

Gesetz- und Verordnungsblatt

FÜR DAS LAND NORDRHEIN-WESTFALEN

Ausgabe A

21. Jahrgang

Ausgegeben zu Düsseldorf am 10. April 1967

Nummer 13

Glied.-Nr.	Datum	Inhalt	Seite
232	17. 3. 1967	Verordnung über die Übertragung der Aufgaben der unteren Bauaufsichtsbehörde auf die Gemeinde Sieglar, Siegkreis	45
2128 7124	23. 3. 1967	Verordnung über den Verkehr mit Back- und Konditoreiwaren (Back- und Konditoreiwaren-Verordnung — BKV —)	45
	20. 3. 1967	Feststellung der Zulässigkeit der Enteignung nach § 45 Abs. 6 des Wassergesetzes vom 22. Mai 1962 (GV. NW. S. 235)	48

232

Verordnung
über die Übertragung der Aufgaben der unteren Bauaufsichtsbehörde auf die Gemeinde Sieglar, Siegkreis

Vom 17. März 1967

§ 1

Auf Grund des § 77 Abs. 5 und des § 76 der Bauordnung für das Land Nordrhein-Westfalen (BauO NW) vom 25. Juni 1962 (GV. NW. S. 373) übertrage ich die Aufgaben der unteren Bauaufsichtsbehörde unter dem Vorbehalt des Widerrufs für das Gebiet der Gemeinde auf die Gemeinde Sieglar, Siegkreis.

§ 2

Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung tritt die Verordnung über die bauaufsichtliche Zuständigkeit der Gemeinde Sieglar, Siegkreis, vom 10. Mai 1964 (GV. NW. S. 175/SGV. NW. 232) außer Kraft.

§ 3

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1967 in Kraft.

Düsseldorf, den 17. März 1967

Der Minister
für Wohnungsbau und öffentliche Arbeiten
des Landes Nordrhein-Westfalen
Dr. Kohlhase

— GV. NW. 1967 S. 45.

2128

Verordnung
über den Verkehr mit Back- und Konditoreiwaren
(Back- und Konditoreiwaren-Verordnung — BKV —)

Vom 23. März 1967

Auf Grund des § 29 Abs. 1 des Ordnungsbehörden gesetzes vom 16. Oktober 1956 (GS. NW. S. 155), zuletzt geändert durch Gesetz vom 28. November 1961 (GV. NW. S. 305) und des § 120 e Abs. 2 der Gewerbeordnung, wird für das Land Nordrhein-Westfalen verordnet:

§ 1

Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieser Verordnung sind Back- und Konditoreiwaren auch die zu ihrer Herstellung bestimmten Zutaten einschließlich der Backhilfen.

(2) Back- und Konditoreiwaren behandelt, wer sie herstellt, zubereitet, bearbeitet, verarbeitet, umfüllt, abfüllt, verpackt, aufbewahrt, auswiegt, befördert sowie feilhält, verkauft, abgibt oder sonst in den Verkehr bringt.

(3) Back- und Konditoreiwaren befördert, wer sie innerhalb oder außerhalb des Betriebes an andere Orte bringt.

- (4) Im Sinne dieser Verordnung sind
- a) Räume: von festen Wänden, Böden und Decken umschlossene ortsfeste oder bewegliche Einrichtungen,
 - b) Arbeitsräume: die Räume, in denen Back- oder Konditoreiwaren hergestellt, zubereitet, bearbeitet oder verarbeitet werden,
 - c) Lagerräume: die Räume, in denen Back- und Konditoreiwaren aufbewahrt werden,
 - d) Vertriebsräume: die Räume, die der sonstigen Behandlung sowie dem Verzehr von Back- und Konditoreiwaren dienen.

§ 2
Geltungsbereich

(1) Diese Verordnung gilt für alle Betriebe und Personen, die gewerbsmäßig oder für Mitglieder von Genossenschaften und Vereinigungen Back- und Konditoreiwaren behandeln; sie gilt auch für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

(2) Soweit Betriebe, Personen und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung die Back- und Konditoreiwaren in abgabefertigen, festverschlossenen Packungen behandeln oder sonst in den Verkehr bringen, gelten nur § 8, § 11 Absätze 1 bis 3, § 13 Abs. 3, §§ 14, 18 und 19, soweit sie Back- und Konditoreiwaren befördern nur die §§ 8, 11 Abs. 1 und Abs. 2, 14, 18 und 19.

