

räume muß einen hygienisch einwandfreien Verkauf ermöglichen.

(2) In Verkaufsräumen, in denen leicht verderbliche Lebensmittel angeboten werden, müssen ausreichende Kühllagereinrichtungen und, sofern gefrierkonservierte Lebensmittel angeboten werden, ausreichend Gefrierlagereinrichtungen vorhanden sein.

(3) Für unverpackte Lebensmittel, außer Obst und Gemüse, müssen Abstellmöglichkeiten mit einem Bodenabstand von mindestens 50 cm vorhanden sein.

(4) Unverpackte Lebensmittel, außer Obst, Gemüse, Eier, Brot und Roggen- oder Weizenkleingebäck, dürfen auf Verkaufstischen und an Verkaufsständen nur dann direkt angeboten werden, wenn diese Tische oder Stände mit einer mindestens 25 cm hohen und sich daran anschließenden, schräg aufwärts gerichteten oder waagerechten Abschirmung versehen sind.

(5) In Fleischverkaufsstellen und -abteilungen muß der Hackblock gegenüber den Käufern in geeigneter Weise abgeschirmt sein.

§15

Reinhaltung der Räume

(1) Räume, die dem Verkehr mit Lebensmitteln dienen, müssen hygienisch einwandfrei, funktionstüchtig, sauber und frei von Ungeziefer und fremden Gerüchen gehalten werden und sind erforderlichenfalls zu desinfizieren. Abfälle jeder Art sind ständig zu entfernen.

(2) Die Maßnahmen der Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung sind in der Betriebs-Hygieneordnung festzulegen. Die dafür erforderlichen Zeiten sind zu planen.

Ausstattungs- und Bedarfsgegenstände

§16

(1) Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittelgesetzes müssen den Rechtsvorschriften entsprechen und dürfen nur ihrer Zweckbestimmung entsprechend verwendet bzw. wiederverwendet werden.

(2) Ausstattungs- und Bedarfsgegenstände, die dem Verkehr mit Lebensmitteln dienen, müssen hygienisch einwandfrei, gebrauchsfähig und leicht zu reinigen sein. Sie sind vor nachteiligen Beeinflussungen geschützt aufzubewahren.

(3) Bedarfsgegenstände dürfen nicht gesplittert, gerissen, stark verbeult oder anderweitig beschädigt sein. Alle Eisenteile müssen korrosionsschutz und/oder rostfrei sein.

(4) In Bedarfsgegenständen wie Flaschen, Gläser, Krüge, Trink- und Kochgefäße, die üblicherweise für Lebensmittel wie für alkoholfreie Erfrischungsgetränke, alkoholhaltige Getränke Milch und Milcherzeugnisse verwendet werden, dürfen nur Lebensmittel eingefüllt und abgegeben werden. Diese Bedarfsgegenstände dürfen für artfremde Stoffe, unabhängig davon, ob sie entsprechend gekennzeichnet oder kenntlich gemacht werden, nicht verwendet werden.

(5) Flaschen, Gläser und andere Bedarfsgegenstände, die in den Müll gelangt sind oder artfremd genutzt wurden, dürfen zur Aufbewahrung und zur Abgabe von Lebensmitteln nicht wiederverwendet werden.

(6) Bedarfsgegenstände, die beim Verkehr mit Lebensmitteln verwendet werden, dürfen nicht für die Fütterung von Tieren benutzt werden.

(7) Benutztes Eß- oder Trinkgeschirr aus Papier, Pappe, Aluminium- oder Plastikfolie und ähnlichem Material sowie Trinkhalme aus Stroh oder Plastik dürfen im Verkehr mit Lebensmitteln nicht wiederverwendet werden.

(8) Rücklaufkartonagen sind entsprechend den Rechtsvorschriften wiederzuverwenden.

(9) Verpackungsmittel jeglicher Art einschließlich Verschlüsse müssen für den Verwendungszweck geeignet und

hygienisch einwandfrei sein. Sie sind vor nachteiligen Beeinflussungen geschützt aufzubewahren.

(10) Wiederverwendungsfähige Verpackungsmittel und Behältnisse sowie Transportbehälter sind bis zum Zeitpunkt der Reinigung nicht mit Lebensmitteln in einem Raum zu lagern.

(11) Verpackungspapier und -folien dürfen auf der Seite, die mit Lebensmitteln in Berührung kommt, weder beschrieben noch bedruckt sein. Kennzeichnungsaufdrucke oder Einfärbungen dürfen die Lebensmittel nicht beeinträchtigen. Ausgenommen von dieser Festlegung sind Lebensmittel, die verpackt sind oder vor dem Verzehr gewaschen oder geschält werden.

(12) Transport- und Vorratsgefäße müssen, sofern die bestimmungsgemäße Nutzung nicht etwas anderes erfordert, mit einem gut schließenden, übergreifenden Deckel versehen sein.

(13) Automaten für Lebensmittel dürfen außerhalb von Verkaufseinrichtungen nur aufgestellt werden, wenn die Fächer der Automaten sich mindestens 50 cm über dem Erdboden befinden.

(14) Automatenfächer müssen dicht schließen und vor Sonneneinstrahlung und anderen Witterungseinflüssen geschützt sein.

(15) Aus Automaten dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nur in hygienisch einwandfreien Verpackungen und bei entsprechender Kühllhaltung abgegeben werden.

(16) Bei Abgabe von warmen Speisen aus Automaten müssen Kerntemperaturen von mindestens 60 °C gewährleistet sein.

(17) In Einrichtungen, die Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren lagern oder anbieten, müssen Hakenrahmen einen Abstand von mindestens 25 cm von der Wand haben und so angebracht sein, daß die an ihnen aufgehängten Waren die Wände und den Fußboden nicht berühren.

(18) Erhitzungseinrichtungen für sterilisations- oder pasteurisationspflichtige Lebensmittel müssen so ausgerüstet sein, daß die Einhaltung der Erhitzungstemperatur und -dauer in den vorgesehenen Grenzen gewährleistet und nachweisbar ist.

(19) Thermoplastbehältnisse aus Haushalten dürfen nur außerhalb der Funktionsflächen von Verkaufseinrichtungen erfaßt werden.

§17

(1) Arbeits- und Verkaufstische müssen eine glatte, riß- und spaltenfreie, leicht abwaschbare Oberfläche besitzen. Maschinen, stationäre Einrichtungsgegenstände und Tische müssen dicht schließend auf dem Fußboden aufstehen oder sind so aufzustellen, daß eine gründliche Jäurereinigung durchgeführt werden kann.

(2) Dicht nebeneinanderstehende Maschinen, Geräte und Tische müssen lückenlos aneinanderstoßen oder sind erforderlichenfalls mit Blenden zu versehen.

§18

Reinhaltung der Ausstattungs- und Bedarfsgegenstände

(1) Ausstattungs- und Bedarfsgegenstände sind nach Benutzung, mindestens jedoch bei Arbeitsschluß bzw. bei Schichtwechsel, zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren. Erforderlichenfalls sind sie vor der Reinigung zu zerlegen. Sie müssen bei erneuter Benutzung sauber und frei von Reinigungs- und Desinfektionsmittelresten sein.

(2) Jede Naßreinigung von Bedarfsgegenständen ist nach folgendem Prinzip durchzuführen:

- a) Vorreinigung mit Wasser, auch unter Zusatz von Reinigungsmitteln,
- b) Hauptreinigung mit heißem Wasser unter Zusatz von Reinigungsmitteln,
- c) Spülen mit reichlich Wasser ohne Zusatz von Reinigungsmitteln.