

# Gesetz- und Verordnungsblatt

## FÜR DAS LAND NORDRHEIN-WESTFALEN

### Ausgabe A

13. Jahrgang

Ausgegeben zu Düsseldorf am 10. November 1959

Nummer 37

Datum	Inhalt	Gliederungsnummer GS. NW.	Seite
30. 10. 59	Verordnung über die hygienische Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft (Hygiene-Verordnung).	2125	153
23. 10. 59	IV. Nachtrag zur Genehmigungsurkunde des Regierungspräsidenten in Arnsberg vom 9. Oktober 1909-I 22 J – Nr. 1938 – über das Recht zum Bau und Betrieb der Eisenbahn Bossel-Blankenstein . . . . .		157
19. 10. 59	Anzeigen des Ministers für Wirtschaft und Verkehr des Landes Nordrhein-Westfalen		
19. 10. 59	Betrifft: Anordnung über die Feststellung der Zulässigkeit der Enteignung für den Bau und Betrieb einer 35 kV-Leitung von Siersdorf nach Merscherhöhe . . . . .		158
19. 10. 59	Betrifft: Anordnung über die Feststellung der Zulässigkeit der Enteignung für den Bau und Betrieb einer Gasfernleitung von Jülich nach Lövenich . . . . .		158
20. 10. 59	Betrifft: Anordnung über die Feststellung der Zulässigkeit der Enteignung für den Bau und Betrieb einer 110 - - - - - Doppelfreileitung von Paderborn nach Horn . . . . .		158
31. 10. 59	Bekanntmachung einer Änderung in der Zusammensetzung des Vorstandes der Landesversicherungsanstalt Westfalen in Münster (Westf.) . . . . .		158
31. 10. 59	Bekanntmachung einer Änderung in der Zusammensetzung der Geschäftsführung der Landesversicherungsanstalt Westfalen in Münster (Westf.) . . . . .		158

GV. 59,  
153  
ber.  
GV. 59,  
181 i. o.

2125

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

Vom 30. Oktober 1959.

Auf Grund des § 29 des Ordnungsbehördengesetzes vom 16. Oktober 1956 (GS. NW. S. 155) wird für das Land Nordrhein-Westfalen verordnet:

##### I. Begriffsbestimmungen

###### § 1

(1) Lebensmittel im Sinne dieser Verordnung sind alle Teile warmblütiger Tiere, Fische, Weich-, Schalen- und Krustentiere, die für den menschlichen Genuss bestimmt sind, und Erzeugnisse, die unter Verwendung dieser Lebensmittel hergestellt sind.

(2) Lebensmittel behandelt, wer sie gewinnt, herstellt, zubereitet, bearbeitet, verarbeitet, umfüllt, abfüllt, verpackt, aufbewahrt, auswieg, befördert, feilhält, verkauft, abgibt oder sonst in den Verkehr bringt.

(3) Lebensmittel befördert, wer sie an andere Orte innerhalb oder außerhalb der Betriebe verbringt.

(4) Räume im Sinne dieser Verordnung sind von festen Wänden, Böden und Decken umschlossene ortsfeste oder bewegliche Einrichtungen.

##### II. Geltungsbereich und Anzeigepflicht

###### § 2

(1) Diese Verordnung gilt für alle Betriebe und Personen, die gewerbsmäßig oder für Genossenschaften und ähnliche Vereinigungen Lebensmittel behandeln, ferner für Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, öffentliche Schlachthöfe und Märkte, auf denen Lebensmittel feilgehalten und verkauft werden. Sie gilt auch für landwirtschaftliche Betriebe und Personen, wenn sie über den eigenen Bedarf hinaus schlachten und Fleisch und Fleisch-erzeugnisse gegen Entgelt abgeben.

(2) Bei den in Absatz 1 Satz 2 genannten Fällen ist die Absicht der Abgabe von Fleisch und Fleischerzeugnissen gegen Entgelt der örtlichen Ordnungsbehörde mindestens 4 Tage vor der Schlachtung anzuzeigen.

(3) Bei Notschlachtungen im Sinne des § 2 des Fleischbeschau Gesetzes vom 29. Oktober 1940 (RGBI. I S. 1463) kann die örtliche Ordnungsbehörde im Einzelfalle Ausnahmen von den Vorschriften des § 4, § 5 Abs. 6 Satz 2, § 8, § 9 Abs. 1 und Abs. 2 Satz 1 sowie der §§ 10—12 und des § 14 zulassen. Die Anzeige nach Absatz 2 ist unverzüglich zu erstatten.

(4) Die Vorschriften der Verordnung finden keine Anwendung

- auf Suppen, Soßen, Brühen, Fleischextrakt, Krabbenextrakt, Krebsextrakt und Fischpasten in verkaufsfertigem Zustand,
- auf Bäckereien, Konditoreien und sonstige Betriebe, die für die Herstellung ihrer Erzeugnisse außer fertig zubereiteten tierischen Fetten keine anderen in § 1 Abs. 1 genannten Lebensmittel behandeln,
- auf Betriebe und abgetrennte Betriebsräume, in denen nur Lebensmittel als Konserven oder Präserven in luftdicht verschlossenen Behältnissen aufbewahrt, feilgehalten, abgegeben, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden. Soweit es sich um Präserven handelt, findet jedoch § 3 Abs. 3 Satz 1 Anwendung.

