Staats- und Universitätsbibliothek Bremen
Staats-archiv Bremen
BREMISCHE BÜRGERSCHAFT

Kooperationsprojekt - Digitalisierung Drucksachen der Bremischen Bürgerschaft

Drucksachenabteilung: Drucksachenabteilung / 1
Landtag, 7. Wahlperiode: 1967-71

28.01.1969 - Nr. 43 Mitteilung des Senats an die Bürgerschaft

Staats-und Universitätsbibliothek Bremen - Digitale Sammlungen

Visual Library

Bremische Bürgerschaft (Landtag)

7. Wahlperiode

Drucksachenabteilung I — Mitteilungen und Antworten des Senats

Nr. 43

Mitteilung des Senats an die Bürgerschaft (Landtag)

Vom 28. Januar 1969

Polizeiverordnung über die hygienische Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft (Hygiene-Verordnung)

Der Senat legt der Bürgerschaft (Landtag) nachstehende Polizeiverordnung über die hygienische Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft, die vom Senator für das Gesundheitswesen erlassen worden ist, gemäß § 27 Absatz 1 des Polizeigesetzes vom 5. Juli 1960 (SaBremR 205-a-1) **zur Kenntnisnahme vor.** Die Deputation für das Gesundheitswesen hat in ihrer Sitzung am 13. November 1968 der Polizeiverordnung zugestimmt. Die Veröffentlichung erfolgte im Gesetzblatt der Freien Hansestadt Bremen Nr. 26, Seite 185, am 12. Dezember 1968.

Polizeiverordnung über die hygienische Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft (Hygiene-Verordnung).

Vom 28. November 1968

Inhaltsübersicht

Abschnitt I

Begriffsbestimmungen und Geltungsbereich

§ 1 Begriffsbestimmungen
§ 2 Geltungsbereich

Abschnitt II

Behandeln von Lebensmitteln

§ 3 Allgemeine Vorschriften
§ 4 Behandeln von Lebensmitteln
§ 5 Behandeln von frischem Fleisch und frischem Fisch
§ 6 Schlachten von warmblütigen Tieren
§ 7 Kühlhaltung von Lebensmitteln
§ 8 Wasser und Eis
§ 9 Verpackungsmaterial
§ 10 Berühren von Lebensmitteln
§ 11 Bezeichnungs- und Preisschilder

Abschnitt III

Räume und Einrichtungen

§ 12 Allgemeine Anforderungen an Räume
§ 13 Besondere Anforderungen an Räume
§ 14 Benutzung der Räume
§ 15 Sanitäre Einrichtungen
§ 16 Verkaufs- und Arbeitstische
§ 17 Aufhängevorrichtungen
§ 18 Zustand der Gerätschaften
§ 19 Reinigung der Räume und Geräte

Abschnitt IV

Lebensmittel behandelnde und befördernde Personen

§ 20 Allgemeine Anforderungen und Schutzkleidung
§ 21 Verbot des Behandelns von Lebensmitteln durch bestimmte Personenkreise

Abschnitt V

Beförderung von Lebensmitteln

§ 22 Beförderungsmittel
§ 23 Beförderung von Lebensmitteln

Abschnitt VI

Märkte und Lebensmittelhandel im Reisegewerbe

§ 24 Einrichtung der Plätze für Wochenmärkte
§ 25 Einteilung der Wochenmärkte
§ 26 Verkaufsstände für Lebensmittel auf Wochenmärkten
§ 27 Jahrmärkte, Volksfeste und ähnliche Veranstaltungen
§ 28 Großmärkte
§ 29 Reisegewerbe

Abschnitt VII

Gast- und Speisewirtschaften, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, Imbißstuben, Automaten

§ 30 Anforderungen an Gast- und Speisewirtschaften und ähnliche Einrichtungen
§ 31 Eß- und Trinkgeschirr
§ 32 Lebensmittelverkauf aus Automaten

Abschnitt VIII

Anlandung von frischen Fischen

§ 33 Fischanlandeplätze
§ 34 Behandlung der Fische bei der Anlandung
§ 35 Auktionskisten
§ 36 Reinigung

Abschnitt IX

Schlußvorschriften

§ 37 Ordnungswidrigkeiten
§ 38 Inkrafttreten

Auf Grund der §§ 1 Abs. 1, 26 Abs. 1 und 31 des Polizeigesetzes vom 5. Juli 1960 (SaBremR 205-a-1) wird für den Bereich des Landes Bremen verordnet:

Abschnitt I

Begriffsbestimmungen und Geltungsbereich

§ 1

Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. Lebensmittel:
   Lebensmittel tierischer Herkunft, nämlich
   a) frisches und zubereitetes Fleisch warmblütiger Tiere,
   b) frische und zubereitete Fische, Weich-, Schalen- und Krustentiere
   sowie Erzeugnisse, die unter Verwendung dieser Lebensmittel hergestellt werden.
2. Fleisch:
   Alle Teile warmblütiger Tiere, die für den menschlichen Genuß bestimmt sind.
3. Frisches Fleisch:
   Fleisch, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist.
4. Frischer Fisch:
   Fisch, der nach dem Fang unbehandelt bleibt oder nur gereinigt, ausgenommen, zerlegt oder so gekühlt wird, daß das Fischgewebe nicht gefriert.
5. Festverpackte Lebensmittel:
   Lebensmittel, die verkaufsfertig so verpackt sind, daß sie während ihrer handelsüblichen Lagerung weitgehend vor äußeren Einwirkungen geschützt sind und andere Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen können. Das Verpackungsmaterial muß gegenüber Einwirkungen der Lebensmittel selbst genügend beständig sein.
6. Lebensmittel in luftdicht verschlossenen Behältnissen:
   Lebensmittel, die in luftdicht verschlossenen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht worden sind.
7. Unverpackte Lebensmittel:
   Lebensmittel, die nicht unter Nr. 5 oder 6 fallen.
8. Behandeln:
   Das Gewinnen, Herstellen, Zubereiten, Be- und Verarbeiten, Verpacken, Aufbewahren, Auswiegen, Umfüllen, Abfüllen, zum Verkauf Vorrätighalten, Feilhalten, Verkaufen, Abgeben sowie jedes sonstige Inverkehrbringen von Lebensmitteln.
9. Befördern:
   Das Verbringen von Lebensmitteln an andere Orte innerhalb und außerhalb des Betriebes einschl. Be- und Entladen.
10. Räume:
    Ortsfeste oder bewegliche Einrichtungen, die von festen Wänden, Böden und Decken umschlossen sind.
11. Fischereifahrzeuge:
    Fangfahrzeuge der Küsten-, Kleinen Hochsee-, Großen Herings- sowie der Großen Hochseefischerei.
12. Fischanlandeplätze:
    a) Die in § 21 Abs. 1 der Bremischen Hafenordnung vom 18. November 1966 (Brem. Gbl. S. 177 — SaBremR 9511-a-2) bezeichneten Anlagen. (vgl. Hafenpläne Nr. 2 und 3)
    b) Die Versteigerungshallen im Fischereihafen Bremerhaven.

§ 2

Geltungsbereich

(1) Diese Verordnung findet Anwendung auf

a) das gewerbsmäßige Behandeln und Befördern von Lebensmitteln,
b) das Behandeln und Befördern von Lebensmitteln für Mitglieder von Genossenschaften oder ähnlichen Einrichtungen oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

(2) Diese Verordnung findet keine Anwendung auf

a) Betriebe, die für die Herstellung ihrer Erzeugnisse außer fertig zubereiteten tierischen Fetten keine anderen Lebensmittel behandeln,
b) Betriebe, in denen nur Lebensmittel in luftdicht verschlossenen Behältnissen aufbewahrt, zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht sowie befördert werden,
c) das Behandeln und Befördern von Fischen, Weich-, Schalen- und Krustentieren auf Fischereifahrzeugen.

Abschnitt II

Behandeln von Lebensmitteln

§ 3

Allgemeine Vorschriften

(1) Lebensmittel sind so zu behandeln, daß eine nachteilige Beeinflussung, insbesondere durch Krankheitserreger, Tiere, tierische Schädlinge, Reinigungs-, Schädlingsbekämpfungs- und Pflanzenschutzmittel, Staub, Schmutz, Gerüche oder durch die Witterung ausgeschlossen wird.

(2) Während des Behandelns von Lebensmitteln ist es verboten, zu rauchen, zu schnupfen oder zu priemen. Dem Rauchen ist das sog. „Kaltrauchen" gleichzusetzen.

(3) Genußuntaugliche oder gesundheitsschädliche Lebensmittel sind aus Räumen, in denen Lebensmittel behandelt werden, unverzüglich zu entfernen. Sie müssen unschädlich beseitigt oder so verwahrt und verwertet werden, daß eine Verwendung als Lebensmittel und eine nachteilige Beeinflussung anderer Lebensmittel ausgeschlossen ist.

(4) Auf Märkte, das Reisegewerbe, Gast- und Speisewirtschaften, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, Imbißstuben, Automaten sowie auf die Anlandung von frischen Fischen finden die §§ 3—23 entsprechende Anwendung, soweit nicht in den §§ 24—36 Abweichendes bestimmt ist.

§ 4

Behandeln von Lebensmitteln

(1) Lebensmittel dürfen nur in geschlossenen Räumen behandelt werden. Das gilt nicht für Wild im Fell, Geflügel in Federn und soweit nicht das Gewinnen von Lebensmitteln etwas anderes bedingt.

(2) Lebensmittel dürfen nur auf sauberen Tischen, Gestellen, Rosten oder sonstigen hygienisch unbedenklichen Unterlagen oder in sauberen Behältnissen gelagert oder an Fleischhaken aufgehängt werden.

(3) Wild im Fell und Geflügel in Federn dürfen unverpackte Lebensmittel nicht berühren und nicht unmittelbar neben diesen gelagert werden.

§ 5

Behandeln von frischem Fleisch
und frischem Fisch

(1) In demselben Raum dürfen frisches Fleisch und frischer Fisch nebeneinander oder neben anderen Lebensmitteln, auch wenn diese nicht tierischer Herkunft sind, nur behandelt werden, soweit es die sachgemäße Verarbeitung oder Zubereitung erfordert oder durch diese Verordnung ausdrücklich zugelassen ist.

(2) Neben unverpacktem frischen Fleisch von Tieren, die der Schlachttier- und Fleischbeschau unterliegen, dürfen unverpackt nur Fleischerzeugnisse, tafelfertige Salate sowie Wild ausgenommen und ohne Fell in demselben Raum behandelt werden, in fest verpackter Form auch andere Lebensmittel, jedoch nicht frischer Fisch. Geflügel entdarmt und ohne Federn sowie Hauskaninchen abgezogen und ausgenommen dürfen vorrätig gehalten, feilgehalten oder abgegeben werden.

