr gebracht werden. Davon abweichend dürfen unverpackt in Verkehr gebracht werden

1. verzehrfertig zubereitete Lebensmittel, wenn sich die Automaten in Gast-, Speise- und ähnlichen Räumen befinden,
2. Getränke, die in Automaten hergestellt werden, und haltbare oder haltbar gemachte Getränke, wenn sich die Automaten in Räumen oder dem öffentlichen Verkehr zugänglichen Hallen, Einkaufspassagen oder ähnlichen Gebäuden befinden.

Sechster Abschnitt

Gaststätten, Messen, Volksfeste

§ 17

Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung

(1) Unbeschadet der Vorschriften des § 9 der Gaststättenverordnung müssen Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, in denen Lebensmittel als verzehrfertige Speisen und Getränke hergestellt oder behandelt werden, über einen nach Art und Größe des Betriebes erforderlichen Küchenraum verfügen, der so eingerichtet und betrieben werden kann, daß Lebensmittel durch andere Lebensmittel oder arbeitstechnische Abläufe nicht nachteilig beeinflußt werden. Für Küchen-, Gast- und Speiseräume findet § 8 Abs. 3 Satz 2 entsprechend Anwendung.

(2) Für die Reinigung von Gegenständen, die beim Herstellen, Behandeln oder Verzehr von Speisen verwendet werden, müssen geeignete Spül- und Trocknungsvorrichtungen vorhanden sein, die gewährleisten, daß keine Reste von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln zurückbleiben. Die Spülvorrichtung muß über fließendes heißes und kaltes Wasser verfügen. Werden zum Trocknen Textilhandtücher verwendet, so müssen diese hygienisch einwandfrei sein und den Erfordernissen entsprechend häufig gewechselt werden.

(3) In Thermophoren, anderen Behältnissen und Heißhaltevorrichtungen warmgehaltene verzehrfertige Speisen sind bis zu ihrer Abgabe an den Verbraucher bei einer Temperatur von mindestens + 60 °C zu halten.

(4) Werden Speisen und Getränke unverpackt im Rahmen der Selbstbedienung ohne Aufsicht angeboten, ist durch besondere Schutzvorrichtungen wie Glasschürzen, Behälter, Abdeckungen und ähnliche Einrichtungen oder Vorkehrungen dafür zu sorgen, daß die Lebensmittel und die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile der Eßgeschirre, Bestecke und Trinkgefäße nicht nachteilig beeinflußt werden können.

(5) Die Vorschriften des § 6 Abs. 1 und 2 gelten nicht für Speiseräume von Gaststätten und von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

(6) In Gaststätten, auch soweit sie Verkaufseinrichtungen sind (Imbißstände), und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, die die Voraussetzungen nach Abs. 1 nicht erfüllen, kann die zuständige Behörde im Einzelfall die Abgabe verzehrfertiger Speisen und Getränke erlauben, wenn die für das sachgerechte Herstellen oder Behandeln der Lebensmittel erforderlichen Einrichtungen zur Verfügung stehen.

(7) Für Personenbeförderungsmittel im Straßen-, Eisenbahn-, Schiffs- und Luftverkehr mit Küchenraum, in dem Lebensmittel zur Abgabe an Verbraucher als verzehrfertige Speisen und Getränke hergestellt oder behandelt werden, gelten Abs. 1 bis 6 entsprechend.

§ 18

Messen, Volksfeste und ähnliche Veranstaltungen

(1) Auf Messen, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen dürfen in Verkaufseinrichtungen oder Zeltgaststätten Fleisch und Geflügelfleisch, Fisch und Erzeugnisse daraus zubereitet und behandelt werden, wenn die Ausstattung der Verkaufseinrichtungen oder Zeltgaststätten eine sachgerechte Behandlung dieser Lebensmittel gewährleistet.

(2) Fisch und Erzeugnisse daraus dürfen nur zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden, Fleisch, Geflügelfleisch und gebratener Fisch müssen darüber hinaus durcherhitzt sein. Außerdem können Lebensmittel tierischer Herkunft in festverpackter Form in Verkehr gebracht werden.

