

§ 4

(1) Das Bestecken und Anschneiden von Lebensmitteln zum Anbringen von Bezeichnungen, Reklamen und Preisschildern ist verboten.

(2) Auf Lebensmitteln, die leicht Verunreinigungen aufnehmen, dürfen weder Bezeichnungen, Reklamen oder Preisschilder unmittelbar angebracht oder auch nur aufgelegt noch Verzierungen mit ungereinigten Pflanzen oder Pflanzenteilen vorgenommen werden. Blumentöpfe, Vasen mit Blumen oder dergleichen dürfen mit diesen Lebensmitteln nicht zusammen im Schaufenster aufgestellt werden.

§ 5

In der Zeit vom 1. Mai bis 31. Oktober dürfen leicht verderbliche Lebensmittel, mit Ausnahme von Obst und Gemüse, nicht ausgestellt werden. Zur Werbung sind Attrappen zu verwenden.

§ 6

Backwaren, Süßwaren oder ähnliche Lebensmittel, die nicht in geschlossenen Packungen, Gefäßen oder sonstigen Behältnissen aufbewahrt werden, müssen in geeigneter Weise, besonders in der warmen Jahreszeit, vor Verunreinigungen durch Staub, Insektenbefall und dergleichen geschützt werden.

§ 7

(1) Fleisch, Fleischwaren, gerupftes Geflügel, Wild ohne Decke sowie Fische jeder Art dürfen nicht auf Straßen, Plätzen, in Türen oder außerhalb von Räumen, in denen Lebensmittel behandelt werden, ausgehängt oder ausgestellt werden.

(2) Das Herausstellen von Eiern, Gemüse und ähnlichen Lebensmitteln außerhalb der Geschäftsräume zu ebener Erde ist nicht gestattet; sie müssen so aufgestellt werden, daß ein Verunreinigen durch Tiere nicht möglich ist. Außerdem sind sie vor Witterungseinflüssen zu schützen.

§ 8

Fische jeder Art sind in der warmen Jahreszeit gekühlt zu lagern und zu transportieren.

§ 9

Fleischwaren dürfen miteinander nicht mittels Haken verbunden werden.

§ 10

Fleisch, das noch nicht vom zuständigen Fleischbeschauer oder Fleischbeschauer untersucht worden ist, darf nur in öffentlichen Schlachthöfen bzw. gewerblichen Schlachtstätten aufbewahrt werden. Fleisch aus Hausschlachtungen, das zum Verkauf bestimmt ist, muß in einem gesonderten, kühlen, hygienisch einwandfreien Raum bis zur Untersuchung durch den zuständigen Beschauer so aufbewahrt werden, daß unbefugte Personen keinen Zutritt haben.

Räume, in denen Lebensmittel behandelt werden

§ 11

(1) Räume, in denen Lebensmittel behandelt werden, müssen genügend groß, trocken, leicht zu lüften und ausreichend, jedoch nicht farbig belichtet sein, wenn nicht die sachgemäße Behandlung etwas anderes erfordert.

(2) Die Räume sind in einem einwandfreien Zustand, sauber und frei von Ungeziefer und üblen Gerüchen zu halten.

(3) Die Räume sind täglich vor oder nach dem Schluß der Arbeitszeit, im Bedarfsfall auch während der Arbeitszeit zu säubern.

§ 12

(1) Der Fußboden in den Räumen muß wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und abwaschbar sein.

(2) Die Wände müssen glatt, bis zur Höhe von mindestens zwei Metern mit weißem Emaillelack oder mit weißer Ölfarbe gestrichen oder mit glasierten weißen Platten belegt sein. Die darüberstehenden Wandteile und die Decke sind mit weißer Kalkfarbe im Jahr mindestens einmal zu streichen.

(3) Die Fenster-, Luft- und Entwässerungsöffnungen müssen mit engmaschiger Drahtgaze oder anderem geeigneten Material versehen sein, so daß kein Ungeziefer in die Räume eindringen kann.

§ 13

(1) In den Räumen, in denen Trockenprodukte lagern, ist der Fußboden mit herausnehmbaren Lattenrosten auszulegen.

(2) Ausgenommen von der Auslegung mit Lattenrosten sind Mühlen, in denen der Fußboden bereits aus trockenem Holz besteht.

(3) Die Trockenprodukte müssen in mindestens 10 cm Entfernung von der Wand gestapelt werden.

§ 14

In den Lebensmittel vor ratsräumen dürfen nur Lebensmittel getrennt nach erdhaltigen und anderen Vorräten aufbewahrt werden.

§ 15

(1) Der Fußboden in Räumen, in denen frisches Fleisch behandelt wird, muß außer den Erfordernissen gemäß § 12 Abs. 1 ein für eine gründliche Reinigung mit Wasser ausreichendes Gefälle und eine Abflußöffnung haben. Der Fußboden der Arbeitsräume in Fleischereien, mit Ausnahme von Pökel- und Kühlräumen, darf nicht tiefer als 0,50 m unter dem Erdboden liegen, und die lichte Höhe dieser Räume muß mindestens drei Meter betragen.

(2) Abs. 1 Satz 2 gilt nicht für die zur Zeit des Inkrafttretens dieser Anordnung in Benutzung befindlichen Räume der Fleischereien, deren Bauweise staatlich genehmigt ist.

§ 16

(1) In den Räumen, in denen frisches Fleisch oder frische Fische behandelt werden, dürfen Abwässer nicht in Gruben aufgefangen werden. Die Abwässeranlagen des Betriebes müssen den hygienischen Anforderungen entsprechen und vom Rat des Kreises, Abteilung Gesundheitswesen, sowie dem Kreistierarzt überprüft und als ausreichend befunden werden.

(2) In Fisch Verkaufsräumen müssen Wasseranschluß mit Spül- und Abwaschbecken, ausreichendes Kühlgerät und ein oder mehrere Becken mit Wasseranschluß und Ablauf zum Aufbewahren lebender Fische vorhanden sein.

(3) Über Koch- und Brühkessel sind Dampfabzugsvorrichtungen anzubringen.

(4) Eingeweide dürfen in den Räumen nicht entleert werden.

§ 17

(1) Räume, in denen Lebensmittel behandelt und aufbewahrt werden, müssen von Wohn-, Schlaf-, Koch- und Waschräumen vollständig abgetrennt sein; vorhandene Verbindungstüren sind stets geschlossen zu halten.

(2) Die Räume dürfen nicht in unmittelbarer Verbindung mit Aborten stehen. Sie dürfen nicht an Stallungen, Düngerstätten, Müllabladestätten, Jauchegruben