##### III. Behandeln von Lebensmitteln

###### A. Allgemeine Vorschriften

(1) Lebensmittel müssen so behandelt werden, daß sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlich nachteiligen oder ekelregenden Beeinflussung, insbesondere durch Krankheitserreger, Schimmelpilze, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen oder Absonderungen, Schädlingsbekämpfungs- und Pflanzenschutzmittel, Staub, Schmutz, Gerüche oder schädigende Witterungseinflüsse, ausgesetzt sind.

(2) Lebensmittel sowie Lebensmittel und Waren, die sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können, dürfen in demselben Raum nur behandelt werden, wenn eine nachteilige Beeinflussung vermieden wird.

(3) Leicht verderbliche Lebensmittel sind küh zu halten. Frischfleisch, Hackfleisch, rohe Bratwurst, Mett und sonstige Fleischwaren, die leicht dem Verderben ausgesetzt sind, sind bei Temperaturen von nicht mehr als 6° C aufzubewahren. Dies gilt nicht für die zum alsbaldigen Verkauf erforderliche Menge, die in Verkaufsräumen vorrätig gehalten, ausgelegt und feilgehalten wird. Frische Fische sind außerhalb der Kühl- oder Gefrierräume auf Eis oder in einer Kühltruhe aufzubewahren.

(4) Genußuntaugliche oder gesundheitsschädliche Lebensmittel sind aus Räumen, in denen Lebensmittel behandelt werden, unverzüglich zu entfernen. Sie sind unschädlich zu beseitigen oder so zu verwahren oder zu verwerten, daß eine Verwendung als Lebensmittel ausgeschlossen ist.

#### § 4

(1) Das zum Behandeln von Lebensmitteln verwendete Wasser muß den Anforderungen entsprechen, die an Trinkwasser aus öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlagen gestellt werden. Das gleiche gilt für Wasser zum Reinigen von Räumen und Gegenständen, die dem Behandeln von Lebensmitteln dienen. Wasser aus einer nicht öffentlichen Versorgungsanlage darf nur verwendet werden, wenn die einwandfreie Beschaffenheit des Wassers festgestellt worden ist. Der Betriebsleiter hat zu diesem Zweck vor dem erstmaligen Gebrauch des Wassers eine bakteriologische und eine abgekürzte chemische Untersuchung, alsdann jährlich mindestens zwei bakteriologische Untersuchungen und eine abgekürzte chemische Untersuchung durchführen zu lassen.

(2) Eis, das zum Behandeln von Lebensmitteln verwendet wird oder verwendet werden soll, muß hygienisch einwandfrei sein und so behandelt werden, daß diese Eigenschaft nicht beeinträchtigt wird. Eis, das mit Lebensmitteln unmittelbar in Berührung kommt, darf nur aus Wasser hergestellt sein, das den Anforderungen des Absatzes 1 entspricht; es mußrost- und solefrei sein und ist wie Lebensmittel zu behandeln.

(3) Luft und Kohlensäure, die zum Behandeln von Lebensmitteln verwendet werden, müssen frei sein von gesundheitsschädlichen Stoffen und frei von Gerüchen, die die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können.

#### § 5

(1) Zum Behandeln von unverpackten Lebensmitteln dürfen nur Gegenstände benutzt werden, die

- einwandfrei und sauber sowie frei von Resten verwendeter Reinigungsmittel sind,
- keine die menschliche Gesundheit gefährdenden oder ekelregenden Stoffe oder Teile an die Lebensmittel abgeben können,
- rost- und korrosionsfrei sind und nicht aus Zink oder verzinktem Material bestehen,
- nicht zu anderen Zwecken als zum Behandeln von Lebensmitteln verwendet werden.

(2) Die gleichen Gegenstände dürfen zum Behandeln von Lebensmitteln, die sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können, nur benutzt werden, soweit Maßnahmen getroffen sind, durch die eine nachteilige Beeinflussung vermieden wird.

(3) Bezeichnungen und Preisschilder müssen so beschaffen sein und so angebracht werden, daß die Lebensmittel durch sie nicht verunreinigt werden können. Schilder dürfen nicht in Lebensmittel eingesteckt werden.

(4) Zum Verzieren von unverpackten Lebensmitteln dürfen Grünpflanzen oder Teile von ihnen, ausgenommen Salat, Petersilie, Kresse, Tomaten, Gurken und Zitronen in sauber gewaschenem Zustand, nicht verwendet werden.

(5) Verpackungsmittel, die mit Lebensmitteln unmittelbar in Berührung kommen, müssen gesundheitlich un-

bedenklich, sauber, unbenuzt und farbfest sein. Sie dürfen auf der Seite, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, weder beschrieben noch bedruckt sein.

(6) Verkaufs- und Arbeitstische müssen mit einer glatten, riß- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platte oder einem entsprechenden Belag versehen sein. Unverpackte Lebensmittel sind gegen die Teile des Verkaufsraumes, die den Käufern zugänglich sind, so abzuschirmen, daß die Käufer die Lebensmittel weder von vorn noch von oben berühren oder in anderer Weise, z. B. durch Anhauchen oder Anhusten nachteilig beeinflussen können.

(7) Aufrägeräume für Fleisch müssen mindestens 20 cm von der Wand entfernt sein. Sie dürfen in den Teilen von Verkaufsräumen, die den Käufern zugänglich sind, nicht angebracht werden; daran aufgehängtes Fleisch darf den Fußboden nicht berühren.