(3) Neben unverpacktem frischen Fisch, Weich-, Schalen- und Krustentieren dürfen unverpackt nur Fischerzeugnisse, tafelfertige Salate und Wild ausgenommen und ohne Fell in demselben Raum behandelt werden, in fest verpackter Form auch andere Lebensmittel, jedoch nicht Fleisch von Tieren, die der Schlachttier- und Fleischbeschau unterliegen. Geflügel entdarmt und ohne Federn sowie Hauskaninchen abgezogen und ausgenommen dürfen vorrätig gehalten, feilgehalten oder abgegeben werden, wenn hierfür besondere Lagerungs- und Verkaufseinrichtungen benutzt werden und das Abwiegen nur in einer dafür bestimmten Waagschale erfolgt.

(4) In Selbstbedienungsläden, Warenhäusern und ähnlichen Betrieben können statt eines besonderen Raumes genügend abgetrennte, ausreichend gelüftete Abteilungen eingerichtet werden.

(5) In Räumen von Betrieben, die an höchstens 2 Tagen der Woche frischen Fisch feilhalten oder abgeben, kann frischer Fisch in einem Frischfisch-Verkaufsbehälter feilgehalten und daraus abgegeben werden. Wird frischer Fisch auch zerteilt, ist hierfür ein besonderer Tisch oder ein an dem Frischfisch-Verkaufsbehälter angebrachtes Schneidbrett erforderlich. Das Abwiegen von frischem Fisch darf nur in einer dafür bestimmten Waagschale erfolgen. Das gilt nicht für Betriebe, die unverpacktes frisches Fleisch von Tieren, die der Schlachttier- und Fleischbeschau unterliegen, behandeln.

§ 6

Schlachten von warmblütigen Tieren

(1) Warmblütige Tiere dürfen nur in besonderen Schlachträumen geschlachtet werden. Schlachträume dürfen im übrigen zum Behandeln von Lebensmitteln, insbesondere zum Be- und Verarbeiten von Fleisch, nicht benutzt werden.

(2) Das Entbluten der Schlachttiere ist in einem besonderen Tötungs- und Entblutungsraum oder an einem besonderen Platz innerhalb des Schlachtraumes vorzunehmen. Eine Beschleunigung des Ausblutens durch Treten der Tiere ist verboten.

(3) Magen und Därme sind vor ihrer Bearbeitung von den übrigen Organen reinlich zu trennen. Sie dürfen in den Schlachträumen und sonstigen Räumen, in denen Lebensmittel behandelt werden, nicht entleert werden.

(4) Die Tierkörper dürfen nach der Schlachtung nicht mit Tüchern, Schwämmen oder ähnlichen Gegenständen abgewischt oder abgetrocknet werden; sie dürfen jedoch abgeflammt oder mit Wasser abgebraust oder abgespült werden.

(5) Zur Aufbewahrung der Schlachtmesser dürfen nur Messerscheiden oder Köcher verwendet werden, die sich leicht reinigen und durch Kochen desinfizieren lassen. Es ist verboten, Messer in das Fleisch einzustecken.

(6) Fußböden und Wände der Schlachträume sowie Geräte und sonstige Gegenstände sind nach jeder Benutzung gründlich zu reinigen; sie sind außerdem zu desinfizieren, wenn sie mit Tierkörpern, Tierkörperteilen oder Ausscheidungen von Tieren in Berührung gekommen sind, bei denen mit einer Übertragung von Krankheitskeimen zu rechnen ist.

§ 7

Kühlhaltung von Lebensmitteln

(1) Frisches Fleisch, Brüh- und Kochwursterzeugnisse, Fleischerzeugnisse in Scheiben sowie Fischerzeugnisse mit Ausnahme von Fischvollkonserven sind bei Temperaturen von höchstens + 10°C aufzubewahren. Das gilt nicht für die zum alsbaldigen Verkauf erforderliche Menge.

(2) Frische Fische sind, sofern die Temperatur der sie umgebenden Luft + 6° C übersteigt, mit Eis zu kühlen oder in einer Kühleinrichtung bei Temperaturen von höchstens + 6° C aufzubewahren oder feilzuhalten.

(3) Kühleinrichtungen sind mit Thermometern auszustatten.

§ 8

Wasser und Eis

(1) Das zum Behandeln von Lebensmitteln verwendete Wasser muß den an Trinkwasser zu stellenden Anforderungen entsprechen.

(2) Das zum Reinigen von Räumen und Gegenständen, die dem Behandeln von Lebensmitteln dienen, verwendete Wasser muß bakteriologisch einwandfrei sein und in dieser Hinsicht den an Trinkwasser zu stellenden Anforderungen entsprechen.

(3) Zum Aufbewahren (Hältern) von lebenden Süßwasserfischen in Behältern ist Wasser zu benutzen, das den Anforderungen des Absatzes 1 entspricht. Dies gilt

nicht für Hälterungseinrichtungen, die an oder in Fischgewässern eingerichtet sind und aus diesen Wasser erhalten.

(4) Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muß aus Wasser hergestellt sein, das den Anforderungen des Absatzes 1 entspricht. Dasselbe gilt für Eis, dessen Schmelzwasser mit Lebensmitteln in Berührung kommt. Eis im Sinne der Sätze 1 und 2 ist wie Lebensmittel zu behandeln und zu befördern.

§ 9

Verpackungsmaterial

(1) Lebensmittel dürfen nur in Material verpackt werden, das sauber und farbfest ist und die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen kann; es darf auf der Seite, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, weder beschrieben noch bedruckt sein.

(2) In Selbstbedienungsläden und ähnlichen Verkaufseinrichtungen ist Wurst in Natur- oder Kunstdarm durch eine zweite Umhüllung zu schützen.

