

Gesetz- und Verordnungsblatt

für das Land Hessen

1958	Ausgegeben zu Wiesbaden am 11. Juli 1958	Nr. 20
Tag	Inhalt:	Seite
3. 7. 58.	Polizeiverordnung über das hygienische Herstellen, Behandeln und Vertreiben von Speiseeis	67

Polizeiverordnung über das hygienische Herstellen, Behandeln und Vertreiben von Speiseeis.

Vom 3. Juli 1958.

Auf Grund der §§ 1, 48 und 53 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 die gewerbsmäßige Herstellung, die Behandlung und den Vertrieb von Speiseeis sowie Speiseeisansätzen.

(2) Behandlung ist das Zubereiten, Verpacken, Abmessen und Aufbewahren.

(3) Vertrieb ist jedes in den Verkehr bringen, auch das Befördern, Feilhalten und zum Verkauf vorrätig halten.

(4) Die Vorschriften für das Aufbewahren gelten auch für Ausgangsstoffe und Zutaten, die zur Herstellung von Speiseeis bestimmt sind.

II.

Betriebsräume

§ 2

(1) Speiseeis und Speiseeisansätze dürfen nur in Räumen von folgender Beschaffenheit hergestellt, zubereitet oder verpackt werden:

1. Sie müssen sauber und frei von Gerüchen sein,
2. sie dürfen nicht zu betriebsfremden Zwecken benutzt werden,
3. sie müssen ausreichend belichtet, be- und entlüftbar sein,
4. der Fußboden muß eine glatte Oberfläche haben und wasserundurchlässig sein,
5. die Wände müssen bis zu einer Höhe von 1,5 m mit abwaschbarem hellen Anstrich, Belag oder Verputz versehen sein,
6. in leicht erreichbarer Nähe der Arbeitsstelle muß sich eine Waschgelegenheit befinden. Es

muß jedoch dafür gesorgt sein, daß Lebensmittel und Geräte nicht durch Waschwasser verunreinigt werden können.

(2) Speiseeis und Speiseeisansätze dürfen nur in Räumen aufbewahrt werden, die den Anforderungen des Abs. 1 Nr. 1 und 2 entsprechen.

(3) Verbindungstüren der Arbeits-, Lager- und Verkaufsräume zu anderen Räumen sind geschlossen zu halten.

(4) Wird nur ein Teil eines Raumes für die in Abs. 1 und 2 bezeichneten Zwecke verwendet, so genügt es, wenn dieser Teil den Vorschriften des Abs. 1 und 2 entspricht.

§ 3

(1) In Arbeits-, Lager- und Verkaufsräumen dürfen Tiere nicht geduldet werden.

(2) In Verkaufsräumen dürfen Hunde zu vorübergehendem Aufenthalt geduldet werden, wenn sie an einer Leine geführt werden.

(3) In Lagerräumen, in denen abgepackte Ware gelagert wird, dürfen Katzen zur Bekämpfung von Nagern gehalten werden.

III.

Einrichtungen und Geräte

§ 4

(1) Zur Herstellung und Behandlung von Speiseeis und Speiseeisansätzen dürfen nur Gefäße und Geräte verwendet werden, die

1. sauber, hygienisch einwandfrei und leicht abwaschbar sind,
2. nicht aus einem Stoff bestehen, der geeignet ist, mehr als technisch unvermeidbare Mengen Antimon, Zinn, Kadmium, Kupfer, Nickel, Eisen oder Aluminium an die Speiseeismasse oder den Speiseeisansatz abzugeben,
3. nicht zu anderen Zwecken verwendet werden.

(2) Gefäße zur Aufbewahrung und zur Beförderung von Speiseeis und Speiseeisansätzen müssen dicht schließende Deckel haben.

(3) Die Tischplatten der Verkaufs- und Arbeitstische müssen glatt und abwaschbar sein. Die Ver-

kaufstische sind an der dem Käufer zugekehrten Seite durch geeignete Vorrichtungen (z. B. Glasplatten) gegen Verunreinigungen zu schützen.

