

Anlage 1

Zur Bekanntmachung über gewerbliche Schlachtungen und Hausschlachtungen im Stadtkreis Heidelberg

Auszug aus der Verordnung der Landesregierung über die Hygiene im Verkehr mit Lebensmitteln tierischer Herkunft:

§ 1

- (1) Lebensmittel im Sinne dieser Verordnung sind frisches und zubereitetes Fleisch warmblütiger Tiere einschließlich Wild und Geflügel, Fische, Weich-, Schalen- und Krustentiere, die dazu bestimmt sind, von Menschen verzehrt zu werden, sowie Erzeugnisse, die unter Verwendung dieser Lebensmittel hergestellt sind. Als Fleisch gelten auch die aus warmblütigen Tieren gewonnenen Fette, Fleisch- und Wurstwaren.
- (2) Räume im Sinne dieser Verordnung sind umschlossene ortsfeste und bewegliche Einrichtungen, in denen im Sinne von § 7 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden.

§ 2

- (1) Für Gegenstände, mit denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, gilt folgendes:
 1. Sie müssen frei von Rost und sonstigen Korrosionsprodukten sein und sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden; beschädigte oder gesplitterte Gefäße oder Geräte dürfen nicht verwendet werden;
 2. sie müssen frei von vermeidbaren Resten der verwendeten Reinigungsmittel sein;
 3. sie dürfen keine gesundheitsgefährdenden oder ekelerregenden Stoffe oder Bestandteile an die Lebensmittel abgeben oder diese gesundheitlich nachteilig beeinflussen;
 4. sie dürfen nicht zu anderen Zwecken verwendet werden.
- (2) Verkaufs- und Arbeitstische müssen mit einer glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platte oder einem entsprechenden Belag versehen sein. Werden auf den Verkaufstischen Lebensmittel unbedeckt oder unverpackt ausgestellt, so ist ein Aufsatz so anzubringen, dass der Kunde die ausgelegte Ware weder berühren noch anhauchen oder anhusten kann.
- (3) Fleischhaken oder Hakenrahmen müssen so weit von der Wand entfernt oder so hoch befestigt sein, dass das aufgehängte Fleisch weder die Wand noch den Fußboden berührt. Sie dürfen nicht in dem den Kunden zugänglichen Teil des Verkaufsraums angebracht werden.

- (4) Wurstfüllmaschinen, Kutter, Hackklötze, Messer, Aufschnittmaschinen, Waagen, Sägen und sonstige Maschinen und Arbeitsgeräte sind täglich mindestens einmal, Fleischwölfe täglich nach jeder Hauptabsatzzeit, mindestens aber mittags und abends gründlich zu reinigen.

§ 3

- (1) Schlachttiere sind in einem besonderen Tötungs- und Entblutungsraum oder an einem besonderen Platz innerhalb des Schlachtraums zu entbluten. Die Tiere dürfen zur Beschleunigung des Ausblutens nicht getreten werden. Blut, das für Lebensmittel verwendet werden soll, darf nur in Gefäßen aufgefangen werden, die ausschließlich für diesen Zweck benutzt werden und sich einwandfrei reinigen lassen.
- (2) Bevor Magen und Därme bearbeitet werden, sind sie von den übrigen Organen reinlich zu trennen.
- (3) Fleisch darf nicht mit Tüchern abgewischt oder abgetrocknet werden. Tierkörper sind erforderlichenfalls mit Wasser abzubrausen.
- (4) Fleisch darf im Schlachtraum nicht verarbeitet werden.
- (5) Schlachtmesser sind in Metallköchern aufzubewahren, die sich leicht reinigen und durch Auskochen desinfizieren lassen. Es ist verboten, Schlachtmesser in das Fleisch zu stecken oder in den Mund zu nehmen.
- (6) Fußböden, Wände, Geräte und andere Gegenstände sind unverzüglich zu reinigen und zu desinfizieren, wenn sie mit Teilen von Tierkörpern in Berührung gekommen sind, durch die Krankheitskeime verschleppt werden können. In oder in unmittelbarer Nähe von Räumen, in denen warmblütige Tiere geschlachtet oder ausgeschlachtet werden, müssen Wasch- und Desinfektionseinrichtungen vorhanden sein.

§ 4

Für Räume, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, gilt unbeschadet weitergehenden Vorschriften folgendes:

1. Sie müssen genügend groß, hoch, trocken, leicht zu reinigen sowie ausreichend belichtet, be- und entlüftbar, sauber und frei von fremden Gerüchen und von Ungeziefer sein. Es müssen leicht erreichbare, hygienisch einwandfreie Aborte mit nahegelegenen, hygienisch einwandfreien Handwascheinrichtungen mit Seife und Handtrocknungseinrichtungen vorhanden sein. Gemeinschaftshandtücher dürfen nicht bereitgestellt werden. Aborte dürfen von Arbeits- und Geschäftsräumen aus nicht unmittelbar zugänglich sein.
2. Sie sind mindestens einmal täglich gründlich zu reinigen und zu lüften. An Fenstern, die geöffnet werden können, und an Luftöffnungen müssen Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten vorhanden sein; dies gilt nicht für Räume in Speisewirtschaften, in denen Lebensmittel abgegeben werden. Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen nur angewendet werden, wenn dadurch die Lebensmittel nicht beeinträchtigt werden.

3. Sie dürfen nur dem eigentlichen Geschäftszweck dienen. Insbesondere dürfen sie nicht als Wohn-, Schlaf- oder Waschräume benutzt werden.
4. In ihnen dürfen Fahrzeuge, Kleidungsstücke, Felle, Häute, ungereinigte Tierfüße, ungeputzte Därme und dem Geschäftszweck nicht dienende Gegenstände nicht aufbewahrt werden. Dies gilt nicht für die in geschlossenen Schränken abgelegte Straßenkleidung der Beschäftigten sowie für die Überkleidung von Gästen in Speisewirtschaften.
5. In ihnen dürfen lebende Tiere, außer Fischen, Weich-, Schalen- und Krustentieren, nicht gehalten oder geduldet werden. Gäste dürfen in Speisewirtschaften Hunde nur an der Leine mitbringen; Hunde ohne diese Sicherung dürfen nicht geduldet werden.

§ 5

Räume, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, müssen einen wasserundurchlässigen Fußboden haben. Die Wände dieser Räume müssen bis auf zwei Meter Höhe, wenn in ihnen Großtiere geschlachtet werden, bis auf drei Meter Höhe, mit einem glatten, abwaschbaren und hellen, jedoch nicht roten Belag oder einem entsprechenden Anstrich auf dichtem Zement- oder gleichwärtigem Putz versehen sein.

§ 6

- (1) In Räumen, in denen frisches Fleisch oder frische Fische be- und verarbeitet werden, muss der Fußboden leicht und geruchssicher zu entwässern sein.
- (2) Entwässerungsöffnungen sind gegen das Eindringen von Nagetieren zu sichern. Abwassersammelgruben müssen außerhalb der Arbeitsräume liegen und wasserundurchlässige Wände und Boden sowie eine dicht schließende Abdeckung haben.