

(6) Jeglicher Zusatz nach der Hitzebehandlung ist unzulässig.

(7) Hitzebehandelte Ansätze sind umgehend dem Gefrierprozeß zuzuführen oder innerhalb von 90 Minuten auf Temperaturen unter 7 °C abzukühlen und bei dieser Temperatur bis zur Verarbeitung aufzubewahren.

(8) Hitzebehandelte Ansätze müssen innerhalb von 4 Stunden zu Speiseeis verarbeitet werden. Ausgenommen sind Ansätze der Speiseeissorten Eiskrem, Eiskrem einfach, Soft-Eis sowie Soft-Eis einfach einschließlich der entsprechenden mit Pflanzenfett hergestellten Speiseeissorten, die einem Reifungsprozeß unterliegen. Diese Ansätze müssen innerhalb von 24 Stunden dem Gefrierprozeß unterzogen werden.

(9) Speiseeis darf nicht mit dem verwendeten Kältemittel in Berührung kommen, außer bei Verwendung von Kohlensäurekältemaschinen.

§9

Hygienische Anforderungen an Produktionsräume, -geräte und -gefäße

(1) Ansätze für Speiseeis dürfen nur in speziell dafür bestimmten Räumen hergestellt bzw. weiterverarbeitet werden. Neben diesen Räumen müssen mindestens je ein gesonderter Spül- und Lagerraum vorhanden sein.

(2) Die Herstellung von Speiseeis in Räumen, die der Herstellung von Back- und Konditoreiwaren, von Milcherzeugnissen und der Zubereitung von Speisen in Gemeinschaftsküchen dienen, sowie das Gefrieren des Speiseeises in Verkaufsräumen ist nur in bereits bestehenden Betrieben zulässig, sofern dem keine hygienischen Bedenken entgegenstehen.

(3) Die Produktionsräume müssen kühl, genügend groß, trocken, gegen direkte Sonneneinstrahlungen geschützt, leicht zu lüften, zu reinigen und ausreichend, jedoch nicht farbig, beleuchtet sein. Nicht genutzte Maschinen, Geräte und Gefäße sowie alle artfremden Gegenstände, z. B. abgelegte Kleidungsstücke, dürfen in den im Abs. 1 genannten Räumen nicht vorhanden sein.

(4) Im Produktionsraum muß eine leicht zugängliche Waschgelegenheit mit fließendem Wasser, Seife und Desinfektionsmittel sowie eine geeignete Abtrocknungsmöglichkeit vorhanden sein.

(5) Im Spülraum muß zum Reinigen und Desinfizieren der Geräte ein dreiteiliges Abwaschbecken vorhanden sein.

(6) Geräte und Gefäße müssen in einem hygienisch einwandfreien Zustand sein.

(7) Die Verwendung von Geräten und Gefäßen aus unverzinntem oder mangelhaft verzinnem Kupfer, Messing, Eisen (ausgenommen nichtrostendem Stahl), mit schadhafter Emaillierung und Glasur sowie aus Holz ist unzulässig. Zulässig ist jedoch die Verwendung von Hartholzspateln, die bei Nichtbenutzung in zwei-prozentiger Chloraminlösung oder in einer anderen geeigneten keimtötenden Lösung aufzubewahren und vor Benutzung gründlich mit Wasser abzusputzen sind.

(8) Zum Verschließen der Gefrierkessel und der Ansatzgefäße dürfen nur Deckel verwendet werden, die aus glattem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Die Verwendung von Holzdeckeln ist unzulässig.

§10

Hygienische Anforderungen an den Handel mit nicht verpacktem Speiseeis

(1) Nicht verpacktes Speiseeis darf nur in bzw. aus festen, allseitig geschlossenen Räumen, Verkaufsstätten, Kiosken u. dgl. verkauft werden. Beim Verkauf aus diesen Räumen ist die Ausgabeöffnung so zu gestalten, daß eine Beeinträchtigung des Speiseeises ausgeschlossen ist.

(2) Die Verkaufsstätten müssen mit fließendem Wasser ausgestattet sein. Es muß neben einer Handwascheinrichtung mit Seife, Desinfektionsmittel und geeigneter Abtrocknungsmöglichkeit eine getrennte Abwaschvorrichtung für die Reinigung der Geräte, Gefäße und des Geschirrs vorhanden sein.

(3) Die Transport-, Vorrats- und Verkaufsgefäße müssen mit einem gut schließenden übergreifenden Deckel versehen sein.

(4) Gefäße für Speiseeis sind geschlossen zu halten. Sie dürfen nur entsprechend den Erfordernissen beim Verkauf geöffnet werden.

(5) Für die Portionierer ist ein Behälter mit kontinuierlichem Wasserwechsel erforderlich.

(6) Für den Verkauf von Soft-Eis gelten lediglich die Festlegungen gemäß Abs. 1.

§11

Hygienische Anforderungen an den Handel mit verpacktem Speiseeis

(1) In verpacktem Zustand darf nur Speiseeis der Sorten Halbgefrorenes, Eiskrem, Eiskrem einfach einschließlich der entsprechenden mit Pflanzenfett hergestellten Sorten in den Verkehr gebracht werden.

(2) Die Verpackung muß hygienisch einwandfrei und so beschaffen sein, daß jede Beeinträchtigung des Speiseeises ausgeschlossen ist.

(3) Beim Transport, bei der Aufbewahrung und beim Verkauf von verpacktem Speiseeis muß eine ausreichende Kühllhaltung gewährleistet sein.

(4) Verpacktes Speiseeis darf zum Verkauf nur in Eisdielen, Gaststätten, Konditoreien oder Milchbars geteilt werden, wenn die Bestimmungen des § 10 Abs. 2 eingehalten werden.

§12

Allgemeine hygienische Anforderungen an die Beschäftigten

(1) Für die gesundheitliche Überwachung der im Verkehr mit Speiseeis Beschäftigten gelten die Bestimmungen der Vierten Durchführungsbestimmung vom 31. Dezember 1964 zum Lebensmittelgesetz — Voraussetzungen für die Tätigkeit im Verkehr mit Lebensmitteln in hygienischer Hinsicht — (GBI. II 1965 S. 129).

(2) Um jede nachteilige Beeinflussung des Speiseeises zu vermeiden, haben alle im Verkehr mit Speiseeis Beschäftigten die von der Staatlichen Hygiene-Inspektion zugelassene Hygienekleidung gemäß dem „Bildkatalog Hygienekleidung“* zu tragen.

* Herausgegeben vom Staatlichen Textilkontor, Karl-Marx-Stadt