(4) Eislöffel (Portionierer) dürfen während des Gebrauches nur mit frischem, fließendem Wasser benetzt werden. Die Griffe von Löffeln und anderen Geräten zum Mischen der Rohstoffe müssen mindestens so lang sein, wie die verwendeten Gefäße tief sind.

§ 5

(1) Die zur Herstellung von Speiseeis benutzten Einrichtungen und Geräte sind nach jeder Verwendung mit keimtötenden Mitteln zu reinigen und danach mit Wasser zu spülen.

(2) Teller, Becher oder andere Gefäße aus Porzellan, Glas oder anderem festen Material, die zur Abgabe von Speiseeis zum Verzehr an Ort und Stelle dienen, müssen nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser gründlich gereinigt und anschließend unter fließendem Wasser nachgespült werden.

IV.

Herstellen und Behandeln von Speiseeis

§ 6

(1) Speiseeis darf nur so hergestellt, behandelt und vertrieben werden, daß es bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlich nachteiligen oder ekelerregenden Einwirkung ausgesetzt ist.

(2) Speiseeisbetriebe müssen an die öffentliche Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen sein. Es darf nur Wasser aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage oder solches Wasser verwendet werden, das den an Trinkwasser aus öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlagen zu stellenden Anforderungen entspricht. Die für die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln örtlich zuständige Verwaltungsbehörde kann Ausnahmen zulassen.

(3) Speiseeisansätze müssen, sofern sie es vertragen, bei einer Temperatur von nicht weniger als + 66 Grad C 30 Minuten oder bei nicht weniger als + 72 Grad C 10 Minuten lang erhitzt werden. Vertragen sie als Ganzes eine solche Erhitzung nicht, so sind ihre einzelnen Bestandteile für sich oder als Teilmischung entsprechend zu erhitzen. Vor dem Erhitzen sollen die gefrierfertigen Speiseeisansätze nicht länger als eine Stunde bei Temperaturen über + 10 Grad C gehalten werden. Nach dem Erhitzen sollen sie innerhalb von 1½ Stunden auf höchstens + 10 Grad C abgekühlt und vor dem Gefrieren nicht länger als eine Stunde bei einer Temperatur über + 7,5 Grad C bis höchstens + 10 Grad C gehalten werden. Nach dem Gefrieren ist Speiseeis auf einer Temperatur zu halten, die — 2 Grad C nicht übersteigt. Die Temperaturen sind durch Thermometer zu kontrollieren.

(4) Bei Eiskrem darf die Temperatur während der vor dem Gefrieren erforderlichen Reifezeit + 4 Grad C nicht übersteigen.

(5) Konserven und Halbfertigfabrikate, die nur kalt verarbeitet werden können, dürfen nur verwendet werden, wenn sie keimfrei sind.

§ 7

(1) Es ist verboten, hygienisch nicht einwandfreies Speiseeis in den Verkehr zu bringen.

(2) Speiseeis ist insbesondere dann hygienisch nicht einwandfrei, wenn es

1. in einem Milliliter mehr als 30 Colibakterien oder
2. in einem Milliliter mehr als 300 000 Keime insgesamt enthält.

(3) Die Vorschriften des Lebensmittelgesetzes bleiben unberührt.

V.

Vorschriften über die im Verkehr mit Speiseeis beschäftigten Personen

§ 8

(1) Bei der Herstellung, dem Behandeln und dem Vertrieb von Speiseeis dürfen Personen auch vorübergehend nicht tätig sein, die

1. an Typhus, Paratyphus, Ruhr, Enteritis, Diphtherie, Keuchhusten, bakterieller Lebensmittelvergiftung, Scharlach, übertragbarer Kinderlähmung oder Hepatitis epidemica leiden oder dessen verdächtig sind,
2. Erreger von Typhus, Paratyphus, Enteritis oder Ruhr dauernd oder zeitweise ausscheiden,
3. an Tuberkulose oder übertragbaren Haut- oder Geschlechtskrankheiten im ansteckenden Stadium oder
4. an ekelerregenden Krankheiten leiden,
5. daneben eine Tätigkeit ausüben, durch die Krankheitserreger auf Speiseeis übertragen werden können.