§ 10

Berühren von Lebensmitteln

(1) Die im Einzelhandel zum Verkauf ausliegenden oder sonst in den Verkaufsräumen befindlichen unverpackten Lebensmittel dürfen durch den Käufer nicht berührt werden. Der Verkäufer darf das Berühren unverpackter Lebensmittel durch den Käufer nicht dulden.

(2) Anschnittflächen von Wurst- und Fleischwaren dürfen mit den Händen nicht berührt werden, soweit nicht das Zubereiten von Lebensmitteln etwas anderes bedingt.

(3) Lebensmittel, die vom Endverbraucher zurückgegeben werden, dürfen nicht erneut als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden.

§ 11

Bezeichnungs- und Preisschilder

(1) Es ist verboten, Gegenstände, insbesondere Bezeichnungs- oder Preisschilder, in Lebensmittel einzustechen; das gilt nicht für Einstechthermometer zur Ermittlung der Kerntemperatur bei Fleisch und Fisch.

(2) Zum Verzieren von unverpackten Lebensmitteln dürfen nur sorgfältig gereinigte Pflanzenteile verwendet werden.

Abschnitt III
Räume und Einrichtungen

§ 12

Allgemeine Anforderungen an Räume

(1) Räume, in denen Lebensmittel behandelt werden, müssen

a) trocken, ausreichend groß und hoch sowie in gutem baulichen Zustand sein;

b) über ausreichende Beleuchtung sowie Be- und Entlüftung verfügen;

c) fest schließende Fenster und Türen haben;

d) von Einrichtungen, die Fliegen anziehen oder Gerüche und Staub verbreiten, so weit entfernt liegen, daß eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist.

(2) Die Wände der Räume müssen bis zu einer Mindesthöhe mit einem abwaschbaren, hellen, glatten Belag oder einem abwaschbaren, hellen Anstrich auf glattem Zement- oder gleichwertigem Putz, darüber mindestens mit hellem Anstrich versehen sein. Die Mindesthöhe beträgt

a) in Räumen, in denen Großtiere geschlachtet werden, 3 m,

b) in Räumen, in denen frisches Fleisch oder frischer Fisch behandelt wird, 2 m,

c) in den übrigen Räumen 1,50 m.

Für Räume, in denen nur Wild im Fell oder Geflügel in Federn aufbewahrt oder zum Verkauf vorrätig gehalten wird, sowie für solche Lagerräume, in denen nur festverpackte Lebensmittel aufbewahrt werden, genügt es, wenn die Wände vollständig mit hellem Anstrich versehen sind.

(3) Die Decken der Räume mit Ausnahme von Räuchereien müssen mindestens mit hellem Anstrich versehen sein.

(4) Die Fußböden der Räume müssen wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein. Die Fußböden von Räumen, in denen

a) Tiere geschlachtet werden oder

b) frisches Fleisch oder frischer Fisch bearbeitet oder verarbeitet wird,

müssen außerdem mit ausreichendem Gefälle und einem Wasserabfluß, der ungeziefer-, geruch- und rückstausicher ist, versehen sein.

(5) Absatz 2 gilt nicht für Großkühlhäuser sowie für Räume, in denen Fische lediglich zu Salzfischen verarbeitet werden. Absatz 4 Satz 2 gilt nicht für Verkaufsräume.

§ 13

Besondere Anforderungen an Räume

(1) In Räumen, in denen frisches Fleisch oder frischer Fisch zubereitet, bearbeitet oder verarbeitet wird oder Tiere geschlachtet werden, muß ein Leitungsanschluß für Wasser, das den Bestimmungen des § 8 entspricht, mit einer der Betriebsgröße und -art entsprechenden Anzahl von Zapfstellen vorhanden sein. Dies gilt nicht für Verkaufsräume, in denen frisches Fleisch verkauft wird.

(2) Räume, in denen Brüh- und Kochkessel aufgestellt sind, müssen so beschaffen sein oder solche Einrichtungen besitzen, daß entstehender Dampf oder Nebel schnell abziehen bzw. beseitigt werden kann.

§ 14

Benutzung der Räume

(1) Räume, in denen Lebensmittel behandelt werden, dürfen nur diesem Zweck dienen. Es ist insbesondere verboten, die Räume zum Wohnen, Schlafen oder Wäschewaschen sowie zur Aufbewahrung von Fahrzeugen, Kleidern, Fellen, Häuten oder sonstigen dem Behandeln von Lebensmitteln nicht dienenden Gegenständen zu benutzen. Soweit die besonderen Umstände des Einzelfalles es erforderlich machen, dürfen Kleidungsstücke in geschlossenen Schränken aufbewahrt werden; Kleiderablagen in Gast- oder Speiseräumen bleiben hiervon unberührt.

(2) In die in Absatz 1 genannten Räume dürfen lebende Tiere nicht mitgebracht und in ihnen nicht gehalten oder geduldet werden. Diese Verbote gelten nicht für

a) Blindenführhunde in Räumen, die der Öffentlichkeit zugänglich sind,

b) Hunde an der Leine, die von den Gästen zum vorübergehenden Aufenthalt in Gast- und Speisewirtschaften mitgebracht werden,

c) Schlachttiere in dafür vorgesehenen Räumen,

d) zum Verkauf bestimmte Fische, Weich-, Schalen- und Krustentiere sowie Zierfische in Aquarien.

An den Eingängen der Verkaufsräume ist an sichtbarer Stelle in deutlich lesbarer Schrift auf das Verbot des Absatzes 2 hinzuweisen.

(3) Die Ortspolizeibehörde kann im Einzelfall Ausnahmen von dem Verbot des Absatzes 2 Satz 1 für die Besitzer der Räume zulassen, wenn hierfür ein schutzwürdiges Interesse nachgewiesen wird.