(3) Im übrigen ist das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln zulässig, wenn gewährleistet ist, daß die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflußt werden, unverpacktes Speiseeis jedoch nur nach Maßgabe des § 21 Abs. 7.

Siebenter Abschnitt

Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von einzelnen Lebensmitteln

§ 19

Fleisch, Geflügelfleisch, Wildbret sowie Erzeugnisse daraus

(1) Fleisch, Geflügelfleisch und Wild ohne Decke darf nur in Räumen hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht

werden. Auf Wochenmärkten dürfen diese Lebensmittel auch in Verkaufseinrichtungen behandelt und in Verkehr gebracht werden. Die zuständige Behörde kann im Einzelfall Ausnahmen von Satz 1 zulassen, wenn eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist. Abs. 6 und § 18 bleiben unberührt.

(2) Gemeinsam mit unverpacktem frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen darf frisches Geflügelfleisch oder Wildbret in Verkaufsräumen von Einzelhandelsgeschäften einschließlich Fleischereibetrieben nur in festverpackter Form in Verkehr gebracht werden; gleiches gilt umgekehrt. Dies gilt nicht, wenn gesonderte Betriebseinrichtungen zur Verfügung stehen und beim Behandeln Maßnahmen getroffen werden, die eine nachteilige Beeinflussung ausschließen.

(3) Das Aushängen, Auslegen oder Ausstellen von Fleisch, Geflügelfleisch, Wildbret sowie daraus hergestellten Erzeugnissen vor und an Häusern, in Hauseingängen, Hausfluren oder außerhalb von Verkaufseinrichtungen ist verboten.

(4) Wild in der Decke oder nicht gerupftes Federwild darf nur räumlich getrennt oder räumlich abgesondert von anderen Lebensmitteln gelagert oder aufbewahrt werden, soweit diese nicht festverpackt sind.

(5) Fleischerzeugnisse dürfen in Lebensmittelgeschäften in Verkehr gebracht werden, ebenso Fleisch in festverpackter Form.

(6) Fleisch und Fleischerzeugnisse dürfen im Reisegewerbe aus Verkaufswagen nur mit Genehmigung der zuständigen Behörde und nur zu festen Zeiten an bestimmten Standplätzen behandelt und in Verkehr gebracht werden. Sind nach den vorgesehenen Standplätzen mehrere zuständige Behörden gegeben, so ist von allen betroffenen Behörden eine Genehmigung einzuholen. In dem Antrag auf Genehmigung sind die vorgesehenen festen Zeiten und die vorgesehenen Standplätze anzugeben; er bedarf der Schriftform. Einer Genehmigung bedarf es nicht für das Behandeln und Inverkehrbringen von Fleisch und Fleischerzeugnissen in festverpackter Form.

(7) Für Geflügelfleisch, Wildbret und Erzeugnisse daraus gelten die Abs. 5 und 6 entsprechend.

§ 20

Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere sowie Erzeugnisse daraus

(1) Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere sowie Erzeugnisse daraus dürfen nur in Räumen hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden. Auf Wochenmärkten dürfen diese Lebensmittel auch in Verkaufseinrichtungen behandelt und in Verkehr gebracht werden. Die zuständige Behörde kann im Einzelfall Ausnahmen von Satz 1 zulassen, wenn eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist. Abs. 9 und § 18 bleiben unberührt.

(2) In den Räumen müssen Spül- und Waschbecken mit fließendem Wasser vorhanden sein.

(3) Lebende Fische dürfen nur in Behältern mit Wasseranschlüssen befördert und in Verkehr gebracht werden. Verendete und erkennbar kranke Tiere sind unverzüglich auszusortieren und dürfen nicht als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

(4) Mit Eis bedeckte frische Fische oder Fischteile sind so zu lagern, daß das Schmelzwasser abfließen kann.

(5) Fische und Fischteile sind vor einer Be- und Verarbeitung und gegebenenfalls nach dem Sortieren und Aufreihen auf Räucherspieße mit Wasser abzubrausen.

(6) Die für das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von unverpackten Fischen, Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus verwendeten Einrichtungen und Gegenstände dürfen für das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen anderer Lebensmittel nicht verwendet werden.

(7) In Lebensmittelgeschäften können in geringer Menge frische Fische und frische Fischteile in Verkehr gebracht werden, wenn hierfür geeignete Betriebseinrichtungen oder hygienisch einwandfreie Behältnisse zur Verfügung stehen.

(8) Erzeugnisse aus Fischen, Krusten-, Schalen- und Weichtieren dürfen in Lebensmittelgeschäften im Bedienungsverkauf in Verkehr gebracht werden; in festverpackter Form auch in Selbstbedienung.

(9) Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus dürfen im Reisegewerbe in entsprechender Anwendung des § 19 Abs. 6 behandelt und in Verkehr gebracht werden.

(10) Frischer Fisch und frische Fischerzeugnisse sind so zu befördern, daß die Produkttemperatur an jeder Stelle nicht mehr als + 7 °C erreicht. Das Befördern darf nur in Transportwagen, die ausschließlich der Beförderung von Fisch dienen oder in allseitig geschlossenen Behältnissen oder vollständig umhüllt erfolgen. Satz 1 gilt nicht, wenn die Transportdauer nicht mehr als eine Stunde beträgt. Besondere bundesrechtliche Regelungen bleiben unberührt.

(11) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nicht für das Schlachten einzelner Fische, die unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden.

§ 21

Speiseeis

(1) Speiseeis darf nur in Räumen hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden. Ausgenommen hiervon ist Weicheis, das in Automaten hergestellt wird und Speiseeis, das im Reisegewerbe aus Verkaufseinrichtungen im Sinne des § 15 Abs. 1 abgegeben wird. Gestattet ist auch das Inverkehrbringen von verpacktem Speiseeis nach Maßgabe des § 15 Abs. 5 und aus tragbaren Behältern wie Bauchläden oder Kühlboxen zum kurzfristigen Abverkauf.

(2) Behältnisse, aus denen Speiseeis unverpackt in Verkehr gebracht wird, müssen mit gut schließenden Abdeckvorrichtungen versehen sein, die während längerer Verkaufspausen geschlossen zu halten sind. Die Austrittsdüsen von Weicheisautomaten sind so anzubringen, daß eine nachteilige Beeinflussung von Eisresten ausgeschlossen ist.

(3) Gegenstände, die beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Speiseeis verwendet werden, müssen über glatte Oberflächen verfügen. Sie dürfen nicht aus Holz bestehen. Dies gilt nicht für Gegenstände, die beim Verzehr zum einmaligen Gebrauch bestimmt sind. Löffel und andere Geräte zum Mischen der Rohstoffe und Portionierer müssen so beschaffen sein, daß bei ihrem Gebrauch die Eismasse sonst nicht berührt wird.

(4) Speiseeisportionierer und andere Abgabegeräte sind zu Beginn der Verkaufspausen mit fließendem Wasser abzuspülen. Auch für das Benetzen darf nur fließendes Wasser verwendet werden.

(5) Die zum Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Speiseeis benutzten Gegenstände sind unverzüglich nach Benutzung, bei kontinuierlicher Benutzung nach jeder Betriebszeit, gründlich zu reinigen und mit kochendem Wasser oder mit Wasser, dem ein geeignetes Mittel zugesetzt ist, zu entkeimen. Weicheisautomaten, in denen Speiseeis aus sterilen, unmittelbar aus luftdicht abgeschlossenen Behältnissen entnommenen Ansätzen hergestellt und in denen die Eismasse in einem geschlossenen System täglich nach Verkaufsbetrieb pasteurisiert wird, sind jeweils im Abstand von höchstens sechs Wochen in der in Satz 1 beschriebenen Weise gründlich zu reinigen oder zu entkeimen; sie sind dabei einer technischen Wartung zu unterziehen. Nach Anwendung von Desinfektionsmitteln müssen die Gegenstände vor ihrer Wiederbenutzung sorgfältig mit Wasser nachgespült werden.

(6) Unverpacktes Speiseeis darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn es nach dem Gefrieren eine Temperatur von – 2 °C nicht überschritten hat. Übersteigt es diese Temperatur, so muß das Gemisch entweder gekocht oder 30 Minuten auf mindestens + 66 °C gehalten oder nach einem Verfahren gleicher Wirksamkeit behandelt werden, ehe es wieder als Speiseeis in Verkehr gebracht werden kann; für Speiseeis in Fertigpackungen gilt § 12 Abs. 4 entsprechend.

(7) Die zuständige Behörde kann im Einzelfall für einen befristeten Zeitraum zulassen, daß Speiseeis außerhalb von Räumen hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht wird, wenn die Gewähr gegeben ist, daß keine nachteilige Beeinflussung erfolgt.

(8) Unverpacktes Speiseeis darf im Reisegewerbe aus Verkaufswagen nur mit Genehmigung der zuständigen Behörde behandelt und in Verkehr gebracht werden. Eine Ausfertigung der Genehmigung ist in dem Verkaufswagen ständig mitzuführen und auf Verlangen den mit der Überwachung beauftragten Personen vorzuzeigen.

(9) Es ist verboten, Speiseeis in Verkehr zu bringen, wenn in einem Gramm

1. mehr als 100 coliforme Bakterien einschließlich Escherichia coli oder
2. mehr als 150 000 Gesamtkeime enthalten sind.

Bei Erzeugnissen, deren fettfreie Milchtrockenmasse ausschließlich oder teilweise aus fermentierten Milcherzeugnissen stammt, sind die Bakterien zu berücksichtigen, die für die Herstellung dieser Erzeugnisse notwendig sind.

§ 22

Backwaren

(1) Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren dürfen nur in Räumen hergestellt werden. Die zuständige Behörde kann im Einzelfall Ausnahmen von Satz 1 zulassen, wenn eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist. § 18 Abs. 3 bleibt unberührt.

(2) In Räumen, in denen Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren hergestellt werden, sind die Maschinen, Backöfen, Backanlagen und sonstige Einrichtungen so aufzustellen, daß sie leicht gereinigt werden können.

(3) Feuerungsräume von Backöfen sind von Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, staubdicht abzutrennen; dies gilt auch für Backöfen mit frontaler Befeuerung und Beschickung. Ausnahmen können im Einzelfall von der zuständigen Behörde zugelassen werden, wenn eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln nicht zu erwarten ist.

(4) Beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Feinen Backwaren dürfen Einrichtungen und Gegenstände aus Holz nicht verwendet werden, wenn sie mit Sahne, Cremes, Füllungen und ähnlichen Zubereitungen in Berührung kommen.

(5) Streichwasser, das beim Herstellen von Backwaren verwendet wird, muß sauber und frisch sein.

(6) Feine Backwaren mit Sahne-, Creme- oder ähnlichen Füllungen sind so zu lagern, aufzubewahren oder zu befördern, daß die Temperatur im Kern + 7 °C nicht überschreitet. Dies gilt nicht, wenn nur bei höheren Temperaturen spezifische Qualitätsmerkmale erhalten bleiben oder wenn der Transport nicht länger als eine Stunde dauert und diese Erzeugnisse im Anschluß an den Transport umgehend nach Maßgabe von Satz 1 gelagert und aufbewahrt werden.

(7) Feine Backwaren dürfen im Reisegewerbe nur in entsprechender Anwendung des § 19 Abs. 6 behandelt und in Verkehr gebracht werden. Dies gilt nicht für die Fälle des § 15 Abs. 6.

§ 23

Erzeugnisse aus Milch

(1) Erzeugnisse aus Milch dürfen nur in Räumen hergestellt werden. Milchmixgetränke dürfen auch in Gasträumen und Verkaufseinrichtungen hergestellt werden.

(2) Milcherzeugnisse sowie Butter und Käse dürfen im Reisegewerbe nur in entsprechender Anwendung des § 19 Abs. 6 behandelt und in Verkehr gebracht werden.

§ 24

Pflanzliche Lebensmittel

Pflanzliche Lebensmittel dürfen nur in Räumen verarbeitet werden. Die zuständige Behörde kann im Einzelfall Ausnahmen von Satz 1 zulassen, wenn eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist. § 18 Abs. 3 bleibt unberührt.

Achter Abschnitt

Ausnahmeregelungen, Vollzugsanordnungen, Ordnungswidrigkeiten

§ 25

Ausnahmeregelungen

Über die Vorschriften der § 7 Abs. 3, § 17 Abs. 6, § 19 Abs. 1 und 6, § 20 Abs. 1 und 9, § 21 Abs. 7 und 8, § 22 Abs. 1, 3 und 7, § 23 Abs. 2, § 24 hinaus kann die zuständige Behörde nur im Einvernehmen mit dem Regierungspräsidenten im Einzelfall Ausnahmen von den Vorschriften dieser Verordnung zulassen, wenn gewährleistet ist, daß die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflußt werden.

§ 26

Vollzugsanordnungen

Die zuständige Behörde kann Anordnungen treffen, die zur Erfüllung dieser Verordnung erforderlich sind.

§ 27

Ordnungswidrigkeiten

Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchst. a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. gegen die Hygienegrundsätze des § 3 oder die Bestimmungen des § 4 verstößt,
2. Lebensmittel in Räumen herstellt, behandelt, lagert, aufbewahrt oder zum Verkauf vorrätig hält, die den Anforderungen des § 5 Abs. 1 oder 2, § 6 Abs. 1, 2 oder 3 oder § 7 Abs. 1 oder 3 Satz 1 nicht entsprechen oder Räume entgegen § 8 Abs. 1, Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 nutzt, oder der Verpflichtung zur Reinigung und Desinfektion der Räume nach § 5 Abs. 3 Satz 1 oder 3 oder nach § 7 Abs. 2 nicht nachkommt,
3. Lebensmittel in Betrieben herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, in denen die sanitären Einrichtungen den Anforderungen des § 9 nicht entsprechen, oder wer den Vorschriften des § 10 oder des § 11 Abs. 1 Satz 1 oder Abs. 2 über die Beschaffenheit, Verwendung und Reinigung von Gegenständen, Betriebseinrichtungen sowie Räumen und Betriebseinrichtungen zum Kühlen, Gefrieren und Tiefgefrieren zuwiderhandelt,
4. Lebensmittel
   a) entgegen § 11 Abs. 1 Satz 2 oder § 12 Abs. 1, Abs. 2 Satz 1, Abs. 3 Satz 1, Abs. 4 Satz 1 oder Abs. 5 lagert oder aufbewahrt oder
   b) entgegen § 13 Abs. 1, Abs. 2 Satz 1 oder 2, Abs. 3 Satz 1 oder 2 oder Abs. 4 befördert oder
   c) in Fahrzeugen oder Behältnissen, die nicht den Anforderungen des § 13 Abs. 5 oder 6 genügen, befördert,
5. Lebensmittel in Verkaufseinrichtungen in Verkehr bringt, die den Anforderungen des § 15 Abs. 1, 2, 7 oder 8 nicht entsprechen, oder wer gegen die Bestimmung des § 15 Abs. 3 verstößt,
6. den für Selbstbedienungsautomaten geltenden Vorschriften des § 16 Abs. 1, 2 oder Abs. 3 Satz 1 zuwiderhandelt,
7. Lebensmittel in Gaststätten, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung oder Personenbeförderungsmitteln herstellt oder behandelt, die den Anforderungen des § 17 Abs. 1, 2 oder 4, auch in Verbindung mit Abs. 7, nicht genügen, den Bestimmungen des § 17 Abs. 3, auch in Verbindung mit Abs. 7, zuwiderhandelt oder den für Messen, Volksfesten und ähnliche Veranstaltungen geltenden Vorschriften des § 18 zuwiderhandelt,
8. den besonderen Hygienevorschriften des § 19 Abs. 1 Satz 1, Abs. 2 Satz 1, Abs. 3 oder 4, 6 Satz 1 bis 3, auch in Verbindung mit Abs. 7, für Fleisch,

Geflügelfleisch, Wildbret sowie Erzeugnisse daraus, des § 20 Abs. 1 Satz 1, Abs. 2 bis 7, 9 oder 10 Satz 1 oder 2 für Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere sowie Erzeugnisse daraus, des § 21 Abs. 1 Satz 1, Abs. 2 bis 6 oder 9 für Speiseeis, des § 22 Abs. 1 Satz 1, Abs. 2 oder 3 Satz 1, Abs. 4 bis 7 für Backwaren, des § 23 Abs. 1 Satz 1 oder Abs. 2 für Erzeugnisse aus Milch oder des § 24 Satz 1 für pflanzliche Lebensmittel zuwiderhandelt,

9. entgegen § 21 Abs. 8 Satz 1 unverpacktes Speiseeis ohne Genehmigung behandelt oder in Verkehr bringt oder entgegen § 21 Abs. 8 Satz 2 eine Ausfertigung der Genehmigung nicht oder nicht ständig mitführt oder auf Verlangen nicht vorzeigt,
10. einer nach § 26 erlassenen Anordnung nicht, nicht rechtzeitig oder nicht vollständig nachkommt.

Neunter Abschnitt

Verhältnis zu anderen Rechtsvorschriften, Übergangsvorschriften, Aufhebungsvorschrift, Inkrafttreten

§ 28

Andere Vorschriften

Vorschriften, die an das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln weitergehende Anforderungen stellen, bleiben unberührt.

§ 29

Übergangsvorschriften

Die zuständige Behörde kann für bereits bestehende Betriebe oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, die den Vorschriften dieser Verordnung nicht entsprechen, eine Übergangsfrist von bis zu vier Jahren vom Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Verordnung an gewähren.

Unverpackte Kaugummikugeln und ähnliche Erzeugnisse dürfen aus Automaten zur Selbstbedienung bis zum 31. Dezember 1989 in Verkehr gebracht werden.

§ 30

Aufhebungsvorschrift

Die Hessische Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 15. Juli 1986 (GVBl. I S. 240)[1]) wird aufgehoben.

§ 31

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 1988 in Kraft.

[1]) GVBl. II 355-38

Wiesbaden, den 31. Mai 1988

Der Hessische Sozialminister
Trageser

Herausgeber: Der Hessische Ministerpräsident — Staatskanzlei, Wiesbaden

Verlag: Verlag Dr. Max Gehlen, Postfach 24 63, 6380 Bad Homburg v. d. Höhe; Telefon (0 61 72) 2 30 56, Postgiroamt: Dr. Max Gehlen 228 48-607, Ffm. (BLZ 500 100 60)

Druck: Taunusbote, Buchdruckerei Dr. Alexander Krebs, 6380 Bad Homburg v. d. Höhe

Bezugsbedingungen: Laufender Bezug nur im Verlagsabonnement. Bezugszeit ist das Kalenderjahr. Abbestellungen zum 31. Dezember müssen spätestens am 15. November beim Verlag vorliegen. — Einzelstücke können vom Verlag bezogen werden. — Fälle höherer Gewalt, Streik, Aussperrung und dergleichen entbinden den Verlag von der Verpflichtung auf Erfüllung von Aufträgen und Schadensersatzleistung.

Bezugspreis: Der jährliche Bezugspreis beträgt 68,— DM einschließlich 4,45 DM Mehrwertsteuer. 560

Absender: Verlag Dr. Max Gehlen · Postfach 24 63 6380 Bad Homburg v. d. Höhe