

ber 1982 (GBl. I 1983 Nr. 1 S. 6). Aromastoffe und Essenzen dürfen Lebensmittelfarbstoffe nur in Mengen enthalten, die das Speiseeis nicht färben.

(4) In staatlichen Standards können Einschränkungen für den Einsatz von Zusatzstoffen vorgenommen werden.

§ 5

Mikrobiologische Anforderungen

(1) Speiseeis aller Sorten und Speiseeispulver haben den Anforderungen gemäß Anlage 1 zu entsprechen.

(2) Die Untersuchungen auf Salmonellen und auf Staphylococcus aureus sind von den Bezirks-Hygieneinspektionen durchzuführen. Betriebe mit einer durchschnittlichen Tagesproduktion über 11 Speiseeis, Speiseeispulver oder -konserven haben monatliche mikrobiologische Untersuchungen mit einem Hygieneinstitut zu vereinbaren. Diese Untersuchungen sind kostenpflichtig gemäß der Anordnung vom 1. Juni 1983 über Verwaltungsgebührentarife auf dem Gebiet des Gesundheits- und Sozialwesens (Sonderdruck Nr. 1140 des Gesetzblattes).

§ 6

Hygienische Anforderungen

(1) Speiseeis, das ganz oder teilweise aufgetaut ist bzw. war, darf nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.

(2) Verpacktes Speiseeis ist innerhalb der festgelegten Verbrauchsfrist an den Verbraucher abzugeben. Dabei ist die Einhaltung der Gefrierkette durchgängig zu gewährleisten.

(3) Die Verpackung des Speiseeises muß hygienisch einwandfrei und so beschaffen sein, daß Beeinträchtigungen des Speiseeises ausgeschlossen sind.

(4) Unverpacktes Milch- und Fruchteis ist umgehend, spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Herstellung an den Verbraucher abzugeben. Spezielle Erzeugnisse (z. B. Eisbomben, Eistorten, Speiseeiszubereitungen) aus Sahneeis sowie Milch- und Fruchteis sind bei mindestens -18°C zu lagern und dürfen über 24 Stunden hinaus in den Verkehr gebracht werden, sofern dafür dem Betrieb von der zuständigen Hygieneinspektion eine Genehmigung erteilt wurde.

§ 7

Produktionsräume

(1) Produktionsräume, die zur Herstellung von Speiseeisansätzen und von Speiseeis dienen, dürfen nur die gemäß § 8 dafür erforderlichen Produktionsgeräte enthalten und müssen bestimmungsgemäß genutzt werden.

(2) Produktionsräume müssen hinsichtlich ihrer Größe und Gliederung eine Beeinträchtigung der Lebensmittel ausschließen und einen ordnungsgemäßen Ablauf der Herstellung ermöglichen.

(3) Produktionsräume, die zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren, von Milcherzeugnissen oder von Speisen dienen, können auch zur Herstellung von Speiseeis genutzt werden, sofern dies die hygienischen Bedingungen zulassen. In Verkaufs- und Gasträumen darf Speiseeis ausschließlich aus keimarmem Speiseeispulver und Speiseeiskonserven hergestellt werden, wenn die hygienischen Bedingungen hierfür gegeben sind.

§ 8

Produktionsgeräte

(1) Produktionsgeräte, die mit Speiseeisansätzen bzw. Speiseeis direkt in Berührung kommen, dürfen nur für diesen Zweck benutzt werden. Sie müssen aus Materialien hergestellt sein, die eine hygienische Beeinträchtigung des Speiseeisansatzes bzw. des Speiseeises ausschließen. Produktionsgeräte aus Holz, ausgenommen Hartholzspatel, dürfen nicht verwendet werden.

(2) Produktionsgeräte müssen eine glatte Oberfläche aufweisen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

§ 9

Lagerung

(1) Zur Lagerung von Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen müssen geeignete und dem Produktionsumfang entsprechende Lagermöglichkeiten vorhanden sein.

(2) Zur Lagerung von Speiseeis müssen geeignete und ausreichende Kapazitäten zur Kältekonservierung vorhanden sein.

(3) Zur Lagerung von Trinkmilch und Sahne (Schlagsahne) sind Temperaturen unter 8°C zu gewährleisten.

§ 10

Herstellung

(1) Zur Herstellung von Speiseeis dürfen Kühlhauseier, aussortierte Eier und unpasteurisierte Eiprodukte nicht eingesetzt werden.

(2) Zur Herstellung von Speiseeis dürfen Eimassen aus Frischeiern nur im eigenen Betrieb gewonnen werden. Die Eimassen sind innerhalb von 2 Stunden oder bei Kühllagerung unter 8°C am Tage der Gewinnung zu verarbeiten.

(3) Speiseeisansätze sowie aufgelöste Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sind umgehend oder bei Kühllagerung unter 8°C innerhalb von 2 Stunden einer Hitzebehandlung zu unterziehen.

(4) Als Hitzebehandlung gelten:

— Erhitzen auf mindestens 65°C (Heißhaltezeit mindestens 30 Minuten),

— Erhitzen auf mindestens 72°C (Heißhaltezeit mindestens 15 Minuten),

— Erhitzen in Plattenerhitzern auf 87°C (Heißhaltezeit mindestens 1 Minute, Rückkühlung auf 5°C),

— Aufkochen sowie

— andere vom Ministerium für Gesundheitswesen genehmigte Hitzebehandlungsverfahren.

(5) Eine Hitzebehandlung der in Anlage 2 aufgeführten Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe ist nicht erforderlich. Bei der industriellen Herstellung von verpacktem Speiseeis können weitere Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe ohne Pasteurisierung eingesetzt werden, sofern alle Chargen (mindestens Tagesproduktionen) mikrobiologisch überprüft werden und die Einhaltung der mikrobiologischen Anforderungen gemäß Anlage 1 gewährleistet werden. Die Zustimmung der zuständigen Bezirks-Hygieneinspektion für die einzelnen Zusätze ist einzuholen.

(6) Speiseeisansätze sind nach der Hitzebehandlung

— innerhalb von 30 Minuten dem Gefrierprozeß zuzuführen,

— sofern die Speiseeisansätze innerhalb von 2 Stunden auf 8°C oder darunter abgekühlt wurden, innerhalb von 4 Stunden dem Gefrierprozeß zuzuführen,

— sofern die Speiseeisansätze innerhalb von 2 Stunden auf 8°C oder darunter abgekühlt wurden und ein Reifungsprozeß (bei 8°C und darunter) vorgesehen ist, innerhalb von 24 Stunden dem Gefrierprozeß zuzuführen.

Hitzebehandelte Speiseeisansätze dürfen zur Weiterverarbeitung an andere Betriebe oder Betriebsteile nur abgegeben werden, wenn ihre Temperatur 8°C nicht überschreitet und die vorstehend genannten Verarbeitungsfristen eingehalten werden.

(7) Aus keimarmem Speiseeispulver hergestellte Speiseeisansätze sind innerhalb von 30 Minuten dem Vorratsbehälter des Freezers oder dem Speiseeisbereiter zuzuführen und spätestens innerhalb von 2 Stunden zu gefrieren.

§ 11

Reinigung und Desinfektion

(1) Die Betriebe haben für die tägliche Reinigung und Desinfektion die dem Produktionsumfang entsprechenden mate-