

riell-technischen Voraussetzungen zu gewährleisten. Für die Werktagen müssen Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser im Produktionsbereich vorhanden sein.

(2) Für die Reinigung und Desinfektion muß heißes Wasser in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.

(3) Produktionsgeräte, die mit Speiseeisansätzen bzw. mit Speiseeis direkt in Berührung kommen, sind unmittelbar nach dem Gebrauch, mindestens täglich, getrennt von anderen Produktionsgeräten und vom Gästegeschirr, nach Beendigung der Produktion zu reinigen und zu desinfizieren. Die Gefrierkessel von Speiseeisbereitern sind nach dem Abtauen zu reinigen und zu desinfizieren.

(4) Die Reinigung und Desinfektion der Produktionsgeräte erfordert ein Vorspülen, gegebenenfalls eine mechanische Entfernung von Lebensmittel- und Schmutzresten, den Reinigungsvorgang mit einer nach Vorschrift hergestellten und temperierten Reinigungslösung, den Desinfektionsvorgang sowie die nachfolgende Spülung mit fließendem Wasser bis zur Beseitigung der Reinigungs- und Desinfektionsmittelreste.

(5) Alle Produktionsräume sind täglich naß zu reinigen und bei Bedarf, jedoch mindestens wöchentlich, zu desinfizieren. Lagerräume und -einrichtungen sind wöchentlich zu reinigen und sofern erforderlich zu desinfizieren.

(6) Die Anwendung von Reinigungsmitteln mit desinfizierender Wirkung ist statthaft.

(7) Die Reinigung und Desinfektion ist auf der Grundlage eines betrieblichen spezifischen Reinigungs- und Desinfektionsplanes durchzuführen und im Betrieb zu dokumentieren.

§ 12

Kennzeichnung

(1) Die Kennzeichnung von Speiseeis, Speiseeispulver und Speiseeiskonserven muß den Anforderungen der Lebensmittelkennzeichnungsanordnung vom 19. August 1985 (GBl. I Nr. 25 S. 285) entsprechen. Die Kennzeichnung der Sorten ist gemäß § 3 Abs. 1 dieser Anordnung vorzunehmen.

(2) Verpacktes Speiseeis ist zusätzlich mit der Angabe der Geschmacksrichtung, der Fettart, dem Fett-, Zucker- und Energiegehalt gemäß § 10 Abs. 3 der Lebensmittelkennzeichnungsanordnung sowie dem Verbrauchsdatum zu kennzeichnen.

(3) Unverpacktes Speiseeis ist auf Lieferpapieren, Speisekarten, Schildern o. ä. zusätzlich mit der Angabe der Geschmacksrichtung zu kennzeichnen. Die Geschmacksrichtung ist vor der Sortenbezeichnung anzugeben.

(4) Werden unverpacktes Speiseeis oder Speiseeisansätze an andere Betriebe oder Betriebsteile abgegeben, sind die Behältnisse mit der Geschmacksrichtung und der Speiseisorte, soweit erforderlich, mit den Hinweisen „aromatisiert“ bzw. „gefärbt“ sowie bei Speiseeisansätzen mit dem Tag und der Stunde der Hitzebehandlung und bei unverpacktem Speiseeis mit dem Tag und der Stunde des Gefrierprozesses zu kennzeichnen. Alle geforderten Kennzeichnungsangaben sind den Abnehmern in geeigneter Form schriftlich mitzuteilen.

(5) Speiseeispulver und Speiseeiskonserven sind zusätzlich mit einer Gebrauchsanweisung sowie Angaben über die erforderliche oder nicht erforderliche Hitzebehandlung zu versehen. Die Gebrauchsanweisung muß Angaben über die Speiseisorte und die Geschmacksrichtung, für die das Erzeugnis bestimmt ist, sowie die Hauptinhaltsbestandteile (Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate) enthalten.

