

(5) Die Erteilung der Genehmigung kann vom Nachweis der Einhaltung der mikrobiologischen Anforderungen durch eine Versuchsproduktion des Betriebes abhängig gemacht werden.

(6) Bei Unterbrechung der Speiseeisherstellung von mehr als 3 Monaten oder des Handels mit unverpacktem Speiseeis von mehr als 6 Monaten sowie bei Veränderungen im Betrieb mit hygienischen Auswirkungen ist eine erneute Genehmigung bei der zuständigen Hygieneinspektion zu beantragen.

(7) Die Genehmigung zur Herstellung von Speiseeis bzw. zum Handel mit unverpacktem Speiseeis kann bei Verstößen gegen die hygienischen Anforderungen entzogen werden.

## §17

**Schulung der Werk tätigen**

(1) Der Sachkundenachweis über Kenntnisse der hygienischen Anforderungen im Verkehr mit Speiseeis ist durch die erfolgreiche Teilnahme an einem Lehrgang einer Bezirks-Hygieneinspektion zu erwerben.

(2) Der Befähigungsnachweis über ausreichende Kenntnisse der hygienischen Anforderungen beim Handel mit unverpacktem Speiseeis ist durch Teilnahme an der Hygieneschulung bei der zuständigen Kreis-Hygieneinspektion zu erwerben.

(3) Die Inhaber von Sachkunde- oder Befähigungsnachweisen gemäß den Absätzen 1 und 2 haben jährlich an einer Hygieneschulung der zuständigen Kreis-Hygieneinspektion teilzunehmen. Die Teilnahme ist auf dem Sachkunde- oder Befähigungsnachweis zu bestätigen.

(4) Die Leiter der Betriebe sind dafür verantwortlich, daß alle Werk tätigen, die bei der Herstellung von Speiseeis und im Handel mit unverpacktem Speiseeis tätig sind, bei Einstellung innerbetrieblich durch Inhaber von Sachkunde- bzw. Befähigungsnachweisen über Fragen der Hygiene und des Verkehrs mit Speiseeis geschult werden. Die Schulungen sind mindestens monatlich zu wiederholen und aktenkundig zu machen.

(5) Der Sachkunde- oder Befähigungsnachweis kann bei Verstößen gegen die hygienischen Anforderungen sowie bei Nichtteilnahme an den jährlichen Hygieneschulungen durch die zuständige Hygieneinspektion entzogen werden.

## §18

**Eigenkontrollen**

Die monatlichen Eigenkontrollen sind gemäß der Ersten Durchführungsbestimmung vom 30. April 1963 zum Lebensmittelgesetz — Eigenkontrolle und ständige Verbesserung der Hygiene in den Lebensmittelbetrieben — (GBl. II Nr. 42 S. 278) durchzuführen. Dazu haben die Betriebe den Kontrollauftrag Speiseeis Teil C\* als Grundlage zu verwenden.

## §19

**Ausnahmeregelungen**

(1) Ausnahmen von den Festlegungen dieser Anordnung können vom Minister für Gesundheitswesen im Einvernehmen mit den Leitern der zuständigen zentralen Staatsorgane befristet zugelassen werden.

(2) In begründeten Einzelfällen können Ausnahmen zu den §§ 7 bis 11 und 16 bis 17 durch die zuständige Bezirks-Hygieneinspektion oder den Medizinischen Dienst des Verkehrswesens der Deutschen Demokratischen Republik befristet zugelassen werden.

(3) Anträge auf Ausnahmen gemäß den Absätzen 1 und 2 sind von den Leitern der Betriebe schriftlich an die zuständige Bezirks-Hygieneinspektion oder den Medizinischen Dienst des Verkehrswesens der Deutschen Demokratischen Republik zu stellen. Die Anträge sind zu begründen und haben insbesondere Angaben über Umfang und Zeitraum der<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Vordruck 8919 C des Vordruckverlages Freiberg, Scheunenstr. 9, Freiberg, 9200.

Abweichungen von den Bestimmungen dieser Anordnung zu enthalten.

## §20

**Schlußbestimmungen**

(1) Diese Anordnung tritt am 1. Januar 1987 in Kraft.

(2) Gleichzeitig treten außer Kraft:

- die Anordnung vom 30. September 1965 über den Verkehr mit Speiseeis (GBl. II Nr. 104 S. 725),
- Ziffer 17 der Anpassungsanordnung vom 12. Juni 1968 (GBl. II Nr. 62 S. 400).

Berlin, den 17. Oktober 1986

**Der Minister für Gesundheitswesen**

Prof. Dr. sc. med. Mecklinger

**Anlage 1**

zu § 5 Abs. 1 vorstehender Anordnung

**Merkmale von 3- und 2-Klassen-Plänen**

Die Merkmale eines 3-Klassen-Planes werden wie folgt beschrieben:

n = Anzahl der Proben, die zu entnehmen und einzeln zu prüfen sind

m = Wert, bis zu dem die Partie nicht zu beanstanden ist

M = Wert, bei dessen Überschreitung die Partie zu beanstanden ist

c = höchste Anzahl von Proben mit Werten zwischen m und M, bei denen die Partie anerkannt wird.

In einem 2-Klassen-Plan entfällt M.

**Mikrobiologische Anforderungen an Speiseeis aller Sorten und Speiseeispulver (außer Speiseeispulver, keimarm)**

Keimgruppe	n	C	m*	M*
Mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen (Gesamtkeimzahl) (bestimmt nach TGL 55127/01)	3	2	5 • 10 <sup>6</sup>	2,5 • 10 <sup>6</sup>
Coliforme Keime (Coliformenzahl) (bestimmt nach TGL 55127/03)	3	2	5 • 10 <sup>6</sup>	1 • 10 <sup>7</sup>
Staphylococcus aureus (bestimmt nach TGL 55127/07)	5	0	0	—
Salmonellen (bestimmt nach TGL 55127/06)	10	0	0	—

**Mikrobiologische Anforderungen an Speiseeispulver, keimarm**

Keimgruppe	n	C	m*	M*
Mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen (Gesamtkeimzahl) (bestimmt nach TGL 55127/01)	3	2	1 • 10 <sup>6</sup>	5 • 10 <sup>6</sup>
Coliforme Keime (Coliformenzahl) (bestimmt nach TGL 55127/04)	3	1	1 • 10 <sup>6</sup>	5 • 10 <sup>6</sup>
Staphylococcus aureus (bestimmt nach TGL 55127/07)	5	0	0	—
Salmonellen (bestimmt nach TGL 55127/06)	10	0	0	—

\* Angaben Je cm<sup>3</sup>, Angaben für Salmonellen Je 25 g