Sie dürfen nicht mit Ställen, Aborten, Düngergruben und anderen Anlagen, die üble Gerüche verbreiten oder Fliegen anziehen, in Verbindung stehen. Von derartigen Anlagen müssen sie mindestens 5 m entfernt liegen.

Die in Absatz 1 bezeichneten Räume müssen mit undurchlässigem, leicht abwaschbarem Fußboden versehen sein, ihre Wände, soweit sie nicht durch die Rückwände von Gestellen und Schränken verdeckt werden, müssen bis zu 2 m Höhe glatt mit Zementmörtel verputzt und mit weißer oder hellgrauer Ölfarbe gestrichen sein, falls sie nicht mit glasierten Platten belegt sind. Die dort befindlichen Fleischhaken müssen mindestens 20 cm von der Wand und 2 m vom Fußboden entfernt angebracht werden.

Speise- und Schankräume von Gastwirtschaften und Gasthöfen dürfen für die Zubereitung und Aufbewahrung der in § 1 genannten Waren nur insoweit benutzt werden, als eine polizeiliche Genehmigung dazu erteilt wird. Die Ausstellung der zum Verbrauch der Gäste bestimmten Lebensmittel mit Ausnahme von frischem Fleisch jeder Art und nicht zubereitetem Geflügel ist erlaubt, kann aber von besonderen Einrichtungen abhängig gemacht werden.

§ 5.

Die in § 4 Absatz 1 bezeichneten Räume dürfen nur den eigentlichen Geschäftszwecken dienen. Sie dürfen weder als Wohn-, Schlaf-, Koch- oder Waschräume benutzt werden, noch mit Räumen dieser Art in offener Verbindung stehen.

Gewerbliche Schlachtungen, mit Ausnahme von Geflügelschlachtungen, dürfen nur in gewerbepolizeilich geeigneten Schlächtereien vorgenommen werden.

Es ist verboten, in den in § 4 Absatz 1 bezeichneten Räumen verdorbene oder gesundheitsschädliche Lebensmittel sowie ekelerregende oder scharf riechende Stoffe unterzubringen. Tiere, namentlich Hunde und Katzen, dürfen in diesen Räumen nicht geduldet werden.

§ 6.

Die in § 4 Absatz 1 bezeichneten Räume sowie die in ihnen befindlichen Einrichtungen und Gerätschaften sind stets in einem guten baulichen Zustande zu halten.

Die Verkaufstische müssen mit einer glatten, leicht abwaschbaren Platte versehen und so eingerichtet sein, daß die Käufer mit den ausgelegten Waren nicht in Berührung kommen.

Fleisch darf nur an den Fleischhaken aufgehängt oder auf reinen Tischen oder Gestellen, nicht dagegen unmittelbar auf dem Fußboden, gelagert werden.

Der Betriebsinhaber hat für eine dem Personal leicht zugängliche Waschgelegenheit zu sorgen, die so angebracht ist, daß bei ihrer Benutzung die Waren nicht verunreinigt werden können.

In den Aufbewahrungs- und Arbeitsräumen müssen Fenster- und Luftöffnungen mit engen Draht- oder Gazefenstern zur Abwehr von Fliegen versehen sein.

Über den Kochkesseln in den Arbeitsräumen muß eine Vorrichtung zum Abzug des Dampfes angebracht sein.

§ 7.

Marktverkaufsstände für Fleisch und Fleischwaren müssen überdacht und so beschaffen sein, daß die feilgehaltenen Waren vor Witterungseinflüssen und Verunreinigungen geschützt sind. Das Fleisch muß so aufgehängt werden, daß es den Erdboden nicht berührt.

Beförderung.

§ 8.

Die Behälter (Mulden, Wannen usw.) zur gewerbsmäßigen Beförderung von Fleisch, Fleischwaren, abgehäutetem Wild und gerupftem Geflügel müssen so beschaffen und dürfen nur soweit gefüllt sein, daß Fleischteile nicht hinausragen. Ohne diese Behälter darf Fleisch nur innerhalb der öffentlichen Schlachthöfe, innerhalb der Privatschlächtereien sowie von und zum Wagen getragen werden. Die Träger haben dabei Körper und Kleidung durch Anlegung von sauberen waschbaren Hauben oder Tüchern gegen die Berührung mit dem Fleisch zu schützen.

Die Fahrzeuge zur Beförderung von Fleischwaren müssen mit glatten undurchlässigen und leicht waschbaren Boden und Wänden ausgestattet sein. Personen dürfen bei der Beförderung von Fleischwaren nur auf dem Führersitz Platz nehmen. Es dürfen gleichzeitig keine lebenden Tiere oder gesundheitsschädlichen oder andere Gegenstände mitgeführt werden, deren Berührung die Fleischwaren nachteilig beeinflussen könnte.

§ 9.

In offenen Fahrzeugen, Körben, Wannen und Mulden müssen Fleischwaren, abgehäutetes Wild und gerupftes Geflügel mit sauberen waschbaren Tüchern oder sauberem Pergamentpapier vollständig bedeckt werden. Bei gleichzeitiger Beförderung vom Fleisch im Fell mit anderem Fleisch ist letzteres vor der Verunreinigung durch das Fell zu schützen. Blut ist nur in dicht verschlossenen sauberen Kannen, Magen, Darm und andere Eingeweideteile sind in besonderen Behältnissen zu befördern.

Feilhalten und Verkauf.

§ 10.

Das Aufhängen und Auslegen von Fleischwaren, außer Wild in der Decke, sowie von ungerupftem Geflügel mit verbundener Schlachtwunde auf Straßen und Plätzen, vor den Häusern, in den Türen und in den Hausfluren ist verboten. Diese Bestimmung gilt nicht für die Verkaufsstände auf Märkten und öffentlichen Festen.

Frische Seefische sind in der warmen Jahreszeit in Kühlschränken, Kühlräumen oder auf Eis zu lagern.

§ 11.

Hackfleisch (Schabefleisch) darf außerhalb geschlossener Räumlichkeiten sowie auf Freibänken oder freibankähnlichen Einrichtungen weder hergestellt noch feilgehalten werden.

Das Vorrätighalten von Hackfleisch (Schabefleisch) ist nur während der Hauptabsatzzeiten gestattet. Mit seiner Herstellung darf erst ½ Stunde vor Beginn der Hauptabsatzzeit begonnen werden. Welche Geschäftsstunden als Hauptabsatzzeiten anzusehen sind, bestimmt die Ortspolizeibehörde.

In Pferdeschlächtereien ist das Vorrätighalten von Hackfleisch verboten.

Der nach einer Hauptabsatzzeit unverkauft gebliebene Hackfleisch-(Schabefleisch)-vorrat ist sofort gewerbsmäßig zu verarbeiten, so daß ein Verkauf im rohen Zustande ausgeschlossen ist. Der Hackfleisch-(Schabefleisch)-vorrat ist unter einer Glocke aus Glas oder aus dichter Drahtgaze aufzubewahren.