(3) Auf Bäckereien und Konditoreien, die vorübergehend auf Märkten, Volksfesten, Kirmessen und sonstigen Veranstaltungen betrieben werden, finden nur die Bestimmungen der §§ 8 bis 15, 18 und 19 Anwendung.

(4) Für den Handel mit Back- und Konditoreiwaren im Reisegewerbe gelten §§ 8 bis 12, § 13 Absätze 1 und 3, § 14 sowie §§ 18 und 19.

§ 3
Arbeits-, Lager- und Vertriebsräume

(1) Die Arbeitsräume müssen sich in gutem baulichen Zustand befinden, trocken, leicht zu reinigen, sauber, frei von Ungeziefer und fremden Gerüchen, be- und entlüftbar sein. Ihre durchschnittliche Raumhöhe muß 3 m, die Grundfläche ohne Ofenfläche mindestens 10 m², jedoch bei mehreren gleichzeitig tätigen Personen nicht weniger als 4 m² je regelmäßig Tätigen, und der Luftraum bei mehreren gleichzeitig tätigen Personen für jeden regelmäßig Tätigen mindestens 15 m³ betragen. Der Fußboden der Arbeitsräume darf nicht tiefer als der ihn umgebende Erdboden liegen.

(2) Arbeits-, Lager- und Vertriebsräume müssen von Stallungen, Dungstätten, Jauchegruben und anderen Einrichtungen, die Fliegen anziehen, Gerüche oder Staub verbreiten, so weit entfernt liegen, daß eine nachteilige Beeinflussung der Back- und Konditoreiwaren ausgeschlossen ist. Sie dürfen mit Abortanlagen nicht in unmittelbarer Verbindung stehen. Abflußrohre von Aborten dürfen ohne geruchs- und wasserdichte Verkleidung nicht durch die Arbeits-, Lager- oder Vertriebsräume führen.

(3) Die Arbeits-, Lager- und Vertriebsräume sind stets in sauberem Zustand zu halten und regelmäßig zu lüften. Die Arbeits- und Vertriebsräume sind mindestens einmal täglich gründlich zu reinigen und zu lüften. In Arbeits-, Lager- und Vertriebsräumen ist das Aufhängen von Wäsche untersagt. Tiere dürfen in Arbeits-, Lager- und Vertriebsräumen mit Ausnahme der Räume, die dem Verkehr dienen, nicht gehalten oder geduldet werden.

(4) Arbeits-, Lager- und Vertriebsräume dürfen nur dem eigentlichen Geschäftszweck dienen und nicht als Wohn-, Schlaf-, Bade- oder Waschräume benutzt werden.

(5) Fahrzeuge, Kleidungsstücke und andere dem Geschäftszweck nicht unmittelbar dienende Gegenstände dürfen in den Arbeits- und Lagerräumen nicht aufbewahrt werden. Das gilt nicht für die in diesen Räumen verwendete Berufskleidung der Beschäftigten.

(6) Der Betriebsinhaber ist für Ordnung und Sauberkeit in seinem Betrieb verantwortlich.

§ 4
Fenster

(1) Die Gesamtfläche der lichten Fensteröffnungen jedes Arbeitsraumes muß mindestens $\frac{1}{5}$ seiner Grundfläche, abzüglich der Ofenfläche, jedoch mindestens zwei Flächemeter betragen. Die Fenster müssen unmittelbar ins Freie führen und sich mindestens in der Hälfte ihrer Gesamtfläche öffnen lassen.

(2) Zum Zwecke einer möglichst zugfreien Lüftung muß in den Arbeits- und Lagerräumen der obere Teil von Fenstern vom Fußboden aus geöffnet und geschlossen werden können, sofern nicht auf andere Weise für ausreichende, zugfreie Lüftung gesorgt ist.

§ 5
Fußboden

Die Fußböden von Arbeits-, Lager- und Vertriebsräumen müssen fest, leicht zu reinigen, rutschfest, ohne offene Fugen und gegen das Eindringen von Kälte und Feuchtigkeit geschützt sein. Der Übergang vom Fußboden zu den Wänden muß so beschaffen sein, daß er gut gereinigt werden kann.

§ 6

Sanitäre Anlagen

(1) Für die Beschäftigten müssen hygienisch einwandfreie, saubere, ausreichend beleuchtete und gut lüftbare Abortanlagen in genügender Zahl vorhanden sein.