(8) Behältnisse mit unverpackten Lebensmitteln dürfen nur übereinander gestapelt werden, wenn dadurch die Lebensmittel weder unmittelbar noch mittelbar nachteilig beeinflußt werden.

(9) Wurstfüllmaschinen, Kutter, Hackklöte, Messer, Aufschnittmaschinen, Sägen und sonstige zum Behandeln von Lebensmitteln benutzte Maschinen und Arbeitsgeräte sind nach Bedarf, mindestens aber täglich einmal nach Betriebsschluß, Fleischwölfe jedoch mindestens mittags und abends gründlich zu reinigen.

(10) Die Vorschriften des Absatzes 6 Satz 2 und des Absatzes 7 Satz 2, erster Halbsatz, gelten nicht für Fleischgroßmärkte.

#### § 6

(1) Der Käufer darf feilgehaltene, gegen nachteilige Beeinflussung nicht geschützte Lebensmittel, ausgenommen ungerupftes Geflügel und Wild in der Decke, nicht berühren. Der Verkäufer darf das Berühren solcher Lebensmittel nicht dulden.

(2) Der Käufer darf die Anschälflächen von Wurst- und Fleischwaren sowie Hack- und Schabefleisch mit den Händen nicht berühren.

(3) Von Verbrauchern zurückgenommene Lebensmittel dürfen nicht erneut in den Verkehr gebracht werden. Das gleiche gilt für zurückgelassene Lebensmittel oder Reste von Lebensmitteln, die in Gast- oder Speisewirtschaften und in ähnlichen Betrieben zum unmittelbaren Verzehr abgegeben worden sind. Ausgenommen sind noch einwandfreie Lebensmittel in dicht geschlossenen Packungen oder Behältnissen, die ungeöffnet zurückgegeben werden.

#### § 7

(1) Lebensmittel dürfen nur in Räumen (§ 1 Abs. 4) behandelt werden. Dies gilt nicht

- soweit das Gewinnen einzelner Lebensmittel, z. B. von Fisch und Wild etwas anderes voraussetzt,
- für das Befördern von Lebensmitteln,
- soweit lediglich gebratene, gekochte oder gebrühte Würstchen, gebratenes Fleisch, gebratenes Geflügel, Fischmarinaden, gebratene oder geräucherte Fische, belegte Brotschnitten und Brötchen — außer Brotschnitten und Brötchen mit Hack- und Schabefleisch bzw. frischem Mett — sowie Lebensmittel als tischfertige Konserven zum unmittelbaren Verzehr feilgehalten oder verkauft werden,
- soweit im Fischgroßhandel Frischfisch einwandfrei verpackt und vereist und Fleischwaren einwandfrei verpackt abgegeben werden,
- für Wild in der Decke und ungerupftes Geflügel,
- soweit sich aus den Vorschriften der §§ 19—21 etwas Abweichendes ergibt.

(2) Wild in der Decke und ungerupftes Geflügel sind so aufzubewahren und feilzuhalten, daß ein Berühren mit anderen unverpackten Lebensmitteln ausgeschlossen ist.

(3) Kälber im Fell dürfen mit unverpackten Lebensmitteln nicht in demselben Raum aufbewahrt werden.

## § 8

(1) In Räumen, in denen frisches Fleisch warmblütiger Tiere aufbewahrt, feilgehalten oder verkauft wird, dürfen andere Waren als Lebensmittel und Zutaten für deren Zubereitung nur dann behandelt werden, wenn durch Trennwände oder durch in ihrer Wirksamkeit gleichwertige Anlagen, Einrichtungen und Vorkehrungen (z. B. Küleinrichtungen oder verkaufsfertige Abpackungen) eine nachteilige Beeinflussung des frischen Fleisches verhindert wird. Zur Selbstbedienung dürfen Frischfleisch und Frischfisch in verkaufsfertig abgepackten Stücken nur in Küleinrichtungen feilgehalten und daraus verkauft werden, die sicherstellen, daß die abgepackten Stücke die Temperatur von +2° C nicht überschreiten.

(2) Absatz 1 gilt nicht für Gast- und Speisewirtschaften, für gewerbliche Küchen sowie für Küchen zur Gemeinschaftsverpflegung.

**B. Besondere Vorschriften für das Gewinnen des Fleisches bei der Schlachtung**

## § 9

(1) Schlachtungen von Schlachttieren dürfen nur in besonderen Schlachträumen durchgeführt werden. Schlachträume dürfen im übrigen zum Behandeln von Lebensmitteln, insbesondere zum Bearbeiten und Verarbeiten von Fleisch, nicht benutzt werden.

(2) Bei der Schlachtung sind die Schlachttiere entweder in einem besonderen Tötungs- und Entblutungsraum oder an einem besonderen Platz innerhalb des Schlachtraumes zu entbluten. Die Tiere dürfen nicht getreten werden, um das Ausbluten zu beschleunigen. Das für den menschlichen Genuss bestimmte Blut darf nur in Gefäßen aufgefangen werden, die ausschließlich diesem Zwecke dienen und sich einwandfrei reinigen lassen.

(3) Tücher oder sonstige aufsaugende Stoffe dürfen zum Abwaschen oder Trocknen des Fleisches nicht verwendet werden.

(4) Schlachtmesser sind in Messerscheiden aufzubewahren; Messer und Messerscheiden müssen sich leicht reinigen und entkeimen lassen. Die Messer dürfen nicht in das Fleisch eingesteckt werden.

