

Inhalt:

Fünfte Verordnung zum Vollzug des Milchgesetzes (MG)—(5. Milchverordnung [5. MV]) vom 18. Juni 1953 S. 83

| Fünfte Verordnung zum Vollzug des Milchgesetzes (MG) Fünfte Milchverordnung (5. MV) Vom 18. Juni 1953 | |
|--|-------|
| Inhaltsübersicht | |
| Abschnitt I Zuständigkeit und Verfahren | |
| Art. | Seite |
| 1 | 83 |
| 2 | 83 |
| 3 | 83 |
| Abschnitt II Allgemeine Anforderungen an die Personen, Ställe und Geräte | |
| 4 | 84 |
| 5 | 84 |
| 6 | 84 |
| 7 | 84 |
| Abschnitt III Fettarme Milch | |
| 8 | 84 |
| Abschnitt IV Vorzugsmilch | |
| 9 | 84 |
| 10 | 84 |
| 11 | 85 |
| 12 | 85 |
| 13 | 85 |
| 14 | 86 |
| 15 | 86 |
| 16 | 86 |
| 17 | 86 |
| 18 | 87 |
| 19 | 87 |
| Abschnitt V Bearbeitung und Verarbeitung der Milch | |
| 20 | 87 |
| 21 | 88 |
| 22 | 88 |
| 23 | 88 |
| 24 | 88 |
| 25 | 88 |
| 26 | 89 |
| 27 | 89 |
| 28 | 89 |
| 29 | 89 |
| 30 | 89 |
| 31 | 89 |
| 32 | 89 |
| 33 | 90 |
| 34 | 90 |
| 35 | 90 |
| 36 | 91 |
| 37 | 91 |
| 38 | 91 |
| 39 | 91 |
| Abschnitt VI Abgabe der Milch | |
| 40 | 91 |
| 41 | 91 |
| 42 | 91 |
| 43 | 92 |

| | |
|----|----|
| 44 | 92 |
| 45 | 93 |
| 46 | 93 |
| 47 | 93 |
| 48 | 93 |

| Abschnitt VII Überwachung des Verkehrs mit Milch | |
|---|----|
| Art. 49 | 94 |

| Abschnitt VIII Strafbestimmungen | |
|---|----|
| Art. 50 | 94 |

| Abschnitt IX Schlußbestimmungen | |
|--|----|
| Art. 51 | 94 |
| 52 | 94 |

Auf Grund der §§ 37, 43 und 52 des Milchgesetzes (MG) vom 31. 7. 1930 (RGBl. I S. 421) i. d. Fassung des § 33 des Gesetzes über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) i. d. F. v. 10. 12. 1952 (BGBl. I S. 811) sowie zum Vollzuge der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes (AV.) v. 15. 5. 1931 (RGBl. I S. 150) i. d. Fassung v. 20. 12. 1934 (RGBl. I S. 1267) wird hiemit bestimmt:

Abschnitt I Zuständigkeit und Verfahren

Art. 1

(I) „Oberste Landesbehörde“ ist das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten („Staatsministerium“).

(II) Die lebensmittel-aufsichtliche Überwachung des Verkehrs mit Milch obliegt dem Staatsministerium des Innern.

(III) Das nach Abs. I oder II zuständige Staatsministerium trifft seine Anordnungen im Benehmen mit den jeweils beteiligten Staatsministerien.

Art. 2

Zuständige Behörde

„Zuständige Behörde“ ist die Kreisverwaltungsbehörde; sie ist zum Vollzug des Milchgesetzes und der zu ihm ergangenen Ausführungsvorschriften zuständig, soweit nicht andere Behörden oder Stellen für zuständig erklärt werden. Die Entscheidung der Kreisverwaltungsbehörde ist endgültig, soweit nicht im Milchgesetz und in dieser Verordnung anderes bestimmt ist.

Art. 3

Erlaubnisverfahren

(I) Im Verfahren nach den §§ 14, 15 und 17 MG hat im Hinblick auf die Bestimmungen der §§ 20, 21 und 21a der Gewerbeordnung im 2. Rechtszug das Verwaltungsgericht nach Maßgabe des Gesetzes über die Verwaltungsgerichtsbarkeit vom 25. 9. 1946 (GVBl. S. 281/384) in der Fassung des Gesetzes vom 30. 9. 1949 (GVBl. S. 258 und 274) zu entscheiden. Das in diesem Gesetz geregelte Rechtsmittelverfahren kommt zur Anwendung.