§ 15

Sanitäre Einrichtungen

(1) In Betrieben, in denen Lebensmittel behandelt werden, müssen in ausreichender Anzahl hygienisch einwandfreie Waschgelegenheiten vorhanden sein. Die Waschgelegenheiten sind in unmittelbarer Nähe der Räume, in denen Lebensmittel behandelt werden, oder in den Räumen selbst so einzurichten, daß die Lebensmittel und mit ihnen in Berührung kommende Gegenstände weder durch die Wascheinrichtung noch durch den Waschvorgang verunreinigt werden. Seife und hygienisch einwandfreie Abtrocknungsvorrichtungen müssen an geeigneter Stelle zur Verfügung stehen.

(2) Für die Betriebsangehörigen müssen in ausreichender Anzahl hygienisch einwandfreie Toiletten mit Wascheinrichtungen vorhanden sein. Die Toiletten dürfen keinen unmittelbaren Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel behandelt werden.

(3) In oder in unmittelbarer Nähe von Räumen, in denen Tiere geschlachtet werden, müssen zusätzlich Einrichtungen zur Desinfektion von Händen und Schlachtgeräten vorhanden sein.

§ 16

Verkaufs- und Arbeitstische

(1) Die Verkaufs- und Arbeitstische müssen mit einer glatten, leicht abwaschbaren Platte oder einem entsprechenden Belag versehen sein.

(2) Für den Verkauf unverpackter Lebensmittel muß an der dem Käufer zugewandten Seite der Verkaufstische ein mindestens 25 cm hoher Aufsatz und horizontal dazu eine mindestens 20 cm breite obere Abdeckung vorhanden sein, die verhindern, daß Käufer die ausgelegten Lebensmittel berühren, anatmen, anhusten oder in anderer Weise auf sie einwirken. Über den Aufsatz hinaus dürfen unverpackte Lebensmittel nicht gelagert werden.

§ 17

Aufhängevorrichtungen

Aufhängevorrichtungen für Fleisch (z. B. Fleischhaken und Hakenrahmen) dürfen nicht in dem dem Käufer zugänglichen Teil des Verkaufsraumes angebracht sein. Sie sollen mindestens 20 cm von der Wand entfernt sein. Soweit der Abstand geringer ist, darf das aufgehängte Fleisch die Wand nicht berühren. Das Fleisch darf den Fußboden nicht berühren.

§ 18

Zustand der Gerätschaften

(1) Beim Behandeln von Lebensmitteln dürfen nur Gegenstände (z. B. Geräte, Gefäße, Maschinen, Behältnisse, Fleischhaken) verwendet werden, die

a) hygienisch einwandfrei, insbesondere rost- und korrosionsarm sind,

b) keine die menschliche Gesundheit gefährdenden oder ekelerregenden Stoffe oder Teile an die Lebensmittel abgeben können,

c) nicht aus Zink oder verzinktem Material bestehen.

Buchstaben a) und c) gelten nicht für Pansenreinigungsmaschinen und für Haken in Schlachthäusern, an denen ganze Tierkörper an den Sehnen aufgehängt werden.

(2) Die in Absatz 1 genannten Gegenstände dürfen nicht zu anderen Zwecken als zum Behandeln von Lebensmitteln verwendet werden.

§ 19

Reinigung der Räume und Geräte

(1) Räume, in denen Lebensmittel behandelt werden, sind sauber und frei von üblen Gerüchen und tierischen Schädlingen zu halten. Sie sind regelmäßig zu reinigen, zu lüften und, falls erforderlich, zu desinfizieren.

(2) Schlachträume sowie Räume, in denen frisches Fleisch oder frischer Fisch be- oder verarbeitet oder verkauft wird, sind, falls sie benutzt worden sind, täglich mindestens einmal gründlich zu reinigen, zu lüften und, soweit erforderlich, zu desinfizieren.

(3) Gegenstände im Sinne des § 18 sind täglich, soweit sie benutzt worden sind, spätestens nach Schluß des Betriebes, gründlich zu reinigen und, soweit erforderlich, zu desinfizieren.

(4) Reinigungs-, Schädlingsbekämpfungs- und Desinfektionsmittel müssen so sorgsam angewandt werden, daß jede Beeinträchtigung der Lebensmittel ausgeschlossen ist.

Abschnitt IV

Lebensmittel behandelnde und befördernde Personen

§ 20

Allgemeine Anforderungen und Schutzkleidung

(1) Personen, die Lebensmittel behandeln und befördern, haben sich sauber zu halten und müssen sauber gekleidet sein.

(2) Personen, die beim Schlachten von Schlachttieren, beim Behandeln und Befördern von frischem Fleisch sowie beim Behandeln von frischem Fisch tätig sind, müssen eine saubere, leicht zu reinigende Schutzkleidung tragen, die das Berühren der Lebensmittel mit der Kleidung verhindert. Diese Personen, ausgenommen das Verkaufspersonal, haben auch eine saubere, waschbare Haube, Kappe oder, soweit erforderlich, eine Kapuze mit Nackenschutz zu tragen.

§ 21

Verbot des Behandelns von Lebensmitteln durch bestimmte Personenkreise

(1) Personen, die Tätigkeiten ausüben, durch die Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können, dürfen Lebensmittel nicht behandeln. Dies gilt insbesondere für Personen, die als Lumpen-, Knochen-, Häute- und Altwarenhändler, Hundehändler, in der

Hundepflege, in Tierkörperbeseitigungsanstalten, im Bestattungswesen, als Desinfektoren oder bei der Beseitigung von flüssigen und festen Abfallstoffen tätig sind.

