

(3) Auf den Marktplätzen dürfen nur Fahrzeuge abgestellt werden, die aufgrund ihres speziellen Aufbaus für einen Verkauf am Fahrzeug als mobile Verkaufseinrichtung ausgerüstet sind und als solche genutzt werden.

§24

(1) Die Verkaufsstände müssen durch entsprechende Abstände bzw. durch Wände so getrennt sein, daß eine gegenseitige Beeinträchtigung der Lebensmittel ausgeschlossen ist.

(2) Unverpackte, leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch und Fleischwaren, Fischwaren, Wild ohne Decke, gerupftes Geflügel, Konditoreiwaren u. a. dürfen nur in Verkaufseinrichtungen vorrätig gehalten und angeboten werden, die allseitig von festen Wänden umschlossen sind. Die Verkaufseinrichtungen müssen sinngemäß die Vorschriften des § 14 erfüllen.

§25

(1) Marktplätze müssen gepflastert, betoniert, asphaltiert oder gleichwertig befestigt sein.

(2) In Markthallen muß eine ausreichende Beleuchtung sowie Be- und Entlüftung vorhanden sein. Die Wände der Verkaufsstände müssen bis zu einer Höhe von 1,60 m abwaschbar sein.

(3) Marktplätze und Markthallen sind nach Beendigung der Betriebszeit gründlich zu reinigen und zu spülen. Hierzu müssen ausreichend Wasserentnahmestellen und Entwässerungsanlagen vorhanden sein. Für die gründliche Reinigung mit Wasser muß der Fußboden ausreichendes Gefälle zu den Abflußöffnungen haben.

(4) Abfälle und Müll sind umgehend, jedoch mindestens nach Beendigung der Betriebszeit, zu beseitigen. Zur Beseitigung von Abfällen dienende Behälter der Verkaufseinrichtungen müssen abgedeckt sein und ihren Standplatz entweder in einem getrennten Raum oder außerhalb der Markthalle haben. Die Standplätze und Behälter sind sauber zu halten und erforderlichenfalls zu desinfizieren.

(5) Auf Marktplätzen und in Markthallen müssen sanitäre Anlagen gemäß § 21 Absätze 4 bis 6 vorhanden sein. Diese Festlegung entfällt für Marktplätze, sofern in unmittelbarer Nähe für Werk tätige und Besucher getrennt öffentliche Toiletten in ausreichender Anzahl genutzt werden können. Hinsichtlich der Reinhaltung der sanitären Räume gelten die Festlegungen des § 22.

§26

Gaststätten

<1) In Gaststätten dürfen Speisen und Getränke, die von den Gästen nicht restlos verzehrt wurden bzw. im Eß- oder Trinkgeschirr als Reste verblieben sind oder von den Gästen berührt wurden, nicht mehr als Lebensmittel verwendet werden. Sie gelten als verdorben im Sinne des Lebensmittelgesetzes.

(2) In Gaststätten dürfen Hunde und andere Tiere grundsätzlich nicht mitgebracht werden.

(3) Das Mitbringen von Hunden ist gestattet

- in Einrichtungen, deren Gaststättenbetrieb außerhalb geschlossener Räume stattfindet,
- in Einrichtungen ohne bzw. mit geringem Speiseangebot,
- sofern es sich um Führhunde blinder Personen handelt sowie
- in Bahnhofsgaststätten, sofern ein unbewirtschafteter Warteraum auf dem Bahnhof nicht vorhanden ist.

Sind mehrere Gasträume vorhanden, ist festzulegen, in welche Räume Hunde mitgebracht werden können. Hunde sind kurz an der Leine zu führen bzw. kurz anzuleinen und so zu halten, daß sie weder mit Lebensmitteln noch mit Gegenständen, die für oder bei der Bedienung der Gäste verwendet werden,

in Berührung kommen. Das Füttern und Tränken der Tiere im Gastraum ist nicht gestattet.

(4) Kranke, schlecht gepflegte, böartige oder unruhige Hunde müssen nach Aufforderung durch das Personal aus der gastronomischen Einrichtung entfernt werden.

(5) Vom Kreistierarzt genehmigte Tieraussstellungen und sonstige Veranstaltungen mit Tieren dürfen, sofern geeignete Räume nicht vorhanden sind, mit Zustimmung der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion in Gasträumen und Einrichtungen, die nicht ständig der Gemeinschaftsverpflegung oder der öffentlichen Gastronomie dienen, durchgeführt werden. In diesem Falle ist vor der Veranstaltung das bewegliche Inventar aus den Räumen zu entfernen. Nach Abschluß sind die dafür genutzten Räume gründlich zu lüften, zu reinigen und zu desinfizieren. Gegebenenfalls ist eine Schädlingsbekämpfung durchzuführen. In Einrichtungen der Volksbildung dürfen Tieraussstellungen oder Veranstaltungen mit Tieren nicht durchgeführt werden.

§27

Beanstandete Lebensmittel

(1) Verdorbene und hygienewidrige Lebensmittel oder solche, deren Verzehr die menschliche Gesundheit schädigen kann, müssen bis zur Entscheidung über ihren weiteren Verbleib so aufbewahrt werden, daß eine nachteilige Beeinflussung einwandfreier Lebensmittel und eine Verwechslung sowie eine unbefugte Entnahme ausgeschlossen sind.

(2) Eine Rückgabe verdorbener Lebensmittel aus dem Einzelhandel an den Großhandel bzw. an einen Verarbeitungs- oder den Herstellerbetrieb ist grundsätzlich nicht zulässig.

(3) Vom Bürger reklamierte Lebensmittel dürfen nicht weiter verkauft werden. Sie gelten als verdorben im Sinne des Lebensmittelgesetzes.

§28

Ausnahmen

Hygienisch vertretbare Abweichungen von den Festlegungen dieser Durchführungsbestimmung sind in Einzelfällen für einen befristeten Zeitraum nur nach 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 zulässig.

§29

Schlußbestimmungen

(1) Diese Anordnung tritt am 1. März 1986 in Kraft.

(2) Gleichzeitig treten außer Kraft:

- die Anordnung vom 25. August 1956 über die Behandlung von Lebensmitteln im Lebensmittelverkehr (GBl. I Nr. 86 S. 788),
- die Anordnung Nr. 2 vom 12. April 1957 über die Behandlung von Lebensmitteln im Lebensmittelverkehr (GBl. I Nr. 33 S. 280),
- die Anordnung Nr. 4 vom 12. Januar 1973 über die Behandlung von Lebensmitteln im Lebensmittelverkehr (GBl. I Nr. 6 S. 81),
- Ziffer 12 der Anpassungsanordnung vom 12. Juni 1968 (GBl. II Nr. 62 S. 400).

Berlin, den 6. Dezember 1985

Der Minister für Gesundheitswesen
OMR Prof. Dr. sc. med. Mecklinger