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

- a) nicht entleert und
- b) nicht bearbeitet werden.

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

(7) Die Vorschriften der Absätze 1, 2 und 5 gelten nicht für das Schlachten von Geflügel.

**IV. Schlacht-, Betriebs- und Geschäftsräume**

## § 10

Für Schlacht-, Betriebs- und Geschäftsräume, in denen Lebensmittel behandelt werden, gelten, soweit die sachgemäße Behandlung einzelner Lebensmittel nicht eine abweichende Beschaffenheit voraussetzt, die Vorschriften der §§ 11—14.

## § 11

(1) Die Räume müssen sich in gutem baulichen Zustand befinden, genügend groß, trocken, be- und entlüftbar und ausreichend belichtet sein.

(2) Die Räume müssen von Stallungen, Dungstätten, Jauchegruben und anderen Einrichtungen, die Fliegen anziehen oder Gerüche oder Staub verbreiten, soweit entfernt liegen, daß eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist. Mit Abortanlagen dürfen sie nicht in unmittelbarer Verbindung stehen.

(3) In den Räumen dürfen keine Gegenstände untergebracht werden, die geeignet sind, die Beschaffenheit der Lebensmittel oder die Sauberkeit der Räume nachteilig zu beeinflussen.

(4) Soweit die §§ 3 und 8 nichts anderes zulassen, dürfen die Räume nur dem Behandeln von Lebensmitteln dienen. Sie dürfen insbesondere nicht als Wohn-, Schlaf-, Koch- oder Waschräume verwendet werden und müssen von solchen Räumen völlig abgetrennt sein; Verbindungs-türen sind geschlossen zu halten.

(5) Die Räume sind sauber, frei von übeln Gerüchen und tierischen Schädlingen zu halten und regelmäßig zu reinigen und zu lüften. An Fenstern und sonstigen Be- und Entlüftungseinrichtungen müssen Schutzvorrichtungen vorhanden sein, die das Eindringen von Insekten verhindern.

(6) Zur Schädlingsbekämpfung dürfen in den Räumen bakterienhaltige Mittel nicht verwendet werden. Andere Schädlingsbekämpfungs-, Entseuchungs- und Reinigungs-mittel dürfen nur so angewendet werden, daß Lebensmittel nicht nachteilig beeinflußt werden.

(7) In den Räumen dürfen lebende Tiere, ausgenommen zum Verkauf bestimmte Fische, Schalen- und Krustentiere, nicht gehalten oder geduldet werden. In die Räume dürfen lebende Tiere nicht mitgebracht werden. Diese Verbote gelten nicht

- a) für Gasträume in Gaststätten und Speisewirtschaften
- b) für Blindenhunde, die von Biinden an der Leine in den dem Publikum zugänglichen Teil von Verkaufs-räumen mitgenommen werden.

An den Eingängen der Verkaufsräume ist an sichtbarer Stelle auf das Verbot des Satzes 2 hinzuweisen.

## § 12

(1) In Räumen oder in Teilen von Räumen, in denen Lebensmittel gewonnen, hergestellt, zubereitet, be- und verarbeitet werden, sowie in Räumen oder in Teilen von Räumen, in denen frisches Fleisch oder frischer Fisch verpackt, aufbewahrt, ausgewogen, feilgehalten oder verkauft werden, muß der Fußboden massiv, wasserundurchlässig, gegen Fett und Fettsäuren widerstandsfähig und leicht zu reinigen sein. Die Wände müssen bis zur Höhe von mindestens 2 m, in Schlachträumen bis zur Höhe von mindestens 3 m mit abwaschfestem, hellfarbigem Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz versehen oder mit hellfarbigen, glasierten Platten belegt sein. Im übrigen müssen die Wände und Decken mit heller, nicht abblätternder Farbe gestrichen sein.

(2) Schlachträume und Räume, in denen frisches Fleisch und frischer Fisch be- oder verarbeitet werden, müssen Wasseranschluß und im Fußboden geruchsicherer Wasser-abfluß haben. Abwassersammelgruben dürfen nur außerhalb der Räume liegen und müssen wasserundurchlässige Wände und Böden sowie eine dicht schließende Ab-deckung haben.

(3) Betriebsräume, in denen Brüh- und Kochkessel aufgestellt sind, müssen mit Dampfabzugseinrichtungen ver-siehen sein.

(4) Absatz 1 findet keine Anwendung

- a) auf Räume, in denen Lebensmittel nur in geschlossenen Packungen oder Behältnissen aufbewahrt oder abgegeben werden,
- b) auf Gasträume in Gast- und Speisewirtschaften,
- c) auf die Teile von Küchen, die nicht unmittelbar der Zubereitung von Lebensmitteln dienen.

## § 13

(1) In Verkaufsräumen, in denen Frischfisch abgegeben wird, müssen Wasseranschluß sowie Spül- und Abwaschbecken vorhanden sein. Dies gilt nicht, wenn ausschließlich gefrorene Fische abgegeben werden.

(2) Lebende Fische dürfen nur in ausreichend großen Behältern mit Wasserzu- und -abfluß gehalten werden. Das zum Hältern der Fische verwendete Wasser muß den Anforderungen des § 4 Abs. 1 entsprechen.