(2) Das gleiche gilt für Personen, die in Wohngemeinschaft mit Personen leben, die an Typhus, Paratyphus, Ruhr, bakterieller Lebensmittelvergiftung oder Hepatitis epidemica leiden oder Erreger dieser Krankheiten ausscheiden.

§ 9

(1) Wer Speiseeis oder Speiseeisansätze herstellt, behandelt oder vertreibt, muß

1. saubere und waschbare Arbeitskleidung und
2. einen sauberen und waschbaren Haarschutz tragen, der das Speiseeis vor Verunreinigungen durch Kopfhare schützt.

(2) Wer Speiseeis herstellt, zubereitet, verpackt oder abmißt, darf hierbei nicht rauchen.

(3) Die Vorschrift des Abs. 1 Nr. 2 gilt nicht für Personen, die nur mit dem Bedienen der Gäste beschäftigt sind. Die Vorschriften des Abs. 1 Nr. 2 und Abs. 2 gelten nicht für Personen, die Speiseeis nur in abgabefertigen, staubdichten Packungen vertreiben.

VI.

**Vertreiben von Speiseeis im Straßenhandel
und im Umherziehen**

§ 10

Speiseeis darf auf öffentlichen Wegen, Straßen oder Plätzen oder ohne vorhergehende Bestellung von Haus zu Haus nur in abgabefertigen und staubdichten Packungen vertrieben werden.

VII.

Ausnahmen

§ 11

Die für die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln örtlich zuständige Verwaltungsbehörde kann für bestimmte Veranstaltungen (z. B. Messen, Kirmes, Jahrmärkte, Volksfeste) und in Einzelfällen Ausnahmen von den Vorschriften des § 2 Abs. 1 Nr. 6 und des § 10 zulassen, wenn Gewähr gegeben ist, daß der Speiseeisbetrieb hygienisch einwandfrei erfolgt.

VIII.

Ordnungswidrigkeiten

§ 12

- (1) Wer einem Gebot oder Verbot dieser Verordnung zuwiderhandelt, handelt ordnungswidrig.
- (2) Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße von zwei bis eintausend Deutsche Mark geahndet werden. Das Bundesgesetz über Ord-

nungswidrigkeiten vom 25. März 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 177) findet Anwendung.

(3) Verwaltungsbehörde im Sinne des § 73 des Bundesgesetzes ist in Landkreisen der Landrat, in kreisfreien Städten der Oberbürgermeister.

§ 13

(1) Die dieser Polizeiverordnung entgegenstehenden Vorschriften werden aufgehoben, namentlich

1. die Polizeiverordnung über die Herstellung von Speiseeis und den Vertrieb auf Straßen und Plätzen der Stadt Frankfurt (Main) vom 14. Juni 1956 (Mitteilungen der Stadtverwaltung Frankfurt (Main) Nr. 43 S. 296),
2. die Polizeiverordnung über die Herstellung von Speiseeis und den Verkehr auf Straßen und Plätzen der Stadt Kassel vom 5. September 1955 (Kasseler Wochenblatt Nr. 47 S. 217) in der Fassung vom 14. Mai 1957 (Kasseler Wochenblatt Nr. 25 S. 148).

(2) Die Landkreise und kreisfreien Städte können ergänzende Bestimmungen zu den Vorschriften dieser Polizeiverordnung erlassen.

§ 14

Diese Verordnung tritt am 1. August 1958 in Kraft und am 31. Juli 1988 außer Kraft.

Wiesbaden, den 3. Juli 1958.

Der Hessische Minister des Innern

Schneider