(2) Waschgelegenheiten müssen in solcher Zahl zur Verfügung stehen, daß auf je vier Beschäftigte eine Zapfstelle kommt. In Betrieben mit mehr als vier Beschäftigten sind besondere, ausreichend beleuchtete und erwärmte Waschräume in der Nähe der Arbeitsräume zur Verfügung zu stellen. Die Waschgelegenheiten und -räume sind täglich gründlich zu säubern.

§ 7

Wände, Decken und Backöfen

(1) In Arbeitsräumen müssen

1. die Wände mindestens bis zu einer Höhe von 1,5 m abwaschbar, glatt und hell sein. Der übrige Teil der Wände und die Decken sind jährlich mindestens einmal mit einem hellen Farbanstrich zu versehen, falls sie nicht abwaschbar sind;
2. Maschinen und sonstige Einrichtungen so beschaffen und aufgestellt sein, daß sie selbst und der Aufstellungsplatz leicht gereinigt werden können. Backöfen sind so aufzustellen, daß sie möglichst von allen Seiten, auch von oben, gereinigt werden können. Die Zwischenräume zwischen den Backöfen und den Decken oder Wänden müssen mindestens 30 cm betragen oder durch Zumauern verdeckt sein.

(2) Bei kohlebeheizten Dampfbacköfen mit Seiten- oder Hinterfeuerungen ist der Feuerungsraum vom Backraum durch eine Wand abzutrennen. In dieser Wand sind Türen nur gestattet, wenn sie selbstschließend sind und dicht schließen. Satz 1 gilt nicht für Etagenbacköfen.

(3) Gasbacköfen dürfen ohne ausreichende Sicherung gegen die Ansammlung unverbrannter Gase in gefahrdrohender Menge nicht betrieben werden. Die Verbrennungsgase sind ins Freie abzuführen.

(4) Heizstoffe und Asche dürfen in den Arbeitsräumen nicht gelagert werden.

§ 8

Tätigkeitsvoraussetzungen

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

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus A und B, Enteritis infectiosa (Salmonellose), bakterieller Ruhr, Diphtherie, Hepatitis infectiosa oder Scharlach erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an einer ansteckungsfähigen Tuberkulose oder einer ansteckenden oder ekelregenden Haut- oder Geschlechtskrankheit erkrankt sind,
3. Erreger von Typhus abdominalis, Paratyphus A und B, Enteritis infectiosa (Salmonellose), bakterieller Ruhr oder Diphtherie dauernd oder zeitweilig ausscheiden oder dessen verdächtig sind,
4. in Wohngemeinschaft mit anderen Personen leben, welche an Typhus abdominalis, Paratyphus A und B, Enteritis infectiosa (Salmonellose), bakterieller Ruhr, Diphtherie und Scharlach erkrankt sind oder die Erreger dieser Krankheiten ausscheiden oder
5. eine sonstige Tätigkeit ausüben, durch die Krankheitserreger auf Back- und Konditoreiwaren übertragen werden können. Als solche Tätigkeiten sind insbesondere anzusehen der Handel mit Knochen, Häuten, Altwaren, Leihbüchern, die Hundeschur, der Tierkörper-

beseitigungs-, Leichenbestattungs- und Krankenpflegedienst und ähnliche Betätigungen.

(2) Personen, die innerhalb der letzten 8 Wochen an einer der in Absatz 1 Nr. 1 und Nr. 2 genannten Krankheit erkrankt waren, dürfen Back- und Konditoreiwaren nur behandeln, wenn sie durch ein Zeugnis des Gesundheitsamtes nachweisen, daß hiergegen keine Bedenken vorliegen. Das gilt auch für diejenigen, welche mit Personen in Wohngemeinschaft leben, die innerhalb der vorgenannten 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 dieser Betriebe tätigen Personen.

(4) Der Betriebsinhaber darf Personen, die nach seiner Kenntnis unter das Verbot der Absätze 1 und 2 fallen, nicht in seinem Betrieb arbeiten lassen.

(5) Vor Beginn des Behandlens von Back- und Konditoreiwaren, insbesondere vor dem Zurichten und Teigmachen, sind die Hände gründlich unter reinem, fließendem Wasser und mit Seife zu reinigen. Gleches gilt auch nach jeder längeren Arbeitsunterbrechung und nach jeder Benutzung des Abortes.