(3) Auf Fahrzeuge, in denen Frischfisch oder unverpackte Fischwaren unmittelbar feilgehalten und verkauft werden, findet Absatz 1 mit der Maßgabe Anwendung, daß an Stelle eines Wasseranschlusses ein Wasserbehälter mit einer ausreichenden Wassermenge vorhanden sein muß. Der Fußboden dieser Fahrzeuge muß mit einer Abflußeinrichtung versehen sein, die während der Fahrt verschlossen zu halten ist.

#### § 14

(1) In Betrieben, in denen Lebensmittel be- oder verarbeitet, feilgehalten oder verkauft werden, muß eine Waschgelegenheit mit Seife, Handbürste sowie sauberem Handtuch oder Papierhandtüchern oder Heißlufttrockner (Wascheinrichtung) zur Verfügung stehen. Sie muß von den Arbeitsplätzen leicht erreichbar und so angelegt und eingerichtet sein, daß Lebensmittel und die für ihre Behandlung dienenden Gegenstände beim Waschen nicht durch Waschwasser verunreinigt werden können.

(2) In oder in unmittelbarer Nähe von Räumen, in denen warmblütige Tiere geschlachtet werden, müssen Wasch- und Entkeimungseinrichtungen (Desinfektionseinrichtungen) vorhanden sein. Absatz 1 Satz 2 gilt sinngemäß.

(3) In Betrieben, in denen Lebensmittel behandelt werden, müssen für die Betriebsangehörigen saubere Toiletten mit Toilettenpapier und Wascheinrichtungen mit Spiegel vorhanden sein.

#### V. Befördern von Lebensmitteln

##### § 15

(1) Lebensmittel müssen beim Befördern gegen Verunreinigung und gegen nachteilige Witterungseinflüsse geschützt sein. Fahrzeuge, die zum Befördern von lebenden Tieren benutzt werden, dürfen zum Befördern von Lebensmitteln nicht verwendet werden.

(2) Für das Befördern von frischem Fleisch, frischem Fisch und unverpackten anderen Lebensmitteln (unverpackte Lebensmittel) gelten die Absätze 3 bis 9 und § 16. Lebensmittel sind als unverpackt anzusehen, wenn sie nicht von geeigneten Verpackungsmitteln völlig und dauerhaft umschlossen sind.

(3) Die Beförderungsmittel oder ihre zur Aufnahme unverpackter Lebensmittel bestimmten Teile müssen glatte Seitenwände und einen glatten, wasserundurchlässigen, leicht abwaschbaren Boden haben und stets sauber gehalten werden.

(4) Der Transportraum der Fahrzeuge, die zum Befördern unverpackter Lebensmittel bestimmt sind, muß gegen den Führersitz durch eine dichte Wand abgeschlossen und von außen zugänglich sein. Der Boden des Transportraumes muß mit sauberen Rosten ausgelegt sein.

(5) Muß der Transportraum beim Aus- und Einladen betreten werden, dürfen unverpackte Lebensmittel auf dem Boden nur in Mulden, Wannen oder ähnlichen Behältnissen gelagert werden.

(6) Im Transportraum dürfen geschlachtete Tiere im Fell nicht befördert werden.

(7) Im Transportraum dürfen weder Personen noch Wild in der Decke noch ungerupftes Geflügel gleichzeitig mit unverpackten Lebensmitteln befördert werden.

(8) Personewagen dürfen für den Transport von unverpackten Lebensmitteln nur benutzt werden, wenn Einrichtungen geöffnet sind, die einen hygienisch einwandfreien Transport gewährleisten.

(9) Frische Mägen, Därme und Blut dürfen nur in geschlossenen oder abgedeckten, wasserdichten Behältern befördert werden.

(10) In Fahrzeugen mit nicht allseitig geschlossenem Transportraum oder in offenen Behältnissen dürfen unverpackte Lebensmittel über öffentliche Straßen und Plätze nur befördert werden, wenn sie mit sauberen, waschbaren Tüchern, sauberem Papier oder auf andere Weise vollständig abgedeckt sind.

#### § 16

Unverpackte Lebensmittel dürfen nur so getragen werden, daß sie gegen eine unmittelbare Berührung mit Kopf, Nacken und Kleidern des Trägers, z. B. durch saubere Überbekleidung, Kapuze oder Nackenschutz oder saubere Einschlagtücher, geschützt sind.

#### VI. Lebensmittel auf Märkten unter freiem Himmel

##### § 17

Für Märkte, auf denen Lebensmittel feilgehalten oder verkauft werden, gelten die Vorschriften der §§ 18 und 19.

##### § 18

(1) Marktplätze müssen in vollem Umfange asphaltiert, betoniert oder dicht gefügt gepflastert sowie mit einer ausreichenden Zahl Hydranten und einer Entwässerungsanlage versehen sein.

(2) In leicht erreichbarer Nähe müssen Toiletten mit Wascheinrichtungen zur Verfügung stehen; sie müssen so angelegt sein, daß die Lebensmittel auf den Märkten durch sie nicht nachteilig beeinflußt werden können.

(3) Für die Sicherstellung verdorbener oder beschlagnahmter Lebensmittel muß ein ausreichend großer, verschließbarer Raum oder Behälter vorhanden sein.

(4) Fahrzeuge aller Art sowie Pferde und andere Zugtiere dürfen auf dem Marktplatz während der Marktzeiten nicht abgestellt werden. Dies gilt nicht für Fahrzeuge, die als fahrbare Verkaufsläden eingerichtet sind, den Vorschriften des § 19 Abs. 2 bis 4 entsprechen und auf dem Markt als Verkaufsstände benutzt werden.

