

# Gesetz- und Verordnungsblatt

FÜR DAS LAND NORDRHEIN-WESTFALEN

36. Jahrgang

Ausgegeben zu Düsseldorf am 20. Dezember 1982

Nummer 69

Glied.-Nr.	Datum	Inhalt	Seite
7833	30. 11. 1982	Verordnung über die Hygienische Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft (Lebensmittel-Hygiene-Verordnung) . . . . .	785

7833

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

Vom 30. November 1982

Auf Grund des § 10 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946) 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 und sonstige wechselwarme Tiere, 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, auswiegert, 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 Fleischerzeugnisse 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 Kreisordnungsbehörde mindestens 4 Tage vor der Schlachtung anzugeben.

(3) Bei Notschlachtungen im Sinne des § 1 Abs. 2 des Fleischbeschaugetzes kann die Kreisordnungsbehörde im Einzelfall Ausnahmen von den Vorschriften des § 4, § 5 Abs. 6 Satz 2, § 8, § 9 Abs. 1 und Abs. 2 Satz 1 sowie der §§ 10 bis 12 und des § 14 zulassen. Die Anzeige nach Absatz 2 ist unverzüglich zu erstatten.

(4) Die Vorschriften der Verordnung finden keine Anwendung

1. auf Suppen, Soßen, Brühen, Fleischextrakt, Krabbenextrakt, Krebsextrakt und Fischpasten in verkaufsfertigem Zustand,
2. 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,

3. 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

##### § 3

(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 bei Temperaturen von nicht mehr als 7°C aufzubewahren. Dies gilt nicht für Lebensmittel, die in Verkaufsräumen vorrätig gehalten, ausgelegt und feilgehalten werden, sofern mit der Abgabe dieser Lebensmittel im Laufe der Verkaufsstzeit eines Tages zu rechnen ist. Außerhalb der Kühl- oder Gefrierräume sind frische Fische auf Eis oder in sonstigen Küleinrichtungen aufzubewahren.

(4) Genußuntaugliche 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 als Lebensmittel zu behandeln.

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

##### § 5

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

1. einwandfrei und sauber sowie frei von Resten verwendeter Reinigungsmittel sind,
2. keine die menschliche Gesundheit gefährdenden oder ekelregenden Stoffe oder Teile an die Lebensmittel abgeben können,
3. rost- und korrosionsfrei sind und, ausgenommen bei Brühbottichen, Enthaarungsmaschinen, Enthaarungstischen und Pansenreinigungsmaschinen, nicht aus Zink oder verzinktem Material bestehen,

4. 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 unbekanntlich, sauber, unbenutzt 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. Schneidebretter, auf denen Fleisch zerlegt wird, dürfen nicht aus Holz bestehen; hierfür sind Platten aus geeignetem Kunststoff zu verwenden. 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) Aufhängevorrichtungen 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, Hackklötze, 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 3 und des Absatzes 7 Satz 2, erster Halbsatz, gelten nicht für Fleischgroßmärkte.

##### § 6

(1) Der Käufer darf feilgeholtene, 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 Verkäufer darf die Anschnittflächen 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

1. soweit das Gewinnen einzelner Lebensmittel, z. B. von Fisch und Wild, etwas anderes voraussetzt,
2. für das Befördern von Lebensmitteln vorbehaltlich der Regelung des § 15,

3. soweit lediglich folgende Lebensmittel zum unmittelbaren Verzehr zubereitet, feilgehalten oder verkauft werden: Gebratene, gekochte oder gebrühte Würstchen, gebratenes Fleisch, gebratenes Geflügel, Fischmarinaden, gebratene oder geräucherte Fische, belegte Brotschnitten oder Brötchen oder Lebensmittel als tischfertige Konserven,
  4. soweit im Fischgroßhandel Frischfisch einwandfrei verpackt und vereist und Fischwaren einwandfrei verpackt abgegeben werden,
  5. für Wild in der Decke und ungerupftes Geflügel,
  6. soweit sich aus den Vorschriften der §§ 19 bis 23 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.

### § 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. verkaufsfertige Abpackungen) eine nachteilige Beeinflussung des frischen Fleisches verhindert wird. Verkaufsfertige Abpackungen von Frischfleisch und Frischfisch dürfen nur in Küleinrichtungen feilgehalten und daraus verkauft werden, die sicherstellen, daß die abgepackten Stücke die Temperatur von + 6°C nicht überschreiten. Zur Selbstbedienung müssen Frischfleisch und Frischfisch verkaufsfertig abgepackt sein. In Selbstbedienungseinrichtungen dürfen nur unverletzte verkaufsfertige Abpackungen feilgehalten werden; der Käufer darf beim Aussuchen von Lebensmitteln die verkaufsfertige Abpackung nicht beschädigen.

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

### B. Besondere Vorschriften für die Gewinnung 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, nicht entleert und 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 Schlächten 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 bis 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; Verbindungstüren sind geschlossen zu halten.

(5) Die Räume sind sauber, frei von übeln Gerüchen und tierischen Schädlingen zu halten und regelmäßig, Schlacht-, Bearbeitungs- und Verkaufsräume am Tage der Benutzung mindestens nach Betriebsschluß, zu reinigen und zu lüften.

(6) Zur Schädlingsbekämpfung dürfen in den Räumen bakterienhaltige Mittel nicht verwendet werden. Andere Schädlingsbekämpfungs-, Entseuchungs- und Reinigungsmittel 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

1. für Gasträume in Gaststätten und Speisewirtschaften,
2. für Blindenhunde, die von Blinden an der Leine in den dem Publikum zugänglichen Teil von Verkaufsräumen 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- oder 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 Fettsäure 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 Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz versehen oder mit glasierter Platten belegt sein. Im übrigen müssen die Wände und Decken mit nicht abblätternder Farbe gestrichen sein.

(2) Schlachträume sowie Räume, in denen frisches Fleisch und frischer Fisch in nicht nur geringem Umfang be- oder verarbeitet werden, müssen Wasseranschluß und im Fußboden geruchssicheren Wasserabfluß haben. Abwassersammelgruben dürfen nur außerhalb der Räume liegen und müssen wasserundurchlässige Wände und Böden sowie eine dicht schließende Abdeckung haben.

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

## (4) Absatz 1 findet keine Anwendung

1. auf Räume, in denen Lebensmittel nur in geschlossenen Packungen oder Behältnissen aufbewahrt oder abgegeben werden,
2. auf Gasträume in Gast- und Speisewirtschaften,
3. auf die Teile von Küchen, die nicht unmittelbar der Zubereitung von Lebensmitteln dienen,
4. auf Räume von Betrieben, die nur an einem Tag oder zwei Tagen der Woche frischen Fisch feilhalten oder verkaufen.

## § 13

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

1. für Räume, in denen frischer Fisch ausschließlich in verkaufsfertigen Abpackungen in Kühl- oder Tiefkühlseinrichtungen feilgehalten und daraus verkauft wird sowie
2. für Räume im Sinne des § 12 Abs. 4 Nr. 4, sofern die Voraussetzungen des Absatzes 4 vorliegen.

(2) Lebende Fische dürfen nur in ausreichend großen Wasserbehältern mit Wasserzufluß und -abfluß gehalten werden. Bei genügend feuchter Verpackung können widerstandsfähige Fische (z. B. Aale und Plattfische) auch ohne Benutzung von Wasserbehältern befördert und aufbewahrt werden. Das zum Hältern, Befördern und Aufbewahren 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.

(4) Für Räume im Sinne des § 12 Abs. 4 Nr. 4 gilt folgendes:

1. Frischfisch darf nur in einer Truhe – in Eis gepackt – feilgehalten und daraus verkauft werden. Die Truhe muß den Anforderungen des § 5 Abs. 1 entsprechen. Sie muß mit einem Deckel versehen sein, der geschlossen zu halten ist und lediglich zur Entnahme des Frischfisches geöffnet werden darf. Der Boden der Truhe muß mit einem Rost oder einer sonstigen Vorrichtung versehen sein, die das Abfließen des Schmelzwassers auf den Boden der Truhe so gewährleistet, daß der Frischfisch mit dem sich ansammelnden Schmelzwasser nicht in Berührung kommt.
2. Für das Abwiegen des Fisches muß in unmittelbarer Nähe der Truhe eine Waage vorhanden sein. Das Abwiegen von Fisch darf nur in einer dafür bestimmten Waagschale erfolgen.
3. Wird beim Verkauf Frischfisch auch zerteilt, ist hierfür ein besonderer Tisch oder ein an der Truhe angebrachtes Schneidbrett erforderlich.
4. Während des Verkaufs von Frischfisch muß in unmittelbarer Nähe der Truhe eine Waschgelegenheit zur Verfügung stehen.
5. Die Truhe muß für den Verkauf von Frischfisch an einem geeigneten Platz des Verkaufsräumes aufgestellt sein. Das Aufstellen in der unmittelbaren Nähe des Einganges sowie in unmittelbarer Nähe von Gemüse oder sonstigen Waren, die den Fisch nachteilig beeinflussen können, ist nicht zulässig.

(5) § 8 Abs. 1 Satz 2 gilt nicht für den Frischfischverkauf nach Absatz 4.

## § 14

(1) In Betrieben, in denen Lebensmittel bearbeitet, feilgehalten oder verkauft werden, muß eine Waschgelegenheit mit Seife, Handbürste sowie sauberen, nur einmal zu benutzenden Handtüchern oder Heißlufttrockner (Wascheinrichtung) zur Verfügung stehen. Die Wascheinrichtung muß von den Arbeitsplätzen leicht erreichbar und so angelegt und eingerichtet sein, daß Lebensmittel und die für ihre Behandlung dienenden Gegen-

stände 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 11 und § 16. Lebensmittel sind als unverpackt anzusehen, wenn sie nicht von geeigneten Verpackungsmitteln völlig und dauerhaft umschlossen sind. Der Absatz 12 gilt für das Befördern von verpackten und unverpackten Lebensmitteln.

(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.

(5) Muß der Transportraum beim Aus- und Einladen betreten werden, so ist durch Verwendung von Behältnissen (Mulden, Wannen o. ä.) oder sonstigen Einrichtungen sicherzustellen, daß unverpackte Lebensmittel mit dem Boden nicht unmittelbar in Berührung kommen.

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

(9) Unverpackte Lebensmittel dürfen außerhalb eines Betriebes nur in Fahrzeugen mit allseitig geschlossenem Transportraum oder in geschlossenen Behältnissen befördert werden; dies gilt nicht für das Beladen und Entladen von Transportfahrzeugen und für den Transport von in Eis gepacktem Frischfisch.

(10) Frischfisch muß stets in Eis gepackt gehalten werden.

(11) Frischfleisch in ganzen Tierkörpern, in Tierkörperhälften oder Tierkörpervierteln darf nur im Hängen oder ungestapelt befördert werden; ausgenommen hiervon sind frisches Fleisch, sofern die Transportdauer nicht länger als eine Stunde beträgt, in Hüllen befindliches Gefrierfleisch sowie Wild, Geflügel und Kaninchen.

(12) Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen zum Zwecke des Transportes nur in gekühltem Zustand verladen werden. Bei frischem Fleisch, bei leicht verderblichen, in Scheiben geschnittenen oder gewürfelten Fleisch- und Wurstwaren (z. B. Aufschnittwaren von Brühwurst, Kochwurst, gekochten oder gebratenen Fleischerzeugnissen) sowie bei leicht verderblichen Salaten, die Lebensmittel im Sinne des § 1 Abs. 1 enthalten, darf während des Transportes die Temperatur dieser Lebensmittel + 10°C nicht übersteigen. Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für Wild in der Decke und Geflügel in Federn, ferner, wenn frisches Fleisch von der Schlachttätte in einen Verarbeitungsbetrieb verbracht wird und die normale Transportdauer nicht länger als eine Stunde beträgt.

## § 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 gefugt 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.

## § 19

(1) Als Verkaufsstände für Lebensmittel gelten nur ortsfeste Verkaufsstände sowie Verkaufswagen oder Verkaufsanhänger. Auf sie finden die Vorschriften dieser Verordnung Anwendung, soweit sich nicht aus den Absätzen 2 bis 8 etwas anderes ergibt.

(2) § 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.

(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 Öl-anstrich 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.

(8) Salzheringe können in Fässern neben den Verkaufsständen aufbewahrt und dort zum Zwecke des Verkaufs in den Verkaufsständen umgefüllt werden. Während des Aufbewahrens sind die Fässer geschlossen zu halten.

**VII. Markthallen,  
Verkauf im Reisegewerbe und Automatenverkauf**

## § 20

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

## § 21

(1) Lebensmittel – ausgenommen Frischfleisch – dürfen im Reisegewerbe nur feilgehalten und verkauft werden, wenn

1. die Verkaufsstände den Vorschriften des § 19 Abs. 1 bis 4 entsprechen,
2. der Reisegewerbetreibende die Standorte, Straßen und Ortsteile, in denen er feilhalten und verkaufen will, spätestens zwei Werkstage vorher der Kreisordnungsbehörde angezeigt hat und
3. die Kreisordnungsbehörde das Feilhalten und Verkaufen an den bezeichneten Stellen im Benehmen mit dem Amtstierarzt nicht ganz oder teilweise untersagt hat; die Kreisordnungsbehörde darf das Feilhalten und Verkaufen nur untersagen, wenn eine nachteilige Beeinflussung im Sinne des § 3 und des § 11 Abs. 2 Satz 1 zu befürchten ist.

Für den Verkauf von Frischfisch gilt § 15 Abs. 10 entsprechend.

(2) Frischfleisch darf im Reisegewerbe nach Maßgabe des Absatzes 1 nur befördert, feilgehalten und verkauft werden, wenn die Verkaufswagen oder Verkaufsanhänger über eine Kühlseinrichtung verfügen und das nicht unmittelbar zum Verkauf feilgehaltene Fleisch bei einer Temperatur von nicht mehr als + 6°C aufbewahrt wird.

## § 22

(1) In Automaten dürfen Lebensmittel nur in luftdicht verschlossenen Behältnissen oder in verkaufsfertigen Abpackungen feilgehalten werden. Frisches Fleisch und frischer Fisch dürfen nur in Automaten feilgehalten werden, die sich in Verkaufsräumen befinden.

(2) Abweichend von Absatz 1 dürfen in Räumen von Gast- und Speisewirtschaften, von Imbißstuben, von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung oder ähnlichen Zwecken dienenden Räumen zum Verzehr an Ort und Stelle auch unverpackte Lebensmittel in Automaten feilgehalten werden. Dies gilt nicht für frisches Fleisch und frischen Fisch.

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

## § 23

Der Verkauf und die sonstige Abgabe, z. B. das Verlosen von Lebensmitteln auf Messen, Kirmessen, Volks- und Schützenfesten sowie sonstigen Veranstaltungen im Freien sind verboten. Von dem Verbot ausgenommen sind

1. der Verkauf und die sonstige Abgabe der in § 7 Abs. 1 Nr. 3 aufgeführten Lebensmittel, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind,
2. das Ausspielen und Verlosen von Lebensmitteln als Dauergersten in luftdicht verschlossenen Behältnissen, von festverpackten Dauerwürsten (Hartwürsten) und festverpackten, geräucherten, ganzen rohen Schinken,
3. das Zubereiten, Feilhalten und Abgeben von Lebensmitteln zum unmittelbaren Verzehr in Zeltgaststätten.

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

## § 24

(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) In Räumen, in denen unverpackte Lebensmittel behandelt werden, ist das Rauchen verboten. Dies gilt nicht für Gasträume in Gaststätten, Speisewirtschaften und in ähnlichen Einrichtungen. Personen, die Lebensmittel behandeln, ist das Rauchen, auch das Kaltrauchen, sowie das Schnupfen und Tabakkauen während des Behandelns von Lebensmitteln verboten.

## X. Ordnungswidrigkeiten

§ 25

Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Lebensmittel entgegen § 3 Abs. 1 behandelt,
  2. entgegen § 3 Abs. 2 Lebensmittel sowie Lebensmittel und Waren, die sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können, in demselben Raum behandelt,
  3. entgegen § 3 Abs. 3 Satz 1 leicht verderbliche Lebensmittel bei Temperaturen von mehr als 7°C aufbewahrt,
  4. entgegen § 3 Abs. 4 genußuntaugliche Lebensmittel nicht unverzüglich entfernt oder nicht so beseitigt, verwahrt oder verwertet, daß eine Verwendung als Lebensmittel ausgeschlossen ist,
  5. Wasser, Eis oder gasförmige Stoffe verwendet, die den Anforderungen des § 4 nicht entsprechen,
  6. Gegenstände, die den Anforderungen des § 5 Abs. 1 nicht entsprechen, zum Behandeln von unverpackten Lebensmitteln benutzt,
  7. entgegen § 5 Abs. 2 die gleichen Gegenstände zum Behandeln von Lebensmitteln, die sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können, benutzt,
  8. Lebensmittel entgegen § 6 Abs. 2 berührt,
  9. entgegen § 7 Abs. 1 Satz 1 Lebensmittel außerhalb von Räumen behandelt,
  10. entgegen § 9 Abs. 1 Schlachtungen außerhalb von besonderen Schlachträumen durchführt,
  11. entgegen § 15 Abs. 1 Satz 1 Lebensmittel so befördert, daß sie gegen Verunreinigung oder gegen nachteilige Witterungseinflüsse ungeschützt sind,
  12. Lebensmittel im Reisegewerbe entgegen § 21 feilhält oder verkauft.

13. Lebensmittel entgegen § 22 Abs. 1 in Automaten feilhält,
  14. Lebensmittel entgegen § 23 Satz 1 auf Messen, Kirmmessen, Volks- oder Schützenfesten sowie sonstigen Veranstaltungen im Freien verkauft oder sonst abgibt,
  15. beim Behandeln von Lebensmitteln gegen § 24 Abs. 1 verstößt,
  16. entgegen § 24 Abs. 2 keine saubere Schutzkleidung trägt,
  17. dem Verbot des Tabakgenusses im Sinne des § 24 Abs. 3 zuwiderhandelt.

## **XI. Schlußbestimmungen**

S 26

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

§ 21

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Düsseldorf, den 30. November 1982

**Die Landesregierung  
des Landes Nordrhein-Westfalen**  
**Der Ministerpräsident**  
**Johannes Rau**

**Der Minister  
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Hans Otto Bäumer**

- GV, NW, 1982 S. 765.

Einzelpreis dieser Nummer 1,60 DM

**Bestellungen, Anfragen usw. sind an den August Bagel Verlag zu richten. Anschrift und Telefonnummer wie folgt für  
Abonnementabrechnungen: Grafenberger Allee 82 Tel. (0211) 68 88/2 38 (8.00-12.30 Uhr), 4000 Düsseldorf 1**

Bezugspreis halbjährlich 41,30 DM (Kalenderhalbjahr). Jahresbezug 82,60 DM (Kalenderjahr), zahlbar im voraus. Abbestellungen für Kalenderhalbjahresbezug müssen bis zum 30. 4 bzw. 31. 10. für Kalenderjahresbezug bis zum 31. 10. eines jeden Jahres bei Verlag vorliegen.

**Die genannten Preise enthalten 6,5% Mehrwertsteuer.**

**Einzelpreisliste:** Grafenberger Allee 82, Tel. (02 11) 68 88/241/283/284, 4000 Düsseldorf 1

**Erinnerungsbestellung:** Gräfenberger Allee 82, Tel. (0211) 68 68/2412/243/244, 4000 Düsseldorf 1  
Einzellieferungen gegen Voreinsendung des vorgenannten Betrages zugänglich. Versandkosten (je nach Gewicht des Blattes), mindestens jedoch DM 0,80 auf das Postcheckkonto Köln 85 16-507. (Der Verlag bittet, keine Postweiterzettel einzusenden.) Es wird dringend empfohlen, Nachbestellungen des Gesetz- und Verordnungsblattes für das Land Nordrhein-Westfalen möglichst innerhalb eines Vierteljahrs nach Erscheinen der jeweiligen Nummer beim Verlag vorzunehmen, um späteren Lieferschwierigkeiten vorzubeugen. Wenn nicht innerhalb von vier Wochen eine Lieferung erfolgt, gilt die Nummer als vergriffen. Eine besondere Benachrichtigung ergeht nicht.

Herausgegeben von der Landesregierung Nordrhein-Westfalen, Haraldstraße 5, 4000 Düsseldorf 1  
Verlag und Vertrieb: August Bagel Verlag, Grafenberger Allee 82, 4000 Düsseldorf 1  
Druck: A. Basel, Graphischer Großbetrieb, 4000 Düsseldorf 1

ISSN 0340-001 X