

(2) Alle Geräte, die bei der Zerkleinerung mit dem Fleisch in Berührung kommen, sind nach Gebrauch, mindestens jedoch mittags und abends, auseinanderzunehmen, gründlich zu reinigen und nach Betriebsschluß zu desinfizieren. Die Zerkleinerungsmaschinen und Geräte sind bei Nichtgebrauch mit sauberen weißen Tüchern oder sauberen Plastfolien abzudecken.

## §7

**Kennzeichnung**

Frisches Hackfleisch ist auf einer Angebotstafel bzw. an der ausgestellten Ware durch Hinweisschilder folgendermaßen zu kennzeichnen:

1. Sorte, bei Gehacktem unter Angabe der Schlachttierart,
2. Einzelhandelsverkaufspreis für 100 g.

**Hygienische Anforderungen  
an gefrierkonserviertes Hackfleisch**

## §8

(1) Die Herstellung von gefrierkonserviertem Hackfleisch darf nur in Industriebetrieben erfolgen.

(2) Die Aufnahme der Produktion von gefrierkonserviertem Hackfleisch ist nur mit Genehmigung der örtlichen Organe des Gesundheits- und Veterinärwesens zulässig.

(3) Betriebe, die gefrierkonserviertes Hackfleisch herstellen, müssen über die notwendigen räumlichen Voraussetzungen, geeignete Geräte sowie Schnellgefriereinrichtungen gemäß <sup>9</sup> in derselben Produktionsstätte sowie über entsprechendes Fachpersonal verfügen.

(4) Die Lagerung und Verarbeitung von Fleisch, das zur Herstellung von gefrierkonserviertem Hackfleisch bestimmt ist, muß getrennt von Geflügel, Wild und verwendungsbeschränktem Fleisch erfolgen.

## §9

(1) Zur Gefrierkonservierung bestimmtes Hackfleisch ist unmittelbar nach der Herstellung bzw. Zubereitung zu portionieren, vollständig zu verpacken und einzufrieren.

(2) Zum Gefrieren von Hackfleisch ist ausschließlich das Schnellgefrierverfahren (Gefriergeschwindigkeit mindestens 1.25 cm/Std.) zulässig. Am Ende des Gefrierprozesses muß die Kerntemperatur — 18 °C oder darunter betragen.

## §10

Gefrierkonserviertes Hackfleisch darf nur in fest verschlossenen, mechanisch festen, wasserdichten Packungen in den Verkehr gebracht werden. Die verwendeten Verpackungstoffe müssen kältestabil sein und eine hohe Wasserdampf- und eine ausreichende Sauerstoffdichtigkeit aufweisen.

## §11

(1) Gefrierkonserviertes Hackfleisch darf nur bei Temperaturen von —18 °C und darunter gelagert werden.

(2) Die Kühlkette von der Herstellung bis zur Abgabe an den Verbraucher ist einzuhalten, dabei darf die Temperatur —18 °C nicht überschreiten.

(3) Gefrierkonserviertes Hackfleisch darf nur in Verkaufsstellen angeboten werden, die über Einrichtungen zur Gefrierlagerung verfügen, in denen die Einhaltung der geforderten Lagertemperatur gewährleistet ist.

(4) Gefrierkonserviertes Hackfleisch muß getrennt von Geflügel gelagert werden.

(5) Gefrierkonserviertes Hackfleisch ist innerhalb von 6 Wochen nach Herstellung zu verbrauchen.

## §12

(1) Gefrierkonserviertes Hackfleisch, das — auch vorübergehend — höheren Temperaturen als —18 °C ausgesetzt wurde, jedoch nicht an- oder aufgetaut war, bzw. das nicht binnen 6 Wochen nach Herstellung verkauft ist, ist nicht verkehrsfähig.

(2) Nicht verkehrsfähiges gefrierkonserviertes Hackfleisch gemäß Abs. 1 ist sofort einem von den örtlichen Organen des Gesundheits- und Veterinärwesens zugelassenen Verarbeitungsbetrieb zuzuweisen. Daraus dürfen nur Produkte hergestellt werden, die einer ausreichenden Erhitzung unterliegen. Ist dies nicht möglich, so ist das Fleisch unschädlich zu beseitigen.

(3) Gefrierkonserviertes Hackfleisch, das an- oder aufgetaut bzw. dessen Verpackung beschädigt ist, ist als verdorben und genußuntauglich anzusehen und muß unschädlich beseitigt werden.

## §13

**Kennzeichnung**

(1) Gefrierkonserviertes Hackfleisch ist auf der Kleinverbraucherpackung folgendermaßen zu kennzeichnen:

1. Name und Ort des Herstellers,
2. Warenart und Sorte entsprechend § 2; bei Mischungen von Fleisch verschiedener Schlachttierarten sind die Anteile der einzelnen Schlachttierarten anzugeben,
3. Inhalt nach Masse zur Zeit der Abpackung,
4. Zeitpunkt der Herstellung deutlich lesbar und unverkürzelt nach Tag, Monat und Jahr,
5. Einzelhandelsverkaufspreis je Verpackungseinheit.

(2) Die Verpackung muß zusätzlich folgende Angaben in der Kennzeichnung enthalten:

„Aufbewahrungstemperatur nicht höher als —18 °C.

Zu verbrauchen bis zu 6 Wochen nach dem Herstellungstag.

Im Haushalt bei Zimmertemperatur innerhalb 8 Stunden, bei Kühlschrankaufbewahrung innerhalb 24 Stunden nach Kauf zu verbrauchen. Im Gefrierlagerfach des Kühlschranks ist eine Aufbewahrung bis zu 3 Tagen möglich.“

## §14

**Schlußbestimmungen**

(1) Diese Anordnung tritt mit ihrer Veröffentlichung in Kraft.

(2) Gleichzeitig treten außer Kraft:

1. die Anordnung vom 23. April 1954 über Hackfleisch, Schabefleisch und ähnliche Zubereitungen (ZBl. Nr. 18 S. 176),
2. Ziff. 10 der Anlage zur Anpassungsanordnung vom 12. Juni 1968 (GBl. II Nr. 62 S. 400),
3. die Anordnung Nr. 2 vom 24. Oktober 1958 über Hackfleisch, Schabefleisch und ähnliche Zubereitungen (GBl. II Nr. 24 S. 270).

Berlin, den 1. September 1973

**Der Minister  
für Gesundheitswesen**

I. V.: Tschersich  
Staatssekretär

**Der Minister  
für Land-, Forst- und  
Nahrungsgüterwirtschaft**

Ewald