(5) Unmittelbar nach Beendigung eines jeden Marktes sind die Marktplätze gründlich zu reinigen. Abfälle und Müll sind nach der Reinigung sofort zu beseitigen.

##### § 19

(1) Auf Verkaufsstände für Lebensmittel finden die Vorschriften dieser Verordnung Anwendung, soweit sich nicht aus den Absätzen 2 bis 7 etwas anderes ergibt.

(2) Die §§ 1 Abs. 4 und 7 Abs. 1 gelten mit der Maßgabe, daß der obere Teil der Vorderseite der Verkaufsstände für den Verkauf der Lebensmittel offen sein darf. § 11 Abs. 5 Satz 2 findet auf Verkaufsstände keine Anwendung.

(3) Die Verkaufsstände müssen glatte, fugenlose Innenwände und einen leicht zu reinigenden Fußboden haben. An den Wänden dürfen Lebensmittel nur aufgehängt werden, wenn die Wände mit einem hellen, abwaschbaren Olanstrich oder mit einem Überzug aus sauberem, hellem Wachstuch oder einem ähnlichen abwaschbaren Kunststoff versehen sind.

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

(5) Die Gänge zwischen den Verkaufsständen müssen mindestens 2,50 m breit sein.

(6) Verkaufsstände für Lebensmittel dürfen nicht unmittelbar neben Verkaufsständen mit stark riechenden oder Staub erzeugenden Waren aufgestellt werden.

(7) Den Fischverkaufsständen ist ein besonderer Marktteil zuzuweisen.

#### VII. Markthallen

##### § 20

Für den Verkauf von Lebensmitteln in Markthallen gelten die Bestimmungen des § 18 und des § 19 mit Ausnahme des Abs. 4 sinngemäß.

#### VIII. Messen, Kirmessen, Volks- und Schützenfeste sowie sonstige Veranstaltungen im Freien

##### § 21

Der Verkauf und die sonstige Abgabe, z. B. das Verlosen von Lebensmitteln auf Messen, Kirmessen, Volks- und Schützenfesten sowie sonstigen Veranstaltungen im

Freien ist verboten. Von dem Verbot ausgenommen ist der Verkauf der in § 7 Abs. 1 Buchst. c aufgeführten Lebensmittel, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind.

#### IX. Vorschriften für die im Lebensmittelverkehr beschäftigten Personen

##### § 22

(1) Beim Behandeln von Lebensmitteln und beim Reinigen von Gegenständen, die mit Lebensmitteln in unmittelbare Berührung kommen, dürfen Personen, auch vorübergehend, nicht tätig sein, die

- a) an Typhus, Paratyphus oder anderen Salmonellosen, Ruhr, Diphtherie, Keuchhusten oder Scharlach leiden oder einer dieser Krankheiten verdächtig sind oder
- b) Erreger von Typhus, Paratyphus oder anderen Salmonellosen, Ruhr oder Diphtherie ausscheiden oder
- c) an Tuberkulose, einer Geschlechtskrankheit oder
- d) an einer anderen ansteckenden oder ekelerregenden Krankheit leiden oder
- e) in Wohngemeinschaft mit anderen Personen leben, welche an Typhus, Paratyphus oder anderen Salmonellosen, Ruhr, Diphtherie oder Scharlach erkrankt sind oder die Erreger dieser Krankheiten ausscheiden oder
- f) eine sonstige Tätigkeit ausüben, durch die Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können. Darunter fallen insbesondere der Handel mit Knochen, Häuten, Altwaren, die Hundeschur, der Tierkörperbeseitigungs- und Leichenbestattungsdienst.

(2) Personen, die innerhalb der letzten 8 Wochen an Typhus, Paratyphus oder anderen Salmonellosen oder an Ruhr erkrankt waren, dürfen Lebensmittel nur behandeln, wenn in einem von ihnen beigebrachten amtärztlichen Zeugnis keine Bedenken dagegen erhoben werden. Das gleiche gilt für diejenigen, welche mit Personen in Wohngemeinschaft leben, die innerhalb der in Satz 1 genannten Frist an einer dieser Krankheiten gelitten oder Erreger dieser Krankheiten ausgeschieden haben.

(3) Die Absätze 1 und 2 gelten entsprechend für die bei der Überwachung des Lebensmittelverkehrs tätigen Personen.

(4) Die Betriebsinhaber, deren Vertreter oder Beauftragte, dürfen Personen, die unter das Verbot der Absätze 1 oder 2 fallen, bei der Behandlung von Lebensmitteln nicht beschäftigen.

##### § 23

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

(2) Personen, die Lebensmittel gewinnen, herstellen, zubereiten, bearbeiten und abpacken, und Personen, die frisches Fleisch und frischen Fisch verkaufen, müssen saubere Schutzkleidung tragen.

(3) Personen, die Lebensmittel behandeln, ist das Rauen, auch das sogenannte Kaltrauchen, Schnupfen und Tabakkauen während des Behandlens von Lebensmitteln verboten.

(4) Das Ausspucken in Räumen, in denen Lebensmittel behandelt werden, ist verboten.

#### X. Bußgeldvorschriften

##### § 24

Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen der §§ 2 bis 23 können mit einer Geldebuße bis zu 1000 Deutsche Mark geahndet werden.