(II) Vor der Entscheidung im ersten Rechtszug ist ein Ausschuß zu hören, dem je ein Sachverständiger aus den Kreisen der Milcherzeuger, Milchbearbeiter, Milchhändler und Verbraucher angehört. Die Sachverständigen werden von der Kreisverwaltungsbehörde berufen; hiezu sind die Organisationen der Milcherzeuger, Milchbearbeiter, Milchhändler und Verbraucher zu hören.

Abschnitt II

Allgemeine Anforderungen an die Personen, Ställe und Geräte

Art. 4

Allgemeine Bestimmungen

Für die Gewinnung der Vollmilch und der übrigen im § 1 AV aufgeführten Milchsorten sowie für den Verkehr mit ihnen gelten die Vorschriften der §§ 6, 7 und 13 MG, der §§ 15 bis 19 AV und die nachstehenden Bestimmungen.

Art. 5

Gesundheitszustand des Personals

Zu § 13 MG.

(I) Zeigen sich bei Personen, die bei der Gewinnung der Milch oder sonst im Verkehr mit Milch tätig sind, Erscheinungen im Sinne des § 13 Abs. 1 MG, so hat der behandelnde Arzt dies unter Hinweis auf den Milchbetrieb sofort der Kreisverwaltungsbehörde anzuzeigen, sofern die Anzeige nicht bereits auf Grund der Vorschriften über die Bekämpfung übertragbarer Krankheiten erstattet ist. Das gleiche gilt für Ärzte, die in amtlicher Eigenschaft von solchen Erscheinungen erfahren.

(II) Die Verwendung und die Tätigkeit von Personen der in Abs. I bezeichneten Art, bei denen Erscheinungen im Sinne des § 13 Abs. 1 MG bestehen, ist für die Dauer dieses Zustandes durch die Kreisverwaltungsbehörde zu verbieten. Die Namen der Bazillenträger sind dem Arbeitsamt durch den Amtsarzt zu melden.

(III) Personen, die an Typhus, Paratyphus, Ruhr oder offener Tuberkulose erkrankt waren, dürfen bei der Gewinnung der Milch oder im Verkehr mit ihr nur mit Genehmigung der Kreisverwaltungsbehörde tätig werden. Die Genehmigung darf nur erteilt werden, wenn in einem vom Bewerber beizubringenden amtsärztlichen Zeugnis keine Bedenken erhoben werden.

(IV) Werden Typhus, Paratyphus, Ruhr oder offene Tuberkulose in einem der Gewinnung von Milch oder dem Verkehr mit ihr dienenden Betrieb festgestellt und können die Erkrankten nicht wirksam abgesondert werden, so hat die Kreisverwaltungsbehörde für die Dauer der Gefahr das Inverkehrbringen von Milch aus diesen Betrieben zu verbieten. Gleiches gilt, wenn in einem solchen Betrieb Bazillenträger festgestellt werden.

(V) Personen mit Krankheiten im Sinn des § 13 Abs. 3 MG sind für die Dauer der Krankheit vom milchwirtschaftlichen Betrieb durch den Unternehmer fernzuhalten.

Art. 6

Beschaffenheit des Stalles; Verwendung von Melkmaschinen.

Zu § 15 AV.

(I) Alle Stallungen, ob Laufstall oder Anbindestall, müssen die Gewähr für saubere Milchgewinnung bieten. Tiefstallungen (Laufstall, Kaltluftstall) sind nur in Verbindung mit einem gesonderten Melkstand und bei Verwendung von genügend Einstreu zulässig.

(II) Bei der Verwendung von Melkmaschinen ist folgendes zu beachten: 1. Vor der Verwendung von Melkmaschinen müssen die Tiere auf Eutererkrankungen untersucht sein, 2. die Melkmaschinen müssen nach jedem Gebrauch mittels eines wirksamen Verfahrens unter Verwendung geeigneter Reinigungs-

und Entkeimungsmittel behandelt und an einem luftigen, trockenen Ort aufbewahrt werden.

(III) Neu- und Umbauten von Ställen müssen den hiefür erlassenen Richtlinien entsprechen.

Art. 7

Geräte

Zu § 3 Nr. 3 Buchstabe d, § 5 und § 19 AV.

