

(3) Vor Beginn der Arbeit, nach jedem Verlassen der Produktionsräume, der Verkaufsstätte oder des Verkaufstandes sowie bei Verschmutzung sind die Hände und Unterarme unter fließendem Wasser mit Seife gründlich zu waschen.

(4) Die in Speiseeisproduktionsbetrieben und im Speiseeishandel Tätigen dürfen nur Toiletten benutzen, die für Beschäftigte im Lebensmittelverkehr bestimmt sind.

### §13

#### Ausnahmegenehmigungen

(1) Soweit in begründeten Einzelfällen vertretbare Ausnahmen zu den §§ 9 bis 11 erforderlich werden, können diese durch die zuständigen Bezirks-Hygiene-Inspektionen nach Stellungnahme durch die Kreis-Hygiene-Inspektion bzw. die zuständige Verkehrs-Hygiene-Inspektion genehmigt werden.

(2) Über die weitere Verwendung von verpacktem Speiseeis, das mehr als 150 000 Keime je ml und/oder mehr als 10 Koli-keime je ml enthält, entscheidet die zuständige Bezirks-Hygiene-Inspektion bzw. die zuständige Verkehrs-Hygiene-Inspektion.

(3) Streicheis und Soft-Eis, das nach dem Gefrierprozeß länger als 24 Stunden aufbewahrt wurde, nicht aufgetaut und zu keiner Zeit die Temperatur von  $-2^{\circ}\text{C}$  überschritten hatte, kann wieder aufgelöst, neu pasteurisiert und gefroren werden. Es muß dann innerhalb von 12 Stunden verkauft sein. Die zuständige Kreis-Hygiene-Inspektion bzw. die zuständige Verkehrs-Hygiene-Inspektion ist hiervon vorher in Kenntnis zu setzen.

#### Kennzeichnung

### §14

(1) Beim Verkauf von Speiseeis müssen auf Aushängetafeln oder Preisschildern deutlich lesbar und für den Käufer an gut sichtbarer Stelle angegeben sein:

1. die Speiseeissorte (§ 6 Absätze 1 und 2);
2. die Geschmacksrichtung
  - a) bei Verwendung von natürlichen geschmacksbestimmenden Zubereitungsmitteln gemäß § 4 Abs. 1 Ziffern 6, 7 und 8 und/oder Obst bzw. Obsterzeugnissen hat die Kennzeichnung der Geschmacksrichtung vor der Sortenbezeichnung zu erfolgen:
 

z. B. „Erdbeer-Fruchteis“,  
„Kaffee-Vollmilcheis“,  
„Kakao-Speiseeis einfach“,  
„Erdbeer-Speiseeis einfach“;
  - b) bei Verwendung von künstlichen bzw. künstlich verstärkten Essenzen gemäß § 4 Abs. 2 Ziff. 2 für „Speiseeis einfach“ (§ 6 Abs. 1 Ziff. 4) hat die Kennzeichnung der Geschmacksrichtung nach der Sortenbezeichnung zu erfolgen:
 

z. B. „Speiseeis einfach mit Kokosgeschmack“;
  - c) bei zusätzlicher Verwendung von Lebensmittelfärbstoffen gemäß § 4 Abs. 2 Ziff. 3 oder gefärbten künstlichen bzw. künstlich verstärk-

ten Essenzen oder anderen gefärbten Zubereitungsmitteln für „Speiseeis einfach“ (§ 6 Abs. 1 Ziff. 4) hat die Kennzeichnung der Färbung nach der Sortenbezeichnung und Geschmacksrichtung zu erfolgen:

z. B. „Speiseeis einfach mit Himbeergeschmack, gefärbt“,  
„Vanille-Speiseeis einfach, gefärbt“;

3. der Preis für eine angegebene Masse.

(2) Die Kennzeichnung einer bestimmten Geschmacksrichtung darf nur dann erfolgen, wenn die geschmacksbestimmenden Zubereitungsmittel in ausreichendem Maße wahrnehmbar sind.

(3) Soweit in Eisdielen, Gaststätten, Konditoreien, Milchbars und ähnlichen Objekten eine Speisekarte geführt wird, ist die Kennzeichnung auf der Speisekarte gemäß Abs. 1 durchzuführen.

(4) Zusätzliche Phantasiebezeichnungen sind zulässig, sofern hierdurch eine Täuschung oder Irreführung des Verbrauchers nicht erfolgt.

(5) Auf den Packungen und Behältnissen der Halberzeugnisse müssen, unbeschadet sonstiger Kennzeichnungsvorschriften, folgende Angaben enthalten sein:

1. Art des Halberzeugnisses gemäß § 5;
2. die Speiseeissorte, zu deren Herstellung das betreffende Halberzeugnis bestimmt ist;
3. die zur Erzielung der angegebenen Speiseeissorte erforderliche Masse des Halberzeugnisses und die zusätzlich erforderlichen Rohstoffe und Zubereitungsmittel nach Art und Masse;
4. das Herstellungsdatum und die Verbrauchsfrist bei sachgemäßer Lagerung;
5. Hinweis auf die Notwendigkeit der Pasteurisierung des Speiseeisansatzes.

(6) Halberzeugnisse, die lediglich für die Verwendung im Haushalt bestimmt sind, müssen in der Kennzeichnung den zusätzlichen Hinweis „für die Verwendung im Haushalt“ enthalten.

### §15

(1) Wird nicht verpacktes Speiseeis an Wiederverkäufer abgegeben, so sind die Behältnisse entsprechend den Festlegungen des § 14 Abs. 1 Ziffern 1 und 2 zu kennzeichnen. In diesem Fall ist zusätzlich der Tag und Zeitpunkt des Gefrierprozesses anzugeben.

(2) Verpacktes Speiseeis ist entsprechend den Festlegungen des § 14 Abs. 1 auf der Verpackung zu kennzeichnen. Ferner sind der Hersteller, der Inhalt nach Masse, das Herstellungsdatum und die Verbrauchsfrist anzugeben sowie sonstige gesetzliche Festlegungen für die Kennzeichnung zu berücksichtigen.

### §16

#### Zulassungsverfahren

(1) Die Herstellung von Speiseeis und der Handel mit Speiseeis bedürfen der Zustimmung der zuständigen Hygiene-Inspektion bzw. der zuständigen Verkehrs-Hygiene-Inspektion.