#### XI. Schlußbestimmungen

##### § 25

Vorschriften, die an den Verkehr mit Lebensmitteln weitergehende Anforderungen stellen, bleiben unberührt.

##### § 26

(1) Diese Verordnung tritt, soweit sich nicht aus Absatz 2 etwas anderes ergibt, am 15. Dezember 1959 in Kraft.

(2) § 18 Abs. 1 bis 3 tritt am 1. Januar 1961, § 9 Abs. 1 und Abs. 5 Satz 2 Buchst. b sowie § 19 Abs. 2 und Abs. 3 Satz 1 treten am 1. Oktober 1962 in Kraft.

(3) Die Kreisordnungsbehörden können für Betriebe, die beim Inkrafttreten dieser Verordnung bereits bestehen, auf besonderer Antrag von den Vorschriften des § 5 Abs. 7 Satz 2, § 12, § 13 Abs. 1 und § 14 Abs. 1 und 2 befristete Ausnahmen zulassen, wenn in anderer Weise die ordnungsmäßige Behandlung von Lebensmitteln sichergestellt ist. Die Fristen dürfen nicht über den 1. Januar 1961 ausgedehnt werden.

##### § 27

Mit dem Inkrafttreten der Verordnung treten außer Kraft:

Die Verordnung des Oberpräsidenten der Provinz Westfalen betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln tierischer Herkunft vom 6. November 1930 (Sonderbeilage zum Stück 47 der Amtsblätter der Regierungen in Arnsberg, Minden und Münster) in der zuletzt geltenden Fassung,

die ordnungsbehördliche Verordnung über Untersuchungszwang der im Verkehr mit Lebensmitteln tätigen Personen vom 20. September 1945 (GS. NW. S. 386) und die ordnungsbehördliche Verordnung zur Änderung und Durchführung der ordnungsbehördlichen Verordnung über den Untersuchungszwang der im Lebensmittelverkehr tätigen Personen vom 10. Januar 1946 (GS. NW. S. 386).

Düsseldorf, den 30. Oktober 1959.

Der Innenminister  
des Landes Nordrhein-Westfalen:  
D u f h u e s .

Der Minister für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
des Landes Nordrhein-Westfalen:  
N i e r m a n n .

— GV. NW. 1959 S. 153.

#### IV. Nachtrag zur Genehmigungsurkunde des Regierungspräsidenten in Arnsberg vom 9. Oktober 1909 — I 22 J-Nr. 1938 — über das Recht zum Bau und Betrieb der Eisenbahn Bossel — Blankenstein.

Auf Grund des § 23 Abs. 1 Ziffer 1 des Landeseisenbahngesetzes vom 5. Februar 1957 (GV. NW. S. 11) genehmige ich die Übertragung der aus der Genehmigungsurkunde des Regierungspräsidenten in Arnsberg vom 9. Oktober 1909 — I 22 J-Nr. 1938 — und den dazu eingegangenen Nachträgen erwachsenen Rechte und Pflichten von den Gemeinden Buchholz, Niedersprockhövel, Obersprockhövel und von der Stadt Herbede, als Rechtsnachfolgerin der Gemeinden Durchholz und Westherbede, auf die Eisenbahngesellschaft Bossel-Blankenstein m.b.H. in Herbede.

Düsseldorf, den 23. Oktober 1959.

Der Minister für Wirtschaft und Verkehr  
des Landes Nordrhein-Westfalen.

Im Auftrage:  
R a d e m a c h e r .

— GV. NW. 1959 S. 157.

**Anzeigen des Ministers für Wirtschaft und Verkehr  
des Landes Nordrhein-Westfalen.**

Düsseldorf, den 19. Oktober 1959.  
Z / C 3 — 32 — 10/14 (2)

Betrifft: Anordnung über die Feststellung der Zulässigkeit der Enteignung für den Bau und Betrieb einer 35 kV-Leitung von Siersdorf nach Merscherhöhe.

Ich zeige hierdurch an, daß im Amtsblatt für den Regierungsbezirk Aachen vom 24. 8. 1959, S. 136, die Anordnung über die Feststellung der Zulässigkeit der Enteignung zugunsten der Rheinisch-Westfälischen Elektrizitätswerk Aktiengesellschaft in Essen für den

Bau und Betrieb einer 35 kV-Leitung von der Zeche Emil Mayrisch in Siersdorf zum Kurzwellensender Jülich in Merscherhöhe in den Städten Jülich und Linnich und den Gemeinden Mersch, Broich, Boslar, Tetz, Rurdorf, Welz, Ederen, Freialdenhoven und Siersdorf im Landkreis Jülich, Regierungsbezirk Aachen,  
bekanntgemacht ist.

— GV. NW. 1959 S. 158.

Düsseldorf, den 19. Oktober 1959.  
Z / C 3 — 32 — 10/13 (2)

Betrifft: Anordnung über die Feststellung der Zulässigkeit der Enteignung für den Bau und Betrieb einer Gasfernleitung von Jülich nach Lövenich.

Ich zeige hierdurch an, daß im Amtsblatt für den Regierungsbezirk Köln vom 4. 9. 1959, S. 255, und im Amtsblatt für den Regierungsbezirk Aachen vom 14. 9. 1959, S. 148, die Anordnung über die Feststellung der Zulässigkeit der Enteignung zugunsten der Thyssensche Gas- und Wasserwerke Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Duisburg für den

Bau und Betrieb einer Gasfernleitung von Jülich nach Lövenich, und zwar

im Regierungsbezirk Aachen in der Stadt Jülich und den Gemeinden Patten bei Mersch, Welldorf, Güsten und Rödingen im Landkreis Jülich,

im Regierungsbezirk Köln in der Stadt Bedburg und den Gemeinden Pütz, Niederembt, Glesch, Paffendorf, Bergheim (Erft), Heppendorf und Horrem im Landkreis Bergheim sowie in der Gemeinde Lövenich im Landkreis Köln,

bekanntgemacht ist.

— GV. NW. 1959 S. 158.

Düsseldorf, den 20. Oktober 1959.  
Z / C 3 — 32 — 10/14 (3)

Betrifft: Anordnung über die Feststellung der Zulässigkeit der Enteignung für den Bau und Betrieb einer 110 kV-Hochspannungs-Doppelfreileitung von Paderborn nach Horn.

Ich zeige hierdurch an, daß im Amtsblatt für den Regierungsbezirk Detmold vom 10. 8. 1959, S. 156, die Anordnung über die Feststellung der Zulässigkeit der Enteignung zugunsten der Rheinisch-Westfälisches Elektrizitätswerk Aktiengesellschaft in Essen für den

Bau und Betrieb einer 110 kV-Hochspannungs-Doppelfreileitung von Paderborn nach Horn in der Stadt Paderborn und den Gemeinden Benhausen, Neuenbeken und Altenbeken im Landkreis Pader-

**Einzelpreis dieser Nummer 0,40 DM.**

Einzellieferungen nur durch die August Bagel Verlag GmbH, Düsseldorf, gegen Voreinsendung des Betrages zu-  
zähl. Versandkosten (je Einzelheft 0,15 DM) auf das Postscheckkonto Köln 85 16 oder auf das Girokonto 35 415 bei  
der Rhein. Girozentrale und Provinzialbank Düsseldorf. (Der Verlag bittet, keine Postwertzeichen einzusenden.)

Herausgegeben von der Landesregierung Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf, Elisabethstraße 5. Druck: A. Bagel, Düsseldorf;  
Vertrieb: August Bagel Verlag GmbH, Düsseldorf. Bezug der Ausgabe A (zweiseitiger Druck) und B (eineitlicher Druck)  
durch die Post. Bezugspreis vierteljährlich Ausgabe A 4,50 DM, Ausgabe B 5,40 DM.

born, der Stadt Horn und den Gemeinden Grevenhagen und Leopoldstal im Landkreis Detmold und der Gemeinde Sandebeck im Landkreis Höxter, Regierungsbezirk Detmold, bekanntgemacht ist.

— GV. NW. 1959 S. 158.

**Bekanntmachung  
einer Änderung in der Zusammensetzung des Vorstandes der Landesversicherungsanstalt Westfalen in Münster (Westf.).**

Herr Otto Walpert, MdB, Bielefeld, Marktstraße 10, hat sein Amt als ordentliches Vorstandsmitglied niedergelegt.

Der Vorstand der LVA Westfalen hat in seiner Sitzung am 14. Juli 1959 festgestellt, daß das stellv. Vorstandsmitglied Herr Paul Gersch, Recklinghausen, Auguststr. 11, als „nicht gewählt“ gilt.

Das stellv. Vorstandsmitglied Herr Dr. Hans Rink, Dortmund, Steinstraße 40, ist durch Tod ausgeschieden.

In der Sitzung der Vertreterversammlung der LVA Westfalen am 25. September 1959 wurden gemäß § 2 (5) GSV gewählt:

Als ordentliches Vorstandsmitglied

Herr Josef Smekala, MdL, geboren 11. 2. 1903, Angestellter, Dortmund, Leppinghof 5,

sowie als stellv. Vorstandsmitglied

Herr Kurt Jeschonnek, geboren 18. 2. 1920, Schlosser, Recklinghausen, Dortmund, Straße 103, und

als stellv. Vorstandsmitglied

Herr Dr. Gerhard Wörner, geboren 14. 8. 1910, Geschäftsführer, Bielefeld, Detmolder Straße 10.

Am gleichen Tage wählte der Vorstand der LVA Westfalen Herrn Josef Smekala zum stellv. Vorsitzenden des Vorstandes.

Münster (Westf.), am 31. Oktober 1959.

**Der Vorstand  
der Landesversicherungsanstalt Westfalen.**

Dr. Zigan,  
Vorsitzender.

— GV. NW. 1959 S. 158.

**Bekanntmachung  
einer Änderung in der Zusammensetzung der Geschäftsführung der Landesversicherungsanstalt Westfalen in Münster (Westf.).**

Als Nachfolger für den wegen Erreichung der Altersgrenze ausgeschiedenen Direktor Carl Nacken wählte die Vertreterversammlung der LVA Westfalen auf Vorschlag des Vorstandes

Herrn Otto Walpert, MdB, Bielefeld, zum Mitglied der Geschäftsführung der LVA Westfalen.

Die Regierung des Landes Nordrhein-Westfalen hat die Wahl bestätigt.

Münster (Westf.), am 31. Oktober 1959.

**Der Vorstand  
der Landesversicherungsanstalt Westfalen.**

Dr. Zigan,  
Vorsitzender.

— GV. NW. 1959 S. 158.