

Gesetz- und Verordnungsblatt

für das Land Hessen

1956

Ausgegeben zu Wiesbaden am 28. Juli 1956

Nr. 15

Tag	Inhalt:	Seite
14. 7. 56	Polizeiverordnung über die hygienische Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft	131

Polizeiverordnung über die hygienische Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft.

Vom 14. Juli 1956.

Auf Grund der §§ 1, 48, 53 und 58 des Hessischen Polizeigesetzes vom 10. November 1954 (GVBl. S. 203) wird für das Gebiet des Landes Hessen verordnet:

I. Geltungsbereich und Begriffsbestimmungen

§ 1

(1) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten für alle Betriebe und Personen, die sich gewerbsmäßig oder im Dienste von Genossenschaften oder ähnlichen Vereinigungen mit der Behandlung von Lebensmitteln im Sinne dieser Verordnung befassen, sowie für öffentliche Schlachthöfe. Sie gelten ferner für landwirtschaftliche und andere Betriebe und Personen, wenn sie über den eigenen Bedarf hinaus schlachten und Fleisch oder Fleischwaren gegen Entgelt abgeben, soweit es sich nicht um die Verwertung des Fleisches notgeschlachteter Tiere handelt.

(2) Ausgenommen von den Vorschriften dieser Verordnung sind Betriebe wie Bäckereien und Konditoreien, die außer Nahrungsmitteln pflanzlicher Herkunft nur tierische Fette verwenden, und Betriebe, in denen nur Konserven in luftdicht verschlossenen Büchsen aufbewahrt, verpackt, befördert, feilgehalten oder verkauft werden.

§ 2

(1) Lebensmittel im Sinne dieser Verordnung sind frisches und zubereitetes Fleisch warmblütiger Tiere einschließlich Wild und Geflügel, Fische, Weich-, Schalen- und Krustentiere, die zum Genuß für Menschen bestimmt sind, sowie Erzeugnisse, die unter Verwendung dieser Lebensmittel hergestellt sind und Milch. Als Fleisch gelten auch die aus warmblütigen Tieren hergestellten Fette, Fleisch- und Wurstwaren.

(2) Milch im Sinne dieser Verordnung sind auch Rahm, Magermilch, Buttermilch, Sauermilch, Joghurt und Kefir.

(3) Behandeln von Lebensmitteln im Sinne dieser Verordnung ist das Gewinnen, Herstellen, Zubereiten, Bearbeiten, Verarbeiten, Verpacken, Aufbewahren, Ausmessen, Auswiegen, Befördern, Feilhalten, zum Verkauf Vorrätighalten, Verkaufen sowie jedes sonstige Inverkehrbringen.

(4) Befördern von Lebensmitteln im Sinne dieser Verordnung ist jedes Verbringen von Lebensmitteln an andere Orte innerhalb und außerhalb des Betriebes.

II. Gewinnung des Fleisches bei der Schlachtung

§ 3

(1) Das Entbluten der Schlachttiere ist in einem besonderen Tötungs- und Entblutungsraum oder an einem besonderen Platz innerhalb des Schlachtraumes durchzuführen. Eine Beschleunigung des Ausblutens durch Treten der Tiere ist verboten. Sofern nicht von vornherein auf die Verwendung des Blutes für die menschliche Ernährung verzichtet wird, dürfen zur Blutgewinnung nur Auffanggefäße verwendet werden, die ausschließlich für diese Zwecke benutzt werden und sich einwandfrei reinigen lassen.

(2) Tücher dürfen zum Abwischen oder Abtrocknen des Fleisches nicht verwendet werden. Die Tierkörper sind erforderlichenfalls durch Abbrausen mit Wasser, das den Vorschriften des § 5 Abs. 1 genügt, zu reinigen.

(3) Nach dem Ausschachten eines Tieres sind Magen und Därme vor ihrer Verarbeitung von den übrigen Organen der Bauch- und Brusthöhle reinlich zu trennen.