(2) Die Vorschriften der §§ 17, 18 und 38 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten bei Menschen (Bundes-Seuchengesetz) vom 18. Juli 1961 (BGBl. I S. 1012) in der jeweils geltenden Fassung bleiben unberührt.

Abschnitt V
Beförderung von Lebensmitteln

§ 22
Beförderungsmittel

(1) Der Laderaum von Fahrzeugen, die der Beförderung von frischem Fleisch, frischem Fisch und von unverpackten anderen Lebensmitteln mit Ausnahme von Wild im Fell und Geflügel in Federn dienen, müssen

a) allseitig geschlossen sein,

b) glatte Seitenwände und einen fugenlosen, wasserundurchlässigen, leicht abwaschbaren Boden haben,

c) gegen den Führersitz durch eine Wand abgeschlossen sein,

d) von außen zugänglich sein.

(2) Muß der Laderaum beim Be- und Entladen betreten werden, dürfen unverpackte Lebensmittel auf dem Boden nur in sauberen Behältnissen (z. B. Mulden, Wannen) gelagert werden.

(3) In Personenkraftwagen und deren Kofferräumen dürfen unverpackte Lebensmittel mit Ausnahme von Wild im Fell und Geflügel in Federn nicht befördert werden. Das gilt nicht für die Beförderung in paßgenauen Kofferraum-Wannen mit Deckel aus hygienisch einwandfreiem Material.

(4) Im Laderaum dürfen geschlachtete Tiere im Fell nicht befördert werden.

(5) Fahrzeuge, die der Beförderung von warmblütigen lebenden Tieren dienen, dürfen nicht zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden.

(6) §§ 18 Absatz 1 und 19 sind entsprechend anzuwenden.

(7) Absatz 1 gilt nicht für die Laderäume von Fahrzeugen, die der Beförderung von frischem Fisch mit Haut aus den Versteigerungshallen zu fischverarbeitenden Betrieben dienen, wenn das Ladegut in geeigneter Weise allseitig abgedeckt ist.

Absatz 1 Buchstabe b) und Absatz 2 gelten nicht für die Beförderung von frischem Fisch mit Haut aus den Versteigerungshallen zu deutschen Fischereihäfen; sie gelten weiter nicht für die Beförderung von frischem Fisch in Kisten oder Körben, wenn er in geeignetes Material eingeschlagen und mit Eis abgedeckt ist.

§ 23
Beförderung von Lebensmitteln

(1) Unverpackte Lebensmittel müssen so getragen werden, daß sie mit den Kleidern sowie mit Kopf und Nacken des Tragenden nicht in unmittelbare Berührung kommen.

(2) Mägen, Därme und Blut dürfen nur in geschlossenen oder abgedeckten wasserdichten Behältnissen befördert werden.

(3) Wild im Fell und Geflügel in Federn dürfen mit anderen unverpackten Lebensmitteln nicht befördert werden.

(4) Tierärztlich nicht abschließend untersuchtes sowie nicht zum menschlichen Genuß bestimmtes Fleisch darf mit genußtauglichem Fleisch nicht gleichzeitig befördert werden.

(5) Personen dürfen bei der Beförderung von unverpackten Lebensmitteln in Fahrzeugen nicht auf der Ladefläche oder im Laderaum Platz nehmen; das gilt nicht, wenn eine Sicherung des Ladegutes das erforderlich macht.

Abschnitt VI
Märkte und Lebensmittelhandel im Reisegewerbe

§ 24
Einrichtung der Plätze für Wochenmärkte

Lebensmittel dürfen auf Wochenmärkten nur feilgehalten oder abgegeben werden, wenn die Marktplätze

a) asphaltiert, betoniert oder gepflastert sowie mit Entwässerungsanlagen versehen sind,

b) mit einer ausreichenden Anzahl Zapfstellen für Wasser, das den Anforderungen des § 8 entsprechen muß, versehen sind oder Marktbezieher Wasser in unmittelbarer Nähe entnehmen können,

c) hygienisch einwandfreie Toiletten mit Waschein-richtungen aufweisen oder solche in unmittelbarer Nähe für Marktbezieher benutzbar sind,

d) vor dem Aufbauen der Verkaufsstände gesäubert sind.

§ 25
Einteilung der Wochenmärkte

(1) Verkaufsstände für Lebensmittel sollen getrennt von Verkaufsständen für sonstige Gegenstände des Marktverkehrs möglichst an schattigen Stellen stehen.

(2) Verkaufsstände für Fische, Weich-, Schalen- und Krustentiere sollen auf einem besonderen Marktteil möglichst in unmittelbarer Nähe von Wasserzapfstellen stehen, um das Hältern lebender Fische und die wiederholte Reinigung der Verkaufstische zu ermöglichen.

§ 26
Verkaufsstände für Lebensmittel auf Wochenmärkten

(1) Auf Wochenmärkten sind als Verkaufsstände für Lebensmittel mit Ausnahme von Wild im Fell und Geflügel in Federn nur Verkaufswagen oder Verkaufsanhänger zulässig.

(2) Die offene Verkaufsseite der Verkaufsstände muß durch ein überstehendes Dach oder in anderer Weise gegen nachteilige Witterungseinflüsse ausreichend geschützt sein.

(3) Die Verkaufsstände müssen glatte, fugenlose Innenwände und einen leicht zu reinigenden, wasserundurchlässigen Fußboden haben. Die Wände müssen mit einem abwaschbaren, hellen, glatten Belag oder einem abwaschbaren, hellen Anstrich versehen sein.

(4) Die §§ 4 Absatz 1, 12, 13 und 15 Absätze 2 und 3 sind nicht anzuwenden.

§ 27

Jahrmärkte, Volksfeste und ähnliche Veranstaltungen

(1) Auf Jahrmärkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen dürfen

a) gebratene, gekochte oder gebrühte Würstchen, gebratenes Fleisch, Fischerzeugnisse sowie mit Lebensmitteln — ausgenommen Hack- und Schabefleisch — belegte Brote und Brötchen in Verkaufsständen zubereitet, feilgehalten oder abgegeben werden,

b) Lebensmittel in Gaststättenzelten zubereitet, feilgehalten oder abgegeben werden,

c) Lebensmittel in luftdicht verschlossenen Behältnissen sowie festverpackte Dauerwürste und Schinken in Verkaufsständen ausgespielt oder ausgelost werden.

(2) Die §§ 4 Absatz 1, 12, 13 und 15, Absätze 2 und 3 sind nicht anzuwenden.

§ 28

Großmärkte

(1) Auf Großmärkten dürfen Lebensmittel in Verkaufsständen feilgehalten oder abgegeben werden.

(2) Die §§ 4 Abs. 1, 12, 13, 16 Abs. 2 und 17 Satz 1 sind nicht anzuwenden.

§ 29

Reisegewerbe

(1) Lebensmittel — ausgenommen frisches Fleisch — dürfen im Reisegewerbe nur in Verkaufswagen oder Verkaufsanhängern, die den Vorschriften des § 26 entsprechen, feilgehalten oder abgegeben werden.

(2) Frisches Fleisch darf nach Maßgabe des Absatzes 1 nur feilgehalten oder abgegeben werden, wenn die Verkaufsstände über eine Kühleinrichtung verfügen und das nicht unmittelbar zum Verkauf feilgehaltene Fleisch bei einer Temperatur von nicht mehr als + 6° C aufbewahrt wird.

(3) Die §§ 4 Absatz 1, 12, 13 und 15 Absätze 2 und 3 sind nicht anzuwenden.

Abschnitt VII

Gast- und Speisewirtschaften, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, Imbißstuben, Automaten

§ 30

Anforderungen an Gast-, Schank- und Speisewirtschaften und ähnliche Einrichtungen

(1) Bei Gast-, Schank- und Speisewirtschaften sowie Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung gelten die §§ 4, 6 bis 19 für Räume entsprechend, in denen Lebensmittel hergestellt, zubereitet, be- oder verarbeitet, aufbewahrt oder vorrätig gehalten werden. In diesen Räumen dürfen Lebensmittel auch neben anderen Lebensmitteln tierischer oder anderer Herkunft hergestellt, zubereitet, be- und verarbeitet, aufbewahrt und vorrätig gehalten werden.

(2) Die §§ 5 und 12 Absatz 4 Satz 2 sind nicht anzuwenden. § 12 Absatz 2 gilt nicht für Gast- und Speiseräume.

§ 31

Eß- und Trinkgeschirr

(1) Es ist verboten, Lebensmittel, die im Eß- oder Trinkgeschirr zurückgelassen oder von Gästen berührt worden sind, als Lebensmittel für andere wieder zu verwenden.

(2) Es ist verboten, bei der Abgabe von Lebensmitteln für Gäste bestimmte Eßgeräte aus Papier, Pappe oder anderem saugfähigen Material öfter als einmal zu verwenden.

(3) Es ist verboten, das für die Abgabe von Lebensmitteln an Gäste bestimmte Geschirr für das Füttern und Tränken von Tieren zu verwenden.

§ 32

Lebensmittelverkauf aus Automaten

(1) Lebensmittel dürfen in Automaten nur in festverpackter Form aufbewahrt und feilgehalten werden.

(2) Frisches Fleisch und frischer Fisch sowie leicht verderbliche Lebensmittel dürfen in Automaten nur bei Kühlhaltung von höchstens + 6° C aufbewahrt und feilgehalten werden.

(3) In Räumen von Gast- und Speisewirtschaften, von Imbißstuben, von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung oder ähnlichen Zwecken dienenden Räumen dürfen in Automaten Lebensmittel unverpackt zum Verzehr an Ort und Stelle feilgehalten werden. Dies gilt nicht für frisches Fleisch und frischen Fisch.

(4) Außerhalb fester, allseitig umschlossener Räume sind Automaten so aufzustellen, daß die Lebensmittel gegen nachteilige Witterungseinflüsse (z. B. Sonnenbestrahlung) ausreichend geschützt sind.

Abschnitt VIII

Anlandung von frischen Fischen

§ 33

Fischanlandeplätze

(1) Fischanlandeplätze müssen

a) einen wasserundurchlässigen, glatten Fußboden mit genügend Gefälle zu einem geruchssicheren Abfluß haben,

b) an den Wänden einen mindestens 2 m hohen, abwaschbaren, hellen Anstrich aufweisen,

c) mit einer ausreichenden Anzahl Zapfstellen für Wasser, das den Bestimmungen des § 8 entspricht, versehen sein,

d) ausreichend beleuchtet sein.

§ 12 ist nicht anzuwenden.

(2) Versteigerungshallen dürfen von Fahrzeugen mit Verbrennungsmotoren nicht befahren werden, solange Fische unverpackt in den Hallen aufgestellt sind. Parken von Kraftfahrzeugen in den Versteigerungshallen ist verboten.

§ 34

Behandlung der Fische bei der Anlandung

(1) Angelandete frische Fische, Weich-, Schalen- und Krustentiere sind, sofern die Temperatur der sie umgebenden Luft + 6° C übersteigt, vom Eigentümer unverzüglich mit Eis zu kühlen.

(2) Sofern zum menschlichen Genuß bestimmte frische Fische nicht bis 11.00 Uhr vormittags aus den Versteigerungshallen abgefahren worden sind, hat der Eigentümer für weitere Kühlung zu sorgen.

§ 35

Auktionskisten

(1) Auktionskisten müssen so beschaffen sein, daß sie leicht und gründlich gereinigt werden können.

(2) Mit Fischen, Weich-, Schalen- und Krustentieren gefüllte Auktionskisten sind so aufzustellen, daß eine ausreichende Prüfung der Lebensmittel gewährleistet ist. Das Betreten der Auktionskisten ist verboten; das gilt nicht für die von der Fischereihafen-Betriebsgesellschaft mbH Bremerhaven zur Kennzeichnung verkaufter Lebensmittel beauftragten Personen in sauberem, nur für diesen Zweck benutztem Schuhwerk.

(3) Auktionskisten dürfen nur für die Beförderung der Lebensmittel aus den Versteigerungshallen zu den Betriebsstätten der Erstabnehmer benutzt werden, und sind danach unverzüglich vor den Betriebsstätten zur Abholung bereitzuhalten.

§ 36

Reinigung

Fischanlandeplätze sowie die beim Be- und Entladen benutzten Behältnisse, Geräte und Fahrzeuge sind nach der Benutzung unverzüglich gründlich zu reinigen und, soweit erforderlich, zu desinfizieren.

Abschnitt IX

Schlußvorschriften

§ 37

Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig dieser Polizeiverordnung zuwiderhandelt. Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu DM 1000,— geahndet werden.

(2) Gegenstände, auf die sich die Ordnungswidrigkeit bezieht, oder die zu ihrer Begehung oder Vorbereitung gebraucht oder bestimmt worden sind, können eingezogen werden. § 19 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968 (BGBl. I S. 481) ist anzuwenden.

(3) Sachlich zuständige Verwaltungsbehörde für die Verfolgung und Ahndung der Ordnungswidrigkeit ist die Ortspolizeibehörde.

§ 38

Inkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt drei Monate nach ihrer Verkündung in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung des Medizinalamtes Bremen betr. die zur Beförderung von Fleisch und Fleischwaren bestimmten Wagen (Fleischwagen, Kastenwagen) vom 13. Dezember 1922 (SaBremR 2125-d-1) außerKraft.

(2) §§ 12, 17 und 22 Abs. 1, 2 und 7 treten ein Jahr, § 6 Abs. 1 und 2 Satz 1, §§ 24 und 26 treten zwei Jahre nach der Verkündung dieser Verordnung in Kraft.

(3) Vorschriften, die an das Behandeln von Lebensmitteln weitergehende Anforderungen stellen, bleiben unberührt.

Bremen, den 28. November 1968

Der Senator für das Gesundheitswesen

Begründung

Die als Hygiene-Verordnung bezeichnete Polizeiverordnung über die hygienische Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft soll vor allem dem Schutz des Verbrauchers dienen. Sie legt Vorschriften für das gewerbsmäßige Behandeln von Fleisch, Fisch, Schalen- und Krustentieren sowie den daraus hergestellten Erzeugnissen fest. Die Verordnung erstreckt sich also nicht auf Lebensmittel schlechthin, sie erfaßt auch nicht Milch und Eier; insbesondere für Milch bestehen besondere gesetzliche Bestimmungen.

Fleisch und Fisch sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse sind empfindliche und leicht dem Verderb anheimfallende Lebensmittel, sie bedürfen daher einer besonders sorgfältigen Behandlung. Die Verordnung hat zum Ziel, die nachteilige Beeinflussung, die von unhygienischen äußeren Umständen ausgehen kann, von diesen wichtigen von Tieren stammenden Lebensmitteln abzuwenden. Sie legt von der Herstellung der Lebensmittel bis zu ihrer Abgabe an den Verbraucher Bestimmungen allgemeiner hygienischer Art, wie z. B. Sauberkeit der Beteiligten, Einrichtung der Räume, Beschaffenheit von Gerätschaften, Verpackung und Beförderungsmitteln, fest. Sie bestimmt, welche Sorgfaltspflichten die Beteiligten in bezug auf das Herstellen, die Be- und Verarbeitung, das Lagern, das Verpacken, das Verkaufen usw. zu erfüllen haben und schafft damit Klarheit über hygienische Mindestanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln tierischer Herkunft. Die Einhaltung der hygienischen Grundforderungen schützt im übrigen den Gewerbebetrieb weitgehend vor Verlusten, die durch Beschlagnahme gesundheitsschädlicher Lebensmittel entstehen würden. Die Hygiene-Verordnung soll zugleich eine positive Einstellung der Bevölkerung zur hygienischen Behandlung von Lebensmitteln fördern.

Mit Hamburg zusammen gehört Bremen zu den letzten Bundesländern, die eine Hygiene-Verordnung erlassen haben. Die Hamburger Verordnung tritt am 1. Juli 1969 in Kraft.

Der Entwurf der bremischen Hygiene-Verordnung hat den beteiligten Behörden (Inneres; Wirtschaft und Außenhandel; Häfen, Schiffahrt und Verkehr; Magistrat der Stadt Bremerhaven) sowie den beteiligten Wirtschaftskreisen zur Stellungnahme vorgelegen, und er ist weiterhin unter Beteiligung von Behördenvertretern in zwei Anhörungsbesprechungen mit Vertretern der Wirtschaft erörtert worden. Die Verordnung entspricht im wesentlichen dem heutigen Handelsbrauch und den Notwendigkeiten einer modernen Betriebsführung.

Carl Schünemann Bremen