§ 13

Handel mit verpacktem Speiseeis

(1) Für verpacktes Speiseeis sind die Gefrierlagerung und der Transport bei mindestens -18°C bis zum Verkauf zu gewährleisten.

(2) Speiseeis in Verpackungen, die verschmutzt, stark deformiert oder nicht allseitig geschlossen sind, darf nicht in den Verkehr gebracht werden.

(3) Wird verpacktes Speiseeis in Gefriermöbeln gemeinsam mit Lebensmitteln tierischer Herkunft zum Verkauf angeboten, ist eine Teilung der Gefriermöbel durch eine Zwischenwand zu gewährleisten.

§ 14

Handel mit unverpacktem Speiseeis

(1) Eine sachgemäße Kältekonserverung des unverpackten Speiseeises, die ein An- oder Auftauen ausschließt, ist bis zum Verkauf zu gewährleisten.

(2) Die Abgabe von unverpacktem Speiseeis ist nur in Räumen oder aus Räumen bzw. Verkaufsständen, die mit einer Ausgabeöffnung versehen sind, statthaft.

(3) In den Verkaufsstätten müssen Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser und, sofern die Reinigung von Geräten und Gefäßen erforderlich ist, getrennte Abwaschvorrichtungen vorhanden sein.

(4) Die Portionierer sind während der Verkaufszeit in einem Behälter mit kontinuierlichem Wasserwechsel aufzubewahren. Der ständige Wasserzu- und -abfluß sind zu gewährleisten.

(5) Unverpacktes Speiseeis darf aus Eisfreezern außerhalb von Räumen gemäß Abs. 2 abgegeben werden, wenn die zusätzlichen Bedingungen gemäß Anlage 3 erfüllt sind und die Genehmigung der zuständigen Hygieneinspektion vorliegt.

§ 15

Hygienische Anforderungen an die Werktagen

(1) Für die gesundheitliche Überwachung der im Verkehr mit Speiseeis arbeitenden Werktagen gilt die Sechste Durchführungsbestimmung vom 17. Oktober 1979 zum Lebensmittelgesetz — Hygienische Voraussetzungen für die Tätigkeit im Lebensmittelverkehr — (GBl. I Nr. 40 S. 387).

(2) Für die Bereitstellung, das Tragen und die Behandlung von Hygiene-Kleidung gelten § 6 und für das Verhalten der Werktagen § 7 der Vierten Durchführungsbestimmung vom 6. Dezember 1985 zum Lebensmittelgesetz — Verkehr mit Lebensmitteln — (GBl. I 1986 Nr. 3 S. 25).

§ 16

Erteilung der Genehmigung

(1) Die Herstellung von Speiseeis und der Handel mit unverpacktem Speiseeis bedürfen der Genehmigung der zuständigen Hygieneinspektion. Die Genehmigung ist von den Betrieben schriftlich zu beantragen.

(2) Betriebe mit wechselndem Standort haben die Genehmigung für die Herstellung von Speiseeis bei der für den Standort zuständigen Hygieneinspektion zu beantragen.

(3) Die Genehmigung wird erteilt, wenn

1. die für die Herstellung von Speiseeis Verantwortlichen einen gültigen Sachkundenachweis (gemäß § 17 Abs. 1) besitzen,
2. die für den Handel mit unverpacktem Speiseeis Verantwortlichen einen gültigen Befähigungsnachweis (gemäß § 17 Abs. 3) besitzen,
3. die hygienischen Anforderungen gemäß den §§ 5 bis 11, 14 und 15 dieser Anordnung erfüllt werden,
4. ein von der zuständigen Hygieneinspektion bestätigter betrieblicher spezifischer Reinigungs- und Desinfektionsplan vorliegt.

(4) Als Verantwortliche gemäß Abs. 2 gelten die für die Produktion oder den Handel mit unverpacktem Speiseeis direkt zuständigen Leiter und ihre Stellvertreter.