§ 9

Kleidung und Verhalten während der Tätigkeit

(1) Personen, die Back- und Konditoreiwaren behandeln, müssen sauber gekleidet sein. Bei der Herstellung, Zubereitung, Be- und Verarbeitung ist eine waschbare, stets sauber zu haltende Berufskleidung zu tragen, in den Arbeitsräumen außerdem eine Kopfbedeckung.

(2) Beim Behandeln von Back- und Konditoreiwaren ist das Rauchen nicht gestattet.

(3) Das Sitzen und Liegen auf den zur Herstellung und Lagerung von Back- und Konditoreiwaren bestimmten Tischen und ähnlichen Einrichtungen ist untersagt.

§ 10

Gebrauchsgegenstände

(1) Gegenstände, die beim Behandeln mit Back- und Konditoreiwaren in Berührung kommen, müssen

1. rost- und korrosionsfrei sein und sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden. Insbesondere sind beschädigte oder gesplitterte Gefäße und Geräte vom Gebrauch ausgeschlossen. Gefäße und Geräte, die mit Säuren oder Sauerteig in Berührung kommen, dürfen nicht aus Zink oder verzinktem Material. Gefäße zum Tauchen der Brezeln dürfen auch nicht aus verzинntem Eisen oder Kupfer bestehen;
2. frei von vermeidbaren Resten der verwendeten Reinigungsmittel sein;
3. so beschaffen sein, daß sie keine gesundheitsgefährdenden Stoffe oder Bestandteile an Back- und Konditoreiwaren abgeben.

(2) Arbeits- und Verkaufstische müssen in einwandfreiem, sauberem Zustand sein; sie sind an jedem Arbeitstag mindestens einmal gründlich zu reinigen.

(3) Das mit Back- und Konditoreiwaren in Berührung kommende Papier und sonstige Verpackungsmaterial muß hygienisch einwandfrei, sauber, unbunzt und farbfest sein. Die Seite, die mit der Ware in Berührung kommt, darf weder bedruckt noch beschrieben sein. Das Papier zum Reinigen von Backformen und Blechen muß die gleichen Voraussetzungen haben.

(4) Bezeichnungen und Preisschilder müssen so angebracht werden, daß sie die Back- und Konditoreiwaren nicht verunreinigen.

§ 11

Behandeln von Back- und Konditoreiwaren

(1) Back- und Konditoreiwaren müssen so behandelt werden, daß sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlich nachteiligen oder ekelerregenden 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) Leicht verderbliche Back- und Konditoreiwaren sind ausreichend kühl zu halten.

(3) Genußuntaugliche insbesondere gesundheitsschädliche Back- und Konditoreiwaren und Abfälle sind aus den Arbeits-, Lager- und Vertriebsräumen alsbald zu entfernen. Bis zu ihrer Entfernung sind sie in dicht schließenden Behältern aufzubewahren. Sie sind anderweitig nur so zu verwenden oder zu beseitigen, daß sie nicht mehr für den menschlichen Genuß gebraucht werden können.

(4) Mehl ist vor der Verarbeitung zu sieben.

§ 12

Aufbewahrung von Back- und Konditoreiwaren

(1) Back- und Konditoreiwaren müssen, soweit sie nichts anderes erfordern, trocken und luftig aufbewahrt werden. Sie dürfen, abgesehen von losem Mehl in besonderen Mehllagerräumen — Silos —, nicht unmittelbar auf dem Fußboden gelagert werden.

(2) Zutaten für Backwaren, wie Gewürze, Streusel, Glasuren, sind in abgedeckten Behältern aufzubewahren.

(3) Mehltruhen müssen abgedeckt, ohne Risse und offene Fugen sein. Mehltruhen und fahrbare Mehlbehälter sind mindestens einmal im Monat gründlich zu reinigen.

§ 13

Feilhalten und Abgabe von Back- und Konditoreiwaren

(1) Das Aufbewahren und Feilhalten von unbedeckten oder unverpackten Back- und Konditoreiwaren ist so vorzunehmen, daß die Waren von Kunden nicht beeinträchtigt, insbesondere nicht angehaucht oder angeheustet werden können. Metall oder anderes Material darf zur Schmuckverzierung von Waren nur benutzt werden, wenn dadurch eine Verletzung oder Schädigung des Verbrauchers nicht zu befürchten ist.

