

den zuständigen Fleischuntersucher untersucht und für den Verbrauch freigegeben worden ist, darf nur im Schlachtbetrieb selbst aufbewahrt werden.

(11) Hausschlachtungen von Tieren, deren Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalt verwendet werden soll, dürfen nur in einem hygienisch einwandfreien Raum oder in einer sauberen, überdachten Umgebung von einem zugelassenen Hauschlächter durchgeführt werden. Das Fleisch ist entsprechend den Rechtsvorschriften der Schlachtier- und Fleischuntersuchung zu unterziehen. Sofern Fleisch aus Hausschlachtungen in den Verkehr gebracht werden soll, sind die Bedingungen des Abs. 10 einzuhalten.

(12) Fleisch darf nicht mittels Haken miteinander verbunden werden.

§9

Lager- und Verkaufsbedingungen

(1) Mit Erde behaftete Lebensmittel sind getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern und sind vor ihrer Verarbeitung gründlich zu reinigen.

(2) Lebensmittel sind sachgemäß zu stapeln. Trockenprodukte müssen fußbodenfrei (ausgenommen bei Holz- und anderen geeigneten Fußböden in Mühlen) und in mindestens 10 cm Entfernung von der Wand gestapelt werden. Bei Verwendung von Lattenrosten müssen diese herausnehmbar sein.

•(3) Bei der Be- und Verarbeitung sowie zur Aufbewahrung von unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln dürfen Ausrüstungsgegenstände aus Holz nur verwendet werden, wenn es technologisch unvermeidbar ist.

(4) Lebensmittel, ausgenommen Obst und Gemüse sowie Eier, dürfen außerhalb von Räumen nicht ausgestellt oder ausgehängt werden. Werden Obst, Gemüse sowie Eier im Freien angeboten, müssen sie in mindestens 50 cm Höhe ausgestellt und vor nachteiligen Beeinträchtigungen und Witterungseinflüssen, insbesondere vor Sonneneinstrahlung, geschützt werden.

(5) Lichtempfindliche Lebensmittel dürfen nicht in Schaufenstern und wärmeempfindliche Lebensmittel nicht ohne ausreichende Kühlung angeboten werden.

(6) Vor dem Verkauf ist das Berühren unverpackter Lebensmittel durch den Bürger, außer bei Obst und Gemüse, nicht gestattet.

(7) Das Anbringen oder Auflegen von Bezeichnungs-, Preis- oder Werbeschildern auf Lebensmitteln, die in ihrer Beschaffenheit leicht beeinträchtigt werden können, sowie das Einstecken der Schilder in Lebensmitteln ist unzulässig. Die Schilder sind vor den Lebensmitteln bzw. Verkaufsbehältnissen aufzustellen.

(8) Blumentöpfe, Vasen mit Blumen oder ähnliches dürfen nicht in unmittelbarer Nähe unverpackter Lebensmittel aufgestellt werden. Ausgenommen sind Tischdekorationen in gastronomischen Einrichtungen.

(9) Garnierungen von Verkaufsschalen (Aufschnitt, Salate und dergleichen) mit Petersilie, anderen Pflanzen oder Pflanzenteilen sind nur nach gründlicher Reinigung dieser Zutaten in fließendem Wasser und anschließendem Waschen in Kochsalzlösung zulässig (20 g Kochsalz in 1 l Wasser).

(10) Verkaufsfertige Abpackungen von leicht verderblichen Lebensmitteln wie Fleisch und Fleischwaren, Fisch und Fischwaren, Molkereierzeugnisse und Margarine, sind grundsätzlich bis zur Abgabe an den Käufer unter Kühlung zu halten.

(11) Bis zum Verkauf darf die Gefrierkette (Mindesttemperatur -18°C) bei gefrierkonservierten Lebensmitteln nicht unterbrochen werden.

(12) Die Gefrierkonservierung von Lebensmitteln im Handel ist nicht gestattet. Ausgenommen hiervon ist das Gefrie-

ren von Lebensmitteln in Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung¹⁴.

(13) Die Herstellung, Um- und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln durch den Groß- und Einzelhandel ist nur mit Zustimmung der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion bzw. der Verkehrs-Hygieneinspektion des Medizinischen Dienstes des Verkehrswesens der DDR, soweit Belange des Veterinärwesens berührt werden, in Abstimmung mit der zuständigen Veterinär-Hygieneinspektion gestattet.

(14) Vorratsgefäße, in denen Lebensmittel aufbewahrt werden, sind staubdicht abzudecken und dem Inhalt entsprechend zu kennzeichnen.

(15) Der gleichzeitige Verkauf von unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln mit Kartoffeln oder unverpacktem Obst und Gemüse in einem Verkaufsraum bzw. einer Verkaufsabteilung ist unzulässig. Ausgenommen ist der Verkauf von gesalzenem oder geräuchertem Fisch.

(16) Unverpackte Lebensmittel, die vor dem Verzehr nicht gewaschen werden können, dürfen im Selbstbedienungssystem nicht angeboten werden. Ausgenommen hiervon sind Brot sowie Roggen- und Weizenkleingebäck. Diese Festlegungen gelten nicht für das Angebot von warmen und kalten Sneisen in Einrichtungen der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung.

(17) Wird Brot sowie Roggen- und Weizenkleingebäck unverpackt angeboten, sind Maßnahmen zu treffen, die dem Bürger eine Entnahme ohne direkte Berührung dieser Erzeugnisse ermöglichen.

§10

Beschaffenheit des Geländes und der Gebäude

(1) Das Gelände in der unmittelbaren Umgebung der Lebensmittelbetriebe muß asphaltiert, betoniert, gepflastert oder in anderer geeigneter Weise befestigt sein. An trockenen Tagen ist es wiederholt mit Wasser zu besprengen.

(2) Be- und Entladeflächen sowie Rampen müssen mit Wasseranschluß, Gefälle und Fußbodeneinläufen versehen und überdacht sein. Sie sind ebenso wie das Gelände und die Zufahrtswege in einwandfreiem Zustand und sauber zu halten.

(3) An die Gebäude dürfen Stallungen, Fäkaliengruben, Asche- und Müllabladestellen, Dung- und Jaucheplätze und sonstige umweltbeeinträchtigende Anlagen nicht derart angrenzen, daß Ungeziefer, Gerüche, Abgase, Abwässer, Schmutz, Staub oder anderes nachteilig auf die Lebensmittel und auf Räume, in denen Lebensmittel behandelt und -aufbewahrt werden, einwirken können.

(4) Müll, Abfälle und Konfiskate sind aus Betriebsräumen laufend zu entfernen und in angemessener Entfernung von den Betriebsräumen in wasserundurchlässigen Gruben oder Behältern bzw. Räumen so aufzubewahren, daß eine Beeinträchtigung der Betriebsräume durch Gerüche oder Schädlinge nicht auftritt. Die Gruben oder Behälter sind möglichst schattig anzulegen bzw. aufzustellen und abgedeckt zu halten.

(5) Für Müll, Abfälle und Konfiskate bestimmte Behälter sind ausschließlich für diesen Zweck zu nutzen. Sie dürfen nur an dafür zugelassenen Stellen gemäß Abs. 4 entleert werden und sind danach außerhalb der Betriebsräume zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.

(6) Klärgruben und Fettscheider müssen regelmäßig geleert und laufend auf ihre Funktionstüchtigkeit überprüft werden.

¹⁴ Z. Z. gilt die Richtlinie vom 10. Januar 1979 zum Gefrieren und Pasteurisieren von frischem Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse (Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Gesundheitswesen Nr. 2 S. 42).