

und ähnlichen Anlagen derart angrenzen, daß Gerüche, Abwässer, Staub oder andere Verunreinigungen nachteilig auf die Lebensmittel und auf die Räume, in denen Lebensmittel behandelt und aufbewahrt werden, wirken können. Die Entfernung muß mindestens acht Meter betragen.

(3) Es müssen saubere Aborte mit Papier und Waschgelegenheit mit Seife und Handtuch vorhanden sein. Für die mit der Behandlung von Lebensmitteln Beschäftigten müssen die Aborte von denen der übrigen Beschäftigten (Verwaltungspersonal usw.) getrennt sein.

#### § 18

Solange Räume zur Behandlung von Lebensmitteln dienen, dürfen sie nicht zu anderen Zwecken verwendet werden.

#### § 19

In den Räumen dürfen Haus- oder andere Tiere nicht gehalten oder geduldet werden, außer in Lagerräumen Katzen und Hunde zur Abwehr von Ratten, Mäusen und ähnlichem Ungeziefer, unter Berücksichtigung der hygienischen Erfordernisse.

#### § 20

Gegenstände, die zur Behandlung der Lebensmittel nicht benötigt werden, dürfen in den Räumen nicht aufbewahrt werden.

#### § 21

Räume, in denen Lebensmittel behandelt werden, dürfen nicht Einflüssen irgendwelcher Art ausgesetzt werden, welche die Lebensmittel nachteilig beeinflussen. Treten derartige Einflüsse auf, so sind die Lebensmittel in einen hygienisch einwandfreien Raum zu bringen, sofern die nachteiligen Einflüsse nicht zu beheben sind.

#### § 22

Verdorbene Lebensmittel oder solche, deren Genuß die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet sind, sind aus Räumen, in denen Lebensmittel behandelt werden, sofort zu entfernen und der unschädlichen Beseitigung zuzuführen.

#### § 23

Von den Bestimmungen der §§ 11 bis 16 können auf Antrag durch den Rat des Kreises, Abteilung Gesundheitswesen, bzw. den Kreistierarzt je nach ihren Aufgabenbereichen Ausnahmen zugelassen werden, sofern nicht die Bestimmungen des § 1 Abs. 2 verletzt werden. Der Antrag muß begründet sein.

#### § 24

Die Bestimmungen des § 18 der Ersten Verordnung vom 15. Mai 1931 zur Ausführung des Milchgesetzes (RGBl. I S. 150) bleiben unberührt.

#### Gegenstände zur Behandlung von Lebensmitteln

#### § 25

Zur Behandlung von Lebensmitteln dürfen nur Gegenstände benutzt werden, die

- a) sich in sauberem Zustand befinden,
- b) frei von vermeidbaren Resten der verwendeten Reinigungsmittel sind,
- c) so beschaffen sind, daß sie keine gesundheitsschädlichen Stoffe an die Lebensmittel abgeben können,
- d) zu keinen anderen Zwecken Verwendung finden und bei deren Gebrauch den Bestimmungen des § 1 Abs. 2 nicht zuwidergehandelt wird.

#### § 26

(1) Alle Eisenteile von Gebrauchsgegenständen sind in rostfreiem Zustand zu halten.

(2) Aus anderen Metallen hergestellte bzw. mit metallenen Überzügen versehene Gegenstände müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

#### § 27

(1) Die Hakenrahmen in Fleischereien müssen einen Abstand von mindestens 25 cm von der Wand haben und so angebracht werden, daß die an ihnen aufgehängten Fleischteile die Wände oder den Fußboden nicht berühren. Die Fleischhaken müssen gegen Verrosten in zulässiger Weise geschützt sein.

(2) Fleischwölfe sind vor und nach jeder Benutzung zu säubern.

#### § 28

Gefäße und sonstige Behältnisse, in denen sich Lebensmittel befinden oder die für die Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmt sind, sind möglichst staubdicht abzuschließen bzw. weitgehendst vor Staub geschützt aufzubewahren.

#### § 29

In gesplitterten oder beschädigten Behältnissen dürfen Lebensmittel, die für den menschlichen Genuß bestimmt sind, nicht behandelt werden.

#### § 30

(1) Flaschen, die in den Hausmüll (Kehricht, Abfall usw.) gelangt sind, dürfen nicht wieder zur Aufbewahrung und Abgabe von verkäuflichen, für den menschlichen Genuß bestimmten Flüssigkeiten verwendet, auch nicht derart aufbewahrt, benutzt oder abgegeben werden, daß eine solche Wiederverwendung naheliegt.

(2) Es ist verboten, in Trink- und Kochgefäßen sowie in Flaschen und Krügen, deren Form oder Bezeichnung die Gefahr einer Verwechslung des Inhalts mit Lebensmitteln oder Getränken herbeizuführen geeignet ist (z. B. Mineralwasser-, Bier- und Seltersflaschen), gesundheitsschädliche oder sonstige Stoffe abzugeben, welche die weitere Benutzung für ihren eigentlichen Zweck untauglich machen oder bedenklich erscheinen lassen.

#### § 31

(1) Für Gefäße, Behältnisse oder andere Gegenstände, aus denen Milch unmittelbar an den Verbraucher abgegeben wird, gelten die Bestimmungen des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (RGBl. I S. 421).

(2) Für Flaschen und sonstige Behältnisse, in denen Essig oder Essigsäure aufbewahrt wird, gelten die Bestimmungen der Verordnung vom 24. Januar 1940 über den Verkehr mit Essigsäure (RGBl. I S. 235).

#### § 32

Benutzte Eß- und Trinkgefäße aus Papier, Pappe, Holz, Stroh und ähnlichem Material dürfen nicht zur Abgabe von Lebensmitteln an andere verwendet oder sonstwie in den Verkehr gebracht werden.

#### § 33

Kostproben dürfen nur unter Verwendung von sauberen Gegenständen angeboten werden. Die benutzten Gegenstände sind nach jedesmaliger Verwendung gründlich zu säubern. Holzstäbchen und Saugröhrchen sind nach einmaligem Gebrauch zu vernichten.

#### § 34

(1) Die Verkaufstische müssen eine glatte, riß- und spaltenfreie, leicht abwaschbare Platte oder einen denv entsprechenden Überzug haben.

(2) Wird auf den Verkaufstischen unverpackte oder unbedeckte Ware ausgestellt, so ist der hierfür verwendete Teil des Verkaufstisches an der dem Käufer