(I) Im Verkehr sowie bei der Be- und Verarbeitung von Milch dürfen nur Geräte und Gegenstände verwendet werden, die aus einem in § 3 AV nicht verbotenen Metall (z. B. Aluminium, nichtrostender Stahl) bestehen oder ausreichend verzinkt oder mit einem Überzug von Emaille oder Aluminium versehen sind.

(II) Weiter sind zugelassen

1. Stahlwalzen zur Milchtrocknung,
2. Vakuumapparate und ihre Zuleitungen aus Kupfer, sofern sich derartige Anlagen bereits in Betrieb befinden. Bei Neuanschaffungen darf Kupfer nicht mehr verwendet werden.
3. Satten aus Holz in der Emmentalerkäserei,
4. die in den Betrieben noch vorhandenen Erhitzungsanlagen mit Kupfereinsätzen. Sie sind bis zum 31. 12. 1955 durch solche aus zugelassenem Material zu ersetzen.

Abschnitt III

Fettarme Milch

Zu § 5 MG und zu § 1 Abs. 2 Nr. 1 und § 10 Nr. 5 AV.

Art. 8

Verkehr mit fettarmer Milch

(I) Fettarme Milch ist Milch, deren Fettgehalt um 0,3 v. H. und mehr hinter dem Fettgehalt zurückbleibt, den die Milch innerhalb eines einheitlichen Wirtschaftsgebietes (z. B. Einzugsgebiet einer Stadt, Bereich der Emmentaler- oder der Weichkäserei) durchschnittlich während der verschiedenen Jahreszeiten oder Fütterungszeiträume aufweist.

(II) Die Feststellung des durchschnittlichen Fettgehaltes trifft die öffentliche oder staatlich anerkannte Untersuchungsanstalt im Benehmen mit dem Regierungsmolkereirat, sofern nicht das Staatsministerium allgemein einen Mindestfettgehalt festsetzt.

(III) Fettarme Milch darf nur der Verarbeitung zugeführt werden.

Abschnitt IV

Vorzugsmilch

Zu den §§ 5, 6, 7, 37 MG und zu den §§ 1 Abs. 2 Nr. 3 und 15 mit 19 AV.

Art. 9

Allgemeine Anforderungen

(I) Für die Gewinnung der Vorzugsmilch und den Verkehr mit ihr sind die Vorschriften der §§ 6 und 7 MG, der §§ 15 bis 19 AV und die Bestimmungen dieses Abschnittes maßgebend.

(II) Die ganze Kuhhaltung mit Einschluß der Fütterung untersteht auf Kosten des Betriebsinhabers der ständigen Aufsicht eines Tierarztes.

(III) Milchwirtschaftliche Betriebe, die Vorzugsmilch gewinnen, dürfen von anderen Betrieben keine Milch zukaufen.

Art. 10

Genehmigungspflicht

(I) Wer Vorzugsmilch erzeugen will, bedarf der Genehmigung der Kreisverwaltungsbehörde. Diese hat den zuständigen Regierungsmolkereirat, das staatliche Gesundheitsamt und den Regierungsveterinär rat zu hören. Die Genehmigung kann befristet widerruflich oder unter Auflagen erteilt werden.

(II) Der Erzeuger von Vorzugsmilch hat der Kreisverwaltungsbehörde den Namen des aufsichtführenden

den Tierarztes (Art. 9 Abs. II MV) anzuzeigen und ihre Zustimmung zur Bestellung dieses Tierarztes einzuholen. Die Zustimmung ist nur widerruflich zu erteilen. Sie ist für nichtbeamtete Tierärzte zu versagen, wenn gegen deren fachliche Eignung Bedenken bestehen.

(III) Soll die Vorzugsmilch über eine Molkerei oder über Milchgeschäfte verkauft werden, so hat der Erzeuger in seinem Genehmigungsantrag auch anzugeben, über welche Molkerei oder Milchgeschäfte die Milch an die Verbraucher abgegeben werden soll. Ebenso haben die Molkerei oder der Milchhändler, die Vorzugsmilch an Verbraucher verkaufen, der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde dies unter Angabe des Lieferers anzuzeigen. Das gleiche gilt bei Wechsel der belieferten Molkerei oder des Milchgeschäftes.

(IV) Der Genehmigung bedarf auch der Erzeuger, der Vorzugsmilch unmittelbar an Verbraucher verkauft. Setzt er die Vorzugsmilch außerhalb des Bereichs der die Abgabe genehmigenden Kreisverwaltungsbehörde ab, so hat er hiervon auch die Kreisverwaltungsbehörde des Lieferortes zu verständigen.

Art. 11

Beschaffenheit und Zusammensetzung der Vorzugsmilch

(I) Vorzugsmilch darf nicht erhitzt werden. Sie darf in der Regel nicht früher als am Vorabend der Abgabe an den Verbraucher gemolken sein. Ausnahmsweise kann die Kreisverwaltungsbehörde auch die Abgabe von Frühmilch des Vortages gestatten, wenn infolge besonderer Verhältnisse eine raschere Abgabe dieser Milch nicht durchführbar ist.

(II) Die Vorzugsmilch muß bei der Abgabe an den Verbraucher die verstärkte Alkoholprobe aushalten, d. h. sie darf beim Vermischen mit zwei Raumteilen Alkohol von 68 Raumbunderteilen mit einem Teil Milch nicht gerinnen. Bei der Methylenblauprobe darf die Entfärbung nicht vor Ablauf von 5½ Stunden eintreten; an deren Stelle ist auch die Resazurinprobe zulässig.

(III) Die Vorzugsmilch darf keine auf den Menschen übertragbaren Krankheitserreger enthalten. Die Gesamtkeimzahl darf bei der Abgabe an den Verbraucher 100 000 Keime im ccm nicht überschreiten. Die Coli-Probe muß in 0,1 ccm negativ sein.

(IV) Die Vorzugsmilch muß den allgemein erlassenen Gütebestimmungen für Frischmilch genügen; an den für diese von der Obersten Landesbehörde oder den damit beauftragten Stellen vorgeschriebenen regelmäßigen Güteprüfungen haben sich auch die Vorzugsmilchbetriebe durch Einsendungen von Milchproben zu beteiligen.

Art. 12

Beschaffenheit und Pflege des Stalles

(I) Der Stall muß folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Die Höhe des Stalles, die Bodenfläche und die Fensterflächen müssen in einem günstigen Verhältnis zueinander und zur Zahl der Kühe stehen, die Fenster sollen möglichst groß sein und müssen den Stall ausreichend erhellen.
2. Die Stallwände sind bis zu einer Höhe von mindestens 2 m mit einem abwaschbaren Belag oder Anstrich zu versehen, im übrigen sind Wände und Decken gut zu verputzen und jährlich mindestens zweimal mit Kalkmilch anzustreichen.
3. Der Fußboden des ganzen Stalles muß wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein.
4. Die Jaucherinne ist an ihrer Einmündung in die Jauchegrube mit einem Geruchsverschluß zu versehen. Die Jauchegrube darf sich nicht im Innern des Stalles befinden.
5. Der Stall muß wirksam ent- und belüftet werden können, außerdem muß einwandfreies, laufendes

Wasser vorhanden sein. Die Wände, der Fußboden, die Jaucherinnen und die Krippen sind täglich mit Wasser zu reinigen.

6. Für das Stallpersonal müssen Waschvorrichtungen in größerer Zahl angebracht sein; Seife, Handbürsten und saubere Handtücher müssen daneben bereit gehalten werden.
7. Die Futterkrippen müssen undurchlässig und leicht zu reinigen sein.
8. Der Stall muß so ausreichend elektrisch beleuchtet sein, daß der Melker ungehindert arbeiten kann.
9. Futter darf nicht im Stall, sondern nur in einem eigenen vom Stall getrennten Raum gelagert bzw. zur Fütterung vorbereitet werden.

(II) Der Stall ist täglich zweimal, die Krippen sind nach jeder Fütterung zu reinigen. Als Streu dürfen nur nichtgebrauchtes, einwandfreies Stroh oder sonstige gut aufsaugende, nicht staubende Streumittel verwendet werden. Die Reinigung und das Einstreuen darf nicht während des Melkens oder kurz vorher vorgenommen werden. Zur Reinigung dürfen riechende Mittel nicht verwendet werden.

(III) Auf die Freihaltung des Stalles von Fliegen und anderem Ungeziefer ist besonders Bedacht zu nehmen.

(IV) Im Stall dürfen neben den Vorzugsmilchkühen andere Tiere nicht gehalten werden.