(2) Unverpackte Back- und Konditoreiwaren dürfen nicht zur Selbstbedienung feilgehalten werden.

(3) Von Verbrauchern, Gaststätten, Kantinen und ähnlichen Betrieben zurückgenommene Back- und Konditoreiwaren dürfen nicht nochmals als Back- und Konditoreiwaren in den Verkehr gebracht werden. Das gilt nicht für Back- und Konditoreiwaren in fest verschlossenen Behältnissen oder Packungen, wenn die Behältnisse oder Packungen unversehrt geblieben sind.

(4) Die dieser Verordnung unterliegenden Betriebe und Personen dürfen unverpackte Back- und Konditoreiwaren, die von Gästen berührt oder zurückgelassen werden, nicht wieder für andere verwenden.

§ 14

Beförderung von Back- und Konditoreiwaren

(1) Back- und Konditoreiwaren müssen beim Befördern gegen Verunreinigung und gegen nachteilige Witterungseinflüsse geschützt sein.

(2) In geschlossenen Fahrzeugen dürfen Back- und Konditoreiwaren entweder nur in Behältnissen oder nur so befördert werden, daß sie nicht unmittelbar auf dem Fußboden oder den Sitzen liegen oder an Wände oder Polster der Fahrzeuge anstoßen. Der Transportraum der Fahrzeuge ist stets sauber zu halten.

(3) Unverpackte Back- und Konditoreiwaren dürfen außerhalb des Betriebes nur in Behältnissen getragen und nur dann in offenen Fahrzeugen oder in Körben oder ähnlichen Behältnissen befördert werden, wenn der Transportraum oder die Behältnisse in geeigneter Weise im Sinne von Absatz 1 abgedeckt sind.

§ 15

Back- und Konditoreiwaren auf Märkten unter freiem Himmel und in Markthallen

(1) Arbeits- und Verkaufsstände einschließlich der Verkaufswagen und -anhänger für Back- und Konditoreiwaren auf Märkten, Volksfesten, Kirmessen sowie sonstigen

gen Veranstaltungen unter freiem Himmel und in Markthallen sind so aufzustellen, daß die Back- und Konditoreiwaren möglichst wenig durch Staub oder Geruch beeinträchtigt werden können. Von Dungstätten, Abortanlagen, Stallungen, Jauchegruben und anderen Stätten, die Fliegen anziehen oder die Back- und Konditoreiwaren beeinträchtigende Gerüche oder Staub verbreiten, müssen die Stände für Back- und Konditoreiwaren mindestens 10 m, von anderen Ständen, in denen stark riechende oder stauberzeugende Waren feilgehalten werden, mindestens 2,5 m entfernt sein. Letzteres gilt nicht für solche Back- und Konditoreiwaren, die üblicherweise zusammen mit derartigen Waren abgegeben werden.

(2) Die Back- und Konditoreiwaren sind so aufzubewahren und feilzuhalten, daß sie auch von Tieren nicht beeinträchtigt werden können.

(3) Für die Sicherstellung verdorbener Back- und Konditoreiwaren muß ein ausreichend großer, verschließbarer Raum oder Behälter vorhanden sein.

(4) Die offene Seite der Verkaufsstände muß durch ein überstehendes Dach oder in anderer Weise wirksam gegen nachteilige Witterungseinflüsse geschützt sein. Dies gilt nicht für offene Verkaufsstände in Markthallen.

§ 16 Aushänge

(1) In jedem Betrieb ist ein Abdruck der Verordnung an geeigneter, allen Beschäftigten zugänglicher Stelle anzubringen.

(2) In jedem Backraum ist ein dauernd in gut lesbarem Zustande zu erhaltender Aushang anzubringen, aus dem ersichtlich sind:

1. die Länge, Breite und Höhe des Raumes;
2. die Grundfläche abzüglich der Ofengrundfläche;
3. der Luftinhalt des Raumes;
4. die Zahl der Personen, die nach § 3 in dem Arbeitsraum regelmäßig gleichzeitig beschäftigt werden dürfen, und
5. die Größe der lichten Fensteröffnungen in m².

(3) Die örtliche Ordnungsbehörde hat den Aushang zur Bestätigung der Richtigkeit seines Inhalts zu unterzeichnen.

§ 17

Übergangsvorschriften, Ausnahmen

(1) Die auf Grund bisheriger Vorschriften für einzelne Betriebe erteilten Ausnahmegenehmigungen bleiben, falls sie nicht vorher durch Fristablauf hinfällig werden, so lange in Kraft, bis ein Wechsel des Betriebsinhabers eintritt oder wesentliche bauliche Änderungen der Anlage vorgenommen werden.

(2) Das Staatliche Gewerbeaufsichtsamt kann auf Antrag für Arbeits-, Lager- und Vertriebsräume in bestehenden Bäckereien und Konditoreien und für die Neueinrichtung solcher Räume in bestehenden Gebäuden zulassen, daß in Abweichungen von § 3

- a) die Mindesthöhe der Arbeitsräume weniger als durchschnittlich drei Meter, jedoch nicht weniger als zweieinhalb Meter betragen,
- b) der Fußboden bis zu einem Meter unter der Erdgleiche liegen

darf. Diese Ausnahmen können ohne zeitliche Begrenzung erteilt werden.

(3) Das Staatliche Gewerbeaufsichtsamt kann auf Antrag in besonderen Fällen Ausnahmen über die Grenze des Absatzes 2 hinaus sowie von den weiteren Vorschriften der §§ 3 bis 7 und die Kreisordnungsbehörde von den

übrigen Bestimmungen dieser Verordnung zulassen, wenn die Ablehnung des Antrages eine unbillige Härte bedeuten würde und dem Schutze der Beschäftigten und der Allgemeinheit hinreichend genügt wird. Die Ausnahmen sind befristet zu erteilen.

(4) Eine Neuerteilung der durch Fristablauf oder durch Wechsel des Betriebsinhabers hinfällig gewordenen Ausnahmegenehmigungen ist zulässig.

(5) Die Erteilung von Ausnahmen kann von Auflagen abhängig gemacht werden.

(6) Ausnahmegenehmigungen oder beglaubigte Abschriften von Ausnahmegenehmigungen sind im Betrieb aufzubewahren und den Dienstkräften der Überwachungsbehörden auf Verlangen vorzuzeigen.

§ 18

Bußgeldvorschriften

Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen des § 3 Abs. 1 bis 5, der §§ 4 bis 15, des § 16 Abs. 1 und 2 und des § 17 Abs. 6 werden mit einer Geldbuße bis zu tausend Deutsche Mark geahndet.

§ 19

Weitergehende Bestimmungen

Vorschriften, in denen für die Behandlung von Back- und Konditoreiwaren im Sinne dieser Verordnung weitergehende Anforderungen gestellt werden, sowie Befugnisse der zuständigen Behörden auf Grund des § 120 d der Gewerbeordnung bleiben unberührt.

§ 20

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Düsseldorf, den 23. März 1967

Für den Innenminister
des Landes Nordrhein-Westfalen

Der Minister
für Wohnungsbau und öffentliche Arbeiten
des Landes Nordrhein-Westfalen

Dr. Kohlhase

Der Arbeits- und Sozialminister
des Landes Nordrhein-Westfalen

Figgen

— GV. NW. 1967 S. 45.

Feststellung der Zulässigkeit der Enteignung nach § 45 Abs. 6 des Wassergesetzes vom 22. Mai 1962 (GV. NW. S. 235)

Im Amtsblatt für den Regierungsbezirk Münster vom 18. Februar 1967 ist bekanntgemacht worden, daß ich die Zulässigkeit der Enteignung von Grundstücken zugunsten des Wasserwerks für das nördliche westfälische Kohlenrevier in Gelsenkirchen zum Bau und Betrieb einer Wasserleitung vom Wasserwerk in Haltern bis nach Gelsenkirchen-Buer festgestellt habe.

Düsseldorf, den 20. März 1967

Der Minister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
des Landes Nordrhein-Westfalen

Im Auftrag
Dr. Kaiser

— GV. NW. 1967 S. 48.

Einzelpreis dieser Nummer 0,50 DM

Einzellieferungen nur durch den August Bagel Verlag, Düsseldorf, gegen Voreinsendung des Betrages zuzügl. Versandkosten (Einzelheft 0,30 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.)

In der Regel sind nur noch die Nummern des laufenden und des vorhergehenden Jahrgangs lieferbar.

Wenn nicht innerhalb von acht Tagen eine Lieferung erfolgt, gilt die Nummer als vergriffen.

Eine besondere Benachrichtigung ergeht nicht.