(4) Wird in demselben Raum geschlachtet, in dem das Fleisch be- oder verarbeitet wird, so darf dies erst nach Beendigung des Schlachtens und nach gründlichem Reinigen des Raumes und der

Geräte erfolgen. Zur Aufbewahrung der Schlachtmesser sind nur Köcher zu verwenden, die sich leicht reinigen und durch Auskochen desinfizieren lassen; das Einstecken der Messer in das Fleisch ist verboten.

(5) Fußböden, Wände, Geräte und Gegenstände, die mit Tierkörpern oder Teilen von solchen in Berührung gekommen sind, bei denen mit einer Verschleppung von Krankheitskeimen zu rechnen ist, sind vor jedem weiteren Benutzen vorschriftsmäßig zu entkeimen. Um Hände und Schlachtmesser jederzeit nach Bedarf reinigen und entkeimen zu können, müssen in Räumen, in denen warmblütige Tiere geschlachtet oder ausgeschlachtet werden, Wasch- und Entkeimungseinrichtungen vorhanden sein. Die Wasch- und Entkeimungseinrichtungen können auch in Räumen untergebracht sein, die unmittelbar mit den Schlachträumen in Verbindung stehen.

III. Behandeln von Lebensmitteln

§ 4

(1) Lebensmittel müssen so behandelt werden, daß sie unter Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlich nachteiligen oder ekelerregenden Beeinflussung insbesondere durch Staub, Schmutz oder Gerüche, Krankheitserreger, Schimmelpilze, Haustiere, tierische Schädlinge, Schädlingsbekämpfungs- und Pflanzenschutzmittel ausgesetzt sind. Lebensmittel und Waren, die sich nachteilig beeinflussen können, dürfen in demselben Raum nicht behandelt werden, sofern nicht Einrichtungen vorhanden oder Vorkehrungen getroffen sind, durch die eine nachteilige Beeinflussung vermieden wird.

(2) Leicht verderbliche Lebensmittel sind kühlzuhalten. Frischfleisch und solche Fleischwaren, welche nach der Art der Zubereitung leicht dem Verderben ausgesetzt sind, sind bei Temperaturen von nicht mehr als + 10° C aufzubewahren. In der warmen Jahreszeit oder in warmen Räumen dürfen sie nur in der zum alsbaldigen Verkauf erforderlichen Menge ausgelegt oder feilgehalten werden. Frischer Fisch darf außerhalb des Kühl- oder Gefriertraumes nur in Eis oder in einer Kühltruhe aufbewahrt werden. Milch muß so behandelt werden, daß sie bei der Abgabe an den Verbraucher keine höhere Temperatur als + 12° C aufweist.

(3) Genußuntaugliche oder gesundheitsschädliche Lebensmittel sind aus Räumen, in denen Lebensmittel behandelt werden, unverzüglich zu entfernen. Sie sind unschädlich zu beseitigen oder so zu verwahren oder zu verwerten, daß eine Verwendung als Lebensmittel ausgeschlossen ist.

§ 5

(1) Zum Behandeln von Lebensmitteln darf nur Wasser aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage oder solches Wasser verwendet wer-

den, das den an Trinkwasser aus öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlagen zu stellenden Anforderungen entspricht. Das gleiche gilt für das Wasser zur Reinigung der zum Behandeln von Lebensmitteln verwendeten Räume und Gegenstände. Wasser aus einer nicht öffentlichen Leitung darf nur verwendet werden, wenn die einwandfreie Beschaffenheit des Wassers festgestellt worden ist. Der Betriebsleiter oder dessen Stellvertreter hat zu diesem Zweck vor dem erstmaligen Gebrauch des Wassers eine bakteriologische und eine abgekürzte chemische Untersuchung, alsdann jährlich mindestens zwei bakteriologische und eine abgekürzte chemische Untersuchung durchführen zu lassen. Die Probeentnahme soll in Verbindung mit einer Ortsbesichtigung durch das untersuchende Institut erfolgen.

(2) Das zum Behandeln von Lebensmitteln verwendete Eis muß hygienisch einwandfrei und, soweit es mit Lebensmitteln unmittelbar in Berührung kommt, aus Wasser hergestellt sein, das den Anforderungen des Abs. 1 entspricht.

(3) Luft, die zum Behandeln von Lebensmitteln verwendet wird, muß frei von Gerüchen oder gesundheitsschädlichen Stoffen sein.

§ 6

(1) Bei dem Behandeln von Lebensmitteln dürfen nur Gegenstände, Gefäße und Behälter benutzt werden, die

1. rost- und korrosionsfrei sind und sich in sauberem Zustand befinden,
2. frei von Resten der verwendeten Reinigungsmittel sind,
3. so beschaffen sind, daß sie keine gesundheitsgefährdenden Stoffe oder Bestandteile an die Lebensmittel abgeben können,
4. nicht zu anderen Zwecken als zum Behandeln von Lebensmitteln verwendet werden.

(2) Die Verkaufs- und Arbeitstische müssen mit einer glatten, riß- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platte oder einem entsprechenden Überzug versehen sein. Sofern auf den Verkaufstischen unbedeckte oder unverpackte Lebensmittel ausgestellt werden, ist dieser Teil des Verkaufstisches an der dem Käufer zugekehrten Seite durch einen Aufsatz von mindestens 25 cm Höhe so einzurichten, daß der Käufer die ausgelegte Ware weder berühren, noch anhauchen oder anhusten kann. Über die Höhe dieses Aufsatzes hinaus dürfen unverpackte Lebensmittel nicht gelagert werden.

(3) Fleischhaken und Hakenrahmen müssen mindestens 20 cm von der Wand entfernt und so hoch angebracht sein, daß das aufgehängte Fleisch den Fußboden nicht berührt.

(4) Das Einstecken von Bezeichnungs- oder Preisschildern in Lebensmittel ist verboten. Auf-

gelegte Bezeichnungs- und Preisschilder müssen so beschaffen sein, daß die Lebensmittel durch sie nicht verunreinigt werden können. Zum Verzieren unverpackter Lebensmittel in Schaufenstern und Verkaufsräumen dürfen Grünpflanzen oder Teile von ihnen außer sauber gewaschenem Salat, Petersilie, Kresse, Tomaten und Zitronen nicht verwendet werden.

(5) Wurstfüllmaschinen, Kutter, Hackklötze, Messer, Aufschnittmaschinen, Waagen, Sägen und sonstige Maschinen und Arbeitsgeräte sind täglich mindestens einmal nach Schluß des Betriebes, Fleischwölfe täglich nach jeder Hauptabsatzzeit, mindestens aber mittags und abends auseinanderzunehmen und gründlich zu reinigen.

(6) Das bei der Abgabe von Lebensmitteln verwendete Papier muß sauber, unbenutzt und hygienisch einwandfrei sein. Es darf auf der Seite, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, weder beschrieben noch bedruckt sein.

§ 7

(1) Das Berühren unverpackter Lebensmittel durch den Käufer ist verboten. Der Verkäufer darf das Berühren unverpackter Lebensmittel durch den Käufer nicht dulden. Ausgenommen von dieser Vorschrift sind ungerupftes Geflügel, Wild in der Decke und Flugwild in Federn.

(2) Dem Verkäufer ist verboten, Fleisch- und Wurstwaren im Aufschnitt mit den Händen zu berühren.

(3) Lebensmittel, die sich im Besitz eines Verbrauchers befunden haben, dürfen, falls sie zurückgenommen werden, nicht erneut in den Verkehr gebracht werden. Dies gilt nicht für Lebensmittel in dicht verschlossenen Packungen, die ungeöffnet zurückgegeben werden.

§ 8

(1) Fleisch, frisch oder zubereitet, Fleischwaren, ausgenommen gebratene und warme Würstchen zum sofortigen Verzehr, ferner Fisch, Wild ohne Decke sowie gerupftes oder zerteiltes Geflügel dürfen außer auf Wochenmärkten, auf denen Lebensmittel feilgehalten werden, nur in geschlossenen, hygienisch eingerichteten Räumen gelagert, feilgehalten oder verkauft werden. Die Bestimmungen der §§ 17, 19 und 20 bleiben unberührt.

(2) Kälber im Fell, Wild in der Decke und ungerupftes Geflügel sind so aufzubewahren, daß eine Berührung mit Fleisch oder Fleischwaren oder anderen unverpackten Lebensmitteln unmöglich ist.

(3) Das Aushängen, Auslegen und Ausstellen von Fleisch, Fleischwaren, Wild, Geflügel und Fischen an oder vor Häusern, in Hauseingängen, Hausfluren und an der Außenseite von Marktständen ist verboten. Ausgenommen ist Wild in der Decke oder Flugwild in Federn in der kühlen Jahreszeit.

IV. Schlachträume, Betriebs- und Geschäftsräume

§ 9

(1) Betriebe, in denen Lebensmittel behandelt werden, müssen mit Toiletten und einer Waschgelegenheit ausgestattet sein; Seife, Handbürsten sowie Papierhandtücher oder Heißlufttrockner oder Handtücher sowie Spiegel müssen zur Verfügung stehen.

(2) Werden in einem solchen Betrieb Lebensmittel be- oder verarbeitet, so muß sich in leicht erreichbarer Nähe der Arbeitsstelle eine Waschgelegenheit mit fließendem Wasser befinden; es muß jedoch dafür gesorgt sein, daß die Lebensmittel und die zu ihrer Behandlung benötigten Geräte beim Waschen nicht durch Waschwasser verunreinigt werden können.

§ 10

Für Räume, in denen Lebensmittel behandelt werden, gilt, soweit das Behandeln einzelner Lebensmittel nicht abweichende Einrichtungen erfordert, folgendes:

1. sie müssen genügend groß, hoch, trocken, leicht zu reinigen sowie ausreichend belichtet, be- und entlüftbar, in gutem baulichen Zustand, sauber und frei von fremden Gerüchen und von Ungeziefer sein;
2. sie sind mindestens einmal täglich gründlich zu reinigen und zu lüften. Bei geöffneten Fenstern und an Luftöffnungen müssen Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten vorhanden sein. Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen nur angewendet werden, wenn eine Beeinträchtigung der Lebensmittel ausgeschlossen ist;
3. sie dürfen mit Stallungen, Dungstätten, Jauchegruben und anderen Stätten, die Fliegen anziehen, Gerüche oder Staub verbreiten, nicht in unmittelbarer Verbindung stehen. Sie müssen von ihnen mindestens fünf Meter entfernt liegen und gegen sie geruchsicher abgeschlossen sein. Toiletten dürfen von den Arbeits- und Geschäftsräumen nicht unmittelbar zugänglich sein;
4. sie dürfen nur dem Geschäftszweck dienen. Insbesondere dürfen sie nicht als Wohn-, Schlaf- oder Waschräume benutzt werden und müssen von solchen Räumen vollständig abgetrennt sein;
5. in ihnen dürfen Kleider, Felle, Häute und dem Geschäftszweck nicht dienende Gegenstände nicht aufbewahrt werden. Dies gilt nicht für die Überkleidung von Gästen in Gaststätten;
6. in ihnen dürfen lebende Tiere, außer zum Verkauf bestimmte Fische, Schalen- und Krustentiere, nicht gehalten oder geduldet werden. Das gleiche gilt für Markthallen und für Wochenmärkte, auf denen Lebensmittel feilgehalten werden. Auf dieses Verbot ist in Räumen, die dem Publikum zugänglich sind, durch Schilder

hinzuweisen. In Gast- und Speisewirtschaften dürfen von den Gästen Hunde zum vorübergehenden Aufenthalt mitgebracht werden.

§ 11

(1) Räume, in denen Lebensmittel hergestellt, zubereitet, be- oder verarbeitet werden, sowie Räume, in denen frisches Fleisch, frischer Fisch oder Milch verpackt, aufbewahrt, ausgemessen, ausgewogen, feilgehalten oder verkauft werden, müssen einen wasserundurchlässigen Fußboden und an den Wänden bis auf 2 Meter Höhe, in Räumen, in denen Milch behandelt wird, auf 1,50 Meter Höhe, in Räumen, in denen warmblütige Tiere geschlachtet werden, auf 4 Meter Höhe einen abwaschbaren, glatten Belag oder einen abwaschbaren, hellen Anstrich auf glattem Zement- oder gleichwertigem Putz haben.

(2) In Räumen, in denen frisches Fleisch oder frischer Fisch be- oder verarbeitet wird, muß der Fußboden ferner geruchsicher zu entwässern sein.

(3) Räume, in denen Lebensmittel mit Ausnahme von frischem Fleisch, frischem Fisch oder Milch feilgehalten oder verkauft werden, müssen einen staubdichten, fugenarmen Fußboden haben. Dies gilt auch für Verkaufsräume, in denen Milch in verkaufsfertigen Packungen oder Frischfisch in verkaufsfertigen Packungen aus der Kühltruhe abgegeben wird.

§ 12

In Räumen, in denen frisches Fleisch warmblütiger Tiere behandelt wird, dürfen andere Lebensmittel oder Waren als Fleischwaren und Bedarfsgegenstände für die Zubereitung von Fleisch und Fleischwaren nicht behandelt werden. Dieses gilt nicht für Gast- und Speisewirtschaften, gewerbliche Küchen oder wenn frisches Fleisch in der Kühltruhe feilgehalten und aus ihr verkauft wird.

§ 13

(1) Räume, in denen Fisch be- oder verarbeitet wird, müssen Trinkwasseranschluß mit Spül- und Waschbecken haben. Lebende Fische dürfen nur in Behältern mit Wasseranschluß gehalten werden. Die Auslage von frischen Fischen ist nur auf Eis in Kästen, die mit Zinkblech oder einem anderen geeigneten Werkstoff ausgeschlagen und mit Abfluß versehen sind, zulässig.

(2) Die für das Zurichten und den Verkauf von frischem Fisch verwandten Tische, Aufbewahrungsbehälter, Waagschalen und Gewichte und sonstigen Verkaufsgerätschaften dürfen für den Verkauf anderer Waren nicht benutzt werden.

(3) In Räumen, in denen frischer Fisch behandelt wird, dürfen andere Waren als Fische, Fischwaren und Bedarfsartikel für deren Zubereitung nicht behandelt werden, sofern nicht Einrichtungen

vorhanden oder Vorkehrungen getroffen sind, durch welche die anderen Waren vor einer nachteiligen Beeinflussung seitens der Fische und Fischwaren geschützt werden.

(4) In Lebensmittelgeschäften, in denen nur an einzelnen Tagen der Woche frischer Fisch feilgehalten wird, ist ein Teil der Ladentheke zum Verkauf von Fisch einzurichten. Dies ist nicht erforderlich, wenn frischer Fisch ausschließlich in verkaufsfertigen Packungen in der Kühltruhe feilgehalten und aus ihr verkauft wird.

§ 14

(1) In Räumen, in denen lose Milch behandelt wird, dürfen nicht gleichzeitig Gegenstände oder Waren gelagert oder abgegeben werden, die den Geschmack oder die Beschaffenheit der Milch nachteilig beeinflussen können, oder deren Lagern oder Behandeln Staub verursacht. Werden Waren dieser Art und lose Milch im gleichen Lebensmittelbetrieb behandelt, so muß die lose Milch in einem völlig abgetrennten, nach außen entlüftbaren Raum aufbewahrt werden. Sie darf nur in diesem Raum abgegeben werden, wenn nicht bei der Abgabe in einem anderen Raum eine nachteilige Beeinflussung der Milch durch technische Einrichtungen ausgeschlossen wird; insbesondere darf Luft aus dem Hauptverkaufsraum nicht in den Milchaufbewahrungsbehälter übertreten können.

(2) Technische Einrichtungen (Tanks, Leitungen, Hähne und Meßgeräte) zum Aufbewahren und zur Abgabe von Trinkmilch sind täglich mindestens einmal zu entleeren und gründlich zu reinigen.

(3) Kannen und andere Gefäße zum Transport loser Milch sind nach dem Entleeren sofort zu spülen. Sie dürfen nicht im Verkaufsraum gespült oder getrocknet werden. Für diese Zwecke muß ein besonderer Raum vorhanden sein.

V. Beförderung von Lebensmitteln

§ 15

(1) Bei den zur Beförderung von frischem Fleisch, frischem Fisch oder unverpackten anderen Lebensmitteln dienenden Fahrzeugen, Einrichtungen und Behältern muß der zur Aufnahme der Lebensmittel dienende Raum glatte Seitenwände, einen glatten, wasserundurchlässigen, leicht abwaschbaren Boden haben und stets sauber gehalten werden. Lebensmittel sind auf dem Transport vor Verunreinigungen und Witterungseinflüssen zu schützen. Personen oder Tiere dürfen in demselben Transportraum nicht gleichzeitig mit Lebensmitteln befördert werden. Der Transportraum muß vom Fahrersitz durch eine dichte Wand abgetrennt und von außen zugänglich sein.

(2) Frisches Fleisch, frischer Fisch oder unverpackte Lebensmittel dürfen in Fahrzeugen, die auch nur zeitweise zur Beförderung von lebenden

Tieren benutzt werden, nur befördert werden, wenn diese Lebensmittel in einem allseitig mit Blech ausgeschlagenen Transportraum, der vom Transportraum für Tiere vollständig abgeschlossen ist, untergebracht sind.

(3) In Transportwagen, deren Transportraum beim Ein- und Ausladen von Lebensmitteln betreten werden muß, dürfen unverpackte Lebensmittel auf dem Boden nur in Mulden, Wannen oder ähnlichen Behältnissen gelagert werden.

(4) Waren und Lebensmittel, die sich durch Geruchsübertragung, Staubentwicklung oder anderweitig nachteilig beeinflussen können, dürfen nicht in demselben Transportraum gleichzeitig befördert werden, sofern nicht Einrichtungen vorhanden oder Vorkehrungen getroffen sind, die eine nachteilige Beeinflussung wirksam verhindern. Geschlachtete Tiere im Fell, Wild in der Decke und ungerupftes Geflügel dürfen zusammen mit anderen unverpackten Lebensmitteln nur befördert werden, wenn ein Berühren dieser Lebensmittel hierbei ausgeschlossen ist.

(5) Blut und frische Eingeweide, vor allem Mägen und Därme, müssen in besonderen geschlossenen oder abgedeckten Behältern befördert werden.

§ 16

(1) Unverpackte Lebensmittel dürfen in offenen, nicht allseitig geschlossenen Fahrzeugen, Körben, Mulden, Wannen oder ähnlichen Behältnissen über öffentliche Straßen und Plätze nur befördert werden, wenn sie mit sauberen Tüchern, Papier oder auf andere Weise völlig umhüllt sind.

(2) Unverpacktes Fleisch und unverpackte Fleischwaren dürfen nur so getragen werden, daß sie mit den Kleidern und dem Körper des Tragen- den, insbesondere mit Kopf und Nacken, nicht in unmittelbare Berührung kommen. Der Träger muß daher Überkleider, Kapuzen, Nackenschutz oder Einschlagtücher verwenden.

§ 17

(1) Fahrzeuge, aus denen Fische oder Fischwaren unmittelbar verkauft werden (sog. fahrbare Verkaufsläden), müssen so beschaffen sein und bedient werden, daß die Fische und Fischwaren vor jeder gesundheitlich nachteiligen Beeinflussung, insbesondere vor Verderben, Verschmutzen durch Staub, vor Fliegen und Witterungseinflüssen geschützt sind. Der Wagen muß allseitig verschließbar sein und abwaschbare, fugenlose Wände und einen Boden haben, der mit Abfluß versehen ist. Soweit die Fische nicht ausschließlich in verkaufsfertigen Packungen aus der Kühltruhe abgegeben werden, muß zum Zerteilen der Fische eine glatte abwaschbare Platte und ein Wasserbehälter zur Versorgung eines Spül- und Waschbeckens mit genügend großer Wassermenge vorhanden sein.

(2) Im übrigen gelten die Vorschriften der §§ 4 Abs. 2, 15 und 16 entsprechend. Das Mitführen anderer Lebensmittel neben Fisch und Fischwaren sowie Bedarfsartikel für deren Zubereitung ist nicht gestattet, sofern nicht der Fisch und die Fischwaren in verkaufsfertigen Packungen in einer Kühltruhe befördert werden.

VI. Wochenmärkte unter freiem Himmel

§ 18

Lebensmittel dürfen auf Wochenmärkten nur feilgehalten werden, wenn

1. der Platz in vollem Umfang asphaltiert, betoniert oder gepflastert ist,
2. der Platz nach Beendigung jeden Marktes gereinigt wird,
3. Toiletten mit Waschvorrichtung in unmittelbarer Nähe entsprechend der Regelung in § 9 Abs. 1 vorhanden sind,
4. zwischen den einzelnen Lebensmittelständen Zwischenräume nicht unter 0,50 Meter Breite vorhanden sind,
5. Verkaufsstände mit stauberzeugenden oder stark riechenden Waren wie erdbehaftetes Gemüse, Kartoffeln oder Fische nicht unmittelbar neben oder zwischen Verkaufsständen mit anderen Lebensmitteln errichtet werden,
6. für Stände mit Fischen ein gesonderter Marktteil mit der zur Hälterung lebender Fische notwendigen Wasserversorgung vorhanden ist,
7. ein hinreichend großer verschließbarer Raum oder Behälter für die sichere Aufnahme von verdorbenen oder beschlagnahmten Lebensmitteln bis zu ihrem Abholen zur Verfügung steht,
8. für Gespanne, Handwagen, Pferde und andere Zugtiere sowie für Kraftfahrzeuge ein besonderer Parkplatz vorhanden ist.

§ 19

(1) Verkaufsstände für Lebensmittel auf Wochenmärkten dürfen an der Vorderseite im oberen Teil offen sein. Verkaufsstände für Fleisch, Fleischwaren und Fische müssen ein festes Dach haben, das nach hinten abfallen und an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen Regen überstehen muß. An den Seiten- und Rückwänden der Verkaufsstände dürfen Lebensmittel nur aufgehängt oder gelagert werden, wenn die Wände mit einem hellen, abwaschbaren Ölanstrich versehen oder mit weißem Leinen oder abwaschbarem Werkstoff bespannt oder bedeckt sind.

(2) Fleisch, Fleischwaren, Fische, Wild ohne Decke und gerupftes Geflügel müssen mindestens 0,50 Meter über dem Erdboden gelagert werden.

VII. Kirmessen und Volksfeste**§ 20**

Auf Messen, Kirmessen und Volksfesten dürfen zum unmittelbaren Verzehr gebratene, gekochte oder gebrühte warme Würstchen, gebratenes Geflügel, Fischmarinaden, gebratene oder geräucherte Fische sowie belegte Brote und Brötchen — außer Broten und Brötchen mit Hackfleisch — feilgehalten werden.

VIII. Markthallen**§ 21**

In Markthallen sind die Verkaufsstände für Lebensmittel an mindestens 2,50 Meter breiten Gängen so anzuordnen, daß die feilgehaltenen Waren sich gegenseitig nicht nachteilig beeinflussen können. Die einzelnen Stände der Lebensmittelverkäufer müssen betreten werden können. Hierzu genügt eine Klappe im Verkaufstisch, die nicht mit Waren belegt werden darf.

IX. Warenhäuser**§ 22**

Abteilungen der Warenhäuser, Kaufhäuser, Kaufhallen oder ähnlicher Betriebe, in denen Lebensmittel im Sinne dieser Verordnung auch neben anderen zum menschlichen Genuß bestimmten Waren feilgehalten werden, müssen von den anderen Verkaufsständen und Waren durch Wände und Türen räumlich abgeschlossen sein. Wände und Türen können durch in ihrer Wirksamkeit gleichwertige technische Anlagen ersetzt werden.

X. Gast- und Speisewirtschaften**§ 23**

In Gast- und Speisewirtschaften ist es verboten

1. Lebensmittel, die in Eß- oder Trinkgeschirren zurückgelassen oder von Gästen berührt worden sind, als Lebensmittel für andere wieder zu verwenden,
2. für Gäste bestimmtes Geschirr beim Füttern und Tränken von Tieren zu verwenden.

XI. Vorschriften für die im Lebensmittelverkehr beschäftigten Personen**§ 24**

(1) Bei dem Behandeln von Lebensmitteln dürfen Personen auch vorübergehend nicht tätig sein, die

1. an Typhus, Paratyphus oder anderen Salmonellosen, Ruhr, Diphtherie, Keuchhusten, Scharlach leiden oder einer dieser Krankheiten verdächtig sind oder
2. Erreger von Typhus, Parathyphus oder anderen Salmonellosen, Ruhr oder Diphtherie ausscheiden oder
3. an ansteckender Tuberkulose oder
4. an einer anderen ansteckenden oder ekelerregenden Krankheit leiden oder
5. daneben eine Tätigkeit ausüben, durch die Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können. Als solche Tätigkeiten sind anzusehen:
Lumpen-, Knochen-, Häute-, Althandel, Hundeschur, Tierkörperbeseitigungs- und Leichenbestattungsdienst, Leihbuchhandel und ähnliche Tätigkeiten.

(2) Das gleiche gilt für diejenigen, welche in Wohngemeinschaft mit Personen leben, die an Typhus, Paratyphus oder anderen Salmonellosen, Ruhr, Scharlach oder Diphtherie leiden oder Erreger dieser Krankheiten ausscheiden.

§ 25

(1) Die bei dem Behandeln von Lebensmitteln tätigen Personen müssen sauber gekleidet sein.

(2) Rauchen, Schnupfen und Tabakkauen, auch das Kaltrauchen sowie das Ausspucken ist in Räumen, in denen Lebensmittel behandelt werden, verboten. Ausgenommen ist das Rauchen in den dem Publikum zugänglichen Räumen von Gast- und Speisewirtschaften, Betriebs- und Stadtküchen.

XII. Ordnungswidrigkeiten**§ 26**

(1) Wer den Vorschriften dieser Verordnung zuwiderhandelt, handelt ordnungswidrig.

(2) Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße von zwei bis eintausend Deutsche Mark geahndet werden. Das Bundesgesetz über Ordnungswidrigkeiten vom 25. März 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 177) findet Anwendung. Verwaltungsbehörde im Sinne des § 73 des Bundesgesetzes ist in Landkreisen der Landrat, in kreisfreien Städten der Magistrat.

XIII. Schlußbestimmungen**§ 27**

(1) Die Untersuchung nach § 5 muß in Betrieben, in denen Lebensmittel behandelt werden, erstmalig innerhalb eines Jahres nach Inkrafttreten dieser Verordnung durchgeführt sein. Die Frist für die Erfüllung der Bedingungen nach §§ 4 Abs. 1 und 2,

10 Nr. 1 und 2, 13 Abs. 4, 14 Abs. 1 und 3, 15 Abs. 1 und 17 Abs. 1, beträgt, soweit sie über das bisher geforderte Maß hinausgehen, ein Jahr, nach §§ 3 Abs. 1, 9 Abs. 1 und 2, 18 Nr. 1 und 3 und 22, ebenfalls soweit sie über das bisher geforderte Maß hinausgehen, zwei Jahre nach Inkrafttreten dieser Verordnung.

(2) Der Regierungspräsident kann in besonderen Härtefällen auf Antrag diese Fristen verlängern oder Ausnahmen zulassen.

§ 28

Die Polizeiverordnungen des Regierungspräsidenten Wiesbaden vom 8. Oktober 1926 (Reg.

Amtsbl. Nr. 43 Sonderbeilage S. 1), des Regierungspräsidenten Kassel vom 27. August 1935 (Reg. Amtsbl. Nr. 35 S. 180) und die einschlägigen Verordnungen der Landräte und Ortspolizeibehörden im Regierungsbezirk Darmstadt treten außer Kraft.

§ 29

Diese Verordnung tritt am 1. August 1956 in Kraft und am 31. Juli 1986 außer Kraft.

Wiesbaden, den 14. Juli 1956.

Der Hessische Minister des Innern
Schneider