Art. 13

Gesundheitszustand der Kühe

(I) Der Gesundheitszustand der Kühe ist von dem Tierarzt (Art. 9 Abs. II MV) regelmäßig zu überwachen, der Bestand muß als staatlich tuberkulosefrei anerkannt sowie frei von Mastitis, von seuchenhaftem Verkalben sowie von Bakterien der Enteritisgruppe sein.

(II) Der Betriebsinhaber hat über den Bestand und die Zu- und Abgänge an Milchkuhen ein Bestandsbuch zu führen (siehe Anlage). Die Kühe sind durch dauerhafte Ohrmarken dauernd zu kennzeichnen. Auf einer Kopftafel sind die Nummer der Kuh, der Zeitpunkt des letzten Abkalbens und die Milchleistung anzugeben. In dem Bestand ist die Milch- und Fettleistungsprüfung durchzuführen.

(III) Neu hinzukommende Kühe sind bei der Einstellung von dem überwachenden Tierarzt zu untersuchen. Erkrankungen von Kühen sind ihm sofort mitzuteilen.

(IV) Zur Vorzugsmilchgewinnung dürfen nur Kühe verwendet werden,

1. die, soweit sie frischmelkend sind, vor mindestens 14 Tagen gekalbt haben und soweit sie altmelkend sind, täglich noch zweimal gemolken werden und insgesamt mindestens noch drei Liter Milch geben;
2. deren Gesundheitszustand die Beschaffenheit der Milch nicht nachteilig beeinflussen kann (§ 3 MG) und Schutzmaßnahmen (§ 4 MG) nicht erfordert.

(V) Kühe, bei denen Tuberkulose der Lunge, des Euters, der Gebärmutter oder des Darmes oder eine Infektion mit dem Erreger des seuchenhaften Verkalbens (Banginfektion der Rinder) oder mit Bakterien der Enteritisgruppe festgestellt ist oder die einer dieser Krankheiten verdächtig sind, die am gelben Galt leiden oder deren Milch mikroskopisch nachgewiesenen Galteiter enthält, oder die an stärkerem Ausfluß aus den Geschlechtsorganen leiden, sind sofort nach der Feststellung des Zustandes aus dem Kuhbestand zu entfernen.

(VI) Kühe, die bei der intrakutanen Tuberkulinprobe positiv reagieren oder bei denen der einfache Verdacht oder die hohe Wahrscheinlichkeit für Tuberkulose oder für die in Abs. V bezeichneten Erkrankungen besteht, sind sofort aus dem Bestand zu entfernen. Sie dürfen erst wieder eingestellt werden, wenn der Grund für diese Maß-

nahme weggefallen oder tierärztlich festgestellt ist, daß die Annahme einer Erkrankung unbegründet war. Tuberkulinpositive oder sonst tuberkuloseverdächtige Tiere dürfen in den Bestand nicht wieder zurückgebracht werden.

(VII) Herrscht in dem Kuhbestand eine andere anzeigepflichtige Tierseuche, so darf bis nach Aufhebung der polizeilichen Schutzmaßnahmen Milch dieses Bestandes nicht als Vorzugsmilch in den Verkehr gebracht werden.

(VIII) Kühe, die an vorübergehenden, weniger erheblichen Erkrankungen leiden, sind für die Dauer der Erkrankung gesondert zu stellen und von der Gewinnung von Vorzugsmilch auszuschließen.

Art. 14

Tierärztliche Überwachung

Eine Kuhhaltung, in der Vorzugsmilch gewonnen wird, ist in folgender Weise regelmäßig tierärztlich zu überwachen:

1. Alle drei Monate sind die Milchkuhe klinisch auf alle Krankheiten zu untersuchen, die die Beschaffenheit der Milch nachteilig beeinflussen können oder Schutzmaßnahmen im Sinn des § 4 MG notwendig machen. Zweimal im Jahr sind damit Untersuchungen im Rahmen des staatlich gelenkten Tuberkulosebekämpfungsverfahrens nach den hierfür geltenden Bestimmungen zu verbinden; eine Untersuchung ist durch den zuständigen Amtstierarzt durchzuführen. Für die Untersuchungen auf Tuberkulose gilt die Anweisung in Anlage E der Ministerialbekanntmachung vom 27. April 1912 (GVBl. S. 403 in der Fassung der MBek. vom 25. 3. 1949 [B. StAnz. Nr. 13] und vom 4. 7. 1951 [B. StAnz. Nr. 28]).

2. Zwischen zwei klinischen Untersuchungen ist der Kuhbestand unvorhergesehen einmal zu überprüfen. Dabei genügen die Besichtigung des Kuhbestandes und das Befragen des Tierbesitzers. Geben Tiere zur Beanstandung Anlaß, so sind sie klinisch zu untersuchen.

3. Bei jeder regelmäßigen klinischen Untersuchung (Ziff. 1) und Bestandsüberprüfung (Ziff. 2) ist eine Mischmilchprobe von allen Kühen zu entnehmen und zur Untersuchung an die zuständige Veterinäruntersuchungsanstalt oder eine andere vom Staatsministerium des Innern hierfür benannte Stelle einzusenden. In größeren Beständen sind Mischmilchproben von je 10 Tieren zu entnehmen. Außerdem sind von Tieren, bei denen Krankheitserscheinungen vorliegen, Einzelmilchproben zu entnehmen. Die Kosten für die Laboratoriumsuntersuchungen trägt der Tierbesitzer.

4. Das Ergebnis der Untersuchungen der eingesandten Milchproben wird dem überwachenden Tierarzt durch die Untersuchungsstelle mitgeteilt. Er hat den Tierbesitzer hiervon und von den Maßnahmen zur Behebung etwaiger Beanstandungen zu unterrichten.

5. Bei den Untersuchungen und Überprüfungen des Bestandes sind auch die Beschaffenheit und Pflege des Stalles, die Pflege und Fütterung der Kühe, das Melken, die Behandlung der Milch und die Beschaffenheit der Einrichtungen und Gegenstände, die mit der Milch in Berührung kommen, zu überprüfen.

6. Die wesentlichen Ergebnisse der Überwachung sind durch den Tierarzt an Ort und Stelle in ein in der Kuhhaltung aufliegendes NachschauBuch für Zwecke der Nachprüfung einzutragen.

Art. 15

Fütterung, Haltung und Pflege der Kühe

(I) Die Fütterung der Kühe ist in folgender Weise durchzuführen:

1. Im Sommer sind sie möglichst auf gesunden, trockenen Weiden zu halten, in der kalten Jahreszeit täglich möglichst eine Stunde ins Freie zu lassen.

2. Im Stall darf nur außerhalb der Melkzeit gefüttert werden. Zur Fütterung dürfen nicht verwendet werden Futtermittel, die verdorben (ranzig, schimmelig, faulig, muffig), minderwertig oder verfälscht sind, die Durchfall oder andere Verdauungsstörungen erzeugen oder der Milch einen ungewöhnlichen Geruch oder Geschmack verleihen, wie gesäuerte oder gegorene Futtermittel aller Art, Treber und Schlempe, Obsttrester, Küchenabfälle, Kohlblätter, Futtermittel tierischer Herkunft (Fleischmehl, Blutmehl, Fischmehl, Molke) sowie Viehpulver oder Geheimmittel.

3. Zugelassen sind zur Fütterung: Getreideschrot, Getreidefuttermehle und Getreidekleie, ferner von Ölkuchenarten: Soja-Palmkern-, Kokos-, Lein- und Erdnußkuchenmehl. Weiter sind zugelassen gesunde, gut gereinigte Zucker-, Runkel-, Kohl- und Mohrrüben bis zu 30 kg täglich. An Stelle von Rüben darf gesundes Silofuter, dessen Herstellung von der Landesanstalt für Pflanzenbau und Pflanzenschutz überwacht und als „sehr gut“ befunden worden ist, in Mengen bis zu 30 kg verabreicht werden.

(II) Den Weisungen des Tierarztes über die Fütterung ist Folge zu leisten. Fütterungsübergänge dürfen nur allmählich vorgenommen werden.

(III) Die Kühe sind täglich nach Beendigung des Melkens gründlich zu putzen. Bei stärkerer Verunreinigung des Körpers sind die schmutzigen Stellen mit warmem Seifenwasser und den sonstigen erforderlichen Reinigungsmitteln zu säubern und wieder trocken zu reiben.

Art. 16

Gesundheitszustand des Personals

Für Vorzugsmilchbetriebe gelten die Anforderungen des Art. 5 MV. Außerdem ist das Freisein des Personals von Erscheinungen, die die Beschaffenheit der Milch nachteilig beeinflussen können, insbesondere von Erscheinungen im Sinn des § 13 Abs. 1 und 3 MG vor der Einstellung und dann alljährlich durch eine Untersuchung des Amtsarztes oder Gutsarztes unter Mitbeteiligung der örtlich zuständigen Bakteriologischen Untersuchungsanstalt sicherzustellen. Die Beschäftigung von Personen, bei denen sich Beanstandungen ergeben, hat die Kreisverwaltungsbehörde für die Dauer dieser Erscheinungen zu verbieten.

Art. 17

Melken

Für das Melken gelten die Vorschriften der §§ 3 Nr. 3, 17 und 19 AV und folgende Bestimmungen:

1. Beim Melken ist die Schwanzquaste durch Klammer oder Schnur festzuhalten. Die ersten Strahlen aus jeder Zitze müssen zur Prüfung der Beschaffenheit der Milch in ein eigenes Gefäß gemolken werden. Diese Milch darf nicht unter die Vorzugsmilch kommen.

2. Das Melken hat nach der Allgäuer Melkmethode zu erfolgen. Durch das Melkpersonal ist der Besuch eines Viehhaltungskurses und — sofern eine Melkmaschine verwendet wird — der erfolgreiche Besuch eines Melkmaschinenlehrganges nachzuweisen. Das Naßmelken, Strippen und Knebeln ist verboten, dagegen ist die Verwendung eines geruchlosen, guten Melkfettes gestattet.

3. Zur Gewinnung der Milch dürfen nur Gefäße verwendet werden, die den Anforderungen des § 3 AV entsprechen. Melkmaschinen werden nur dann zugelassen, wenn ihre gründliche Reinigung und Entkeimung nach jedesmaligem Gebrauch und ihre sorgfältige Instandhaltung gewährleistet ist. Das Vor- und Nachmelken hat mit der Hand zu geschehen.

4. Der Zustand der Euter ist zur rechtzeitigen Erkennung von Euterkrankheiten sorgfältig zu beobachten.

Art. 18

Behandlung der Vorzugsmilch (Reinigung, Kühlung, Verpackung, Aufbewahrung)

(I) Die Vorzugsmilch ist sofort nach der Gewinnung auf kürzestem Weg in den Milchbehandlungsraum zu bringen. Sie darf vorher nicht in andere Gefäße umgefüllt werden.

(II) Der Milchbehandlungsraum darf nur zur Behandlung der Vorzugsmilch, in keinem Fall aber zur gleichzeitigen Bearbeitung anderer Milch oder für andere Zwecke verwendet werden. Im übrigen gelten die Vorschriften des § 18 AV und folgende Bestimmungen:

1. Der Milchbehandlungsraum muß ausreichend belichtet sein. Er soll mindestens 24 qm groß sein. An den Fenstern sind Fliegengitter so anzubringen, daß das Öffnen der Fenster möglich ist, ohne daß die Fliegengitter entfernt werden müssen.

2. Der Fußboden muß mit so starkem Gefälle angelegt sein, daß das Wasser von selbst abläuft.

3. Die Wände müssen bis zur Höhe von 2 m mit abwaschbarem, hellem Anstrich oder Belag versehen sein.

4. Die Reinigung der Gegenstände, die wiederholt mit Milch in Berührung kommen, darf nur in einem gesonderten Waschraum von mindestens 10 qm Größe vorgenommen werden. Er muß die erforderlichen Reinigungseinrichtungen (Flaschen-, Kannen-Reinigungs-Entkeimungs- und Trocknungsvorrichtungen) besitzen. In ihm sind auch die gereinigten Geräte zu hinterstellen.

5. Dampferzeuger dürfen nicht in der Milchkammer stehen. Der Dampfkesselraum muß mindestens 10 qm umfassen.

6. Im Milchbehandlungsraum und in dem gesonderten Waschraum müssen heißes Wasser, am besten Dampf, und einwandfreies kaltes Wasser zur Verfügung stehen. Für genügende Waschgelegenheit für die im Milchbehandlungsraum beschäftigten Personen ist zu sorgen.

7. Sofern kein gesonderter Kühlraum vorhanden ist, muß der Milchbehandlungsraum mit einem ausreichenden selbsttätigen Kühlschränk versehen sein.

(III) Die Milch ist im Milchbehandlungsraum sofort durch Wattefilter zu sehen. Die Wattefilter sind nach Bedarf zu erneuern. Einmal gebrauchte Wattefilter dürfen nicht mehr verwendet werden.

(IV) Nach dem Seihen ist die Milch unter Verwendung geeigneter Kühler bis auf mindestens + 5° C zu kühlen und möglichst in einem Arbeitsgang mit selbsttätigen Vorrichtungen auf keimfrei gemachte Glasflaschen abzufüllen. Pappscheibenschlüsse dürfen nicht verwendet werden. Für Krankenhäuser, Heilanstalten, Säuglings- und Kinderheime, Erziehungs- und Wohlfahrtsanstalten und ähnliche Einrichtungen kann die Milch bei Bezug von mindestens 10 Litern statt in Glasflaschen auch in gut instand gehaltenen, keimfrei gemachten, plombierten Behältnissen abgegeben werden; sie müssen den Anforderungen des § 9 MG und des § 21 AV entsprechen. Die abgefüllte Milch muß bis zur Beförderung in Kühlschränken oder Kühlräumen bei höchstens + 5° C aufbewahrt werden.

(V) Auf der Außenseite oder auf dem Verschluss der Flaschen und Behältnisse muß deutlich die Bezeichnung „Rohe Vorzugsmilch“ angebracht sein. Daneben kann in kleinerer Schrift die weitere Bezeichnung „Kindermilch“, „Säuglingsmilch“ oder eine andere gleichsinnige Bezeichnung angegeben werden. Weiter müssen Name und Wohnort des Erzeugers der Vorzugsmilch und der Wochentag der Gewinnung ersichtlich sein.

(VI) Vorzugsmilch darf als solche auch zum Gebrauch an Ort und Stelle nur in den verkaufsfertigen, unverletzten Originalpackungen des Erzeugers abgegeben werden.

Art. 19

Beförderung der Vorzugsmilch

Die Beförderung der Vorzugsmilch von der Betriebsstätte des Erzeugers bis zum Abnehmer oder zur Bahnstation darf nur in gut geschlossenen, gegen Wärme geschützten und gefederten Milchwagen erfolgen.

Abschnitt V**Bearbeitung und Verarbeitung der Milch**

Zu den §§ 6, 7, 9, 12, 52 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe c MG und zu den §§ 1 Abs. 3 Nr. 2, 13, 18, 19, 23, 29, 30 Abs. 1 AV.

Art. 20

Begriffsbestimmungen der Bearbeitungs- und Verarbeitungsstellen

(I) Milchlieferstellen im Sinn dieser Bestimmungen sind die Erzeugerbetriebe, die die darin gewonnene Milch an andere abgeben oder selbstgewonnenen Rahm an Milchsammel- oder Milchverarbeitungsstellen abliefern. Wenn sie im Durchschnitt eines Jahres täglich mindestens 300 Liter Milch bearbeiten oder verarbeiten und die hierfür erforderliche technische Einrichtung besitzen, dürfen sie die Bezeichnung Gutsmlkerei führen (§ 29 Abs. 2 AV).

(II) Milchsammelstellen im Sinn dieser Bestimmungen sind milchwirtschaftliche Unternehmen, die Milch oder Rahm mehrerer Erzeugerbetriebe annehmen und sie lediglich bearbeiten.

(III) Milchverarbeitungsstellen im Sinn dieser Bestimmungen sind milchwirtschaftliche Unternehmen, die Milch oder Rahm bearbeiten und verarbeiten oder nur verarbeiten. Milchverarbeitungsstellen sind auch die sogenannten Ausgleichsbetriebe der Trinkmilchversorgung, ferner die Rahmstationen, die Milch aus Milchlieferstellen entnehmen und den Rahm an Milchverarbeitungsstellen weiterliefern, endlich auch die Käseereifungs- und Käselagerbetriebe.

(IV) Abfüllbetriebe (§ 9 Abs. 3 MG) sind:

1. die Milchlieferstellen. Bei ihnen genügen in der Regel einfache, dem Umfang des Betriebes angepaßte Vorrichtungen zur Bearbeitung und Abfüllung der Milch sowie zur Reinigung der Milchgeräte;

2. die Bearbeitungsstätten der Milchsammelstellen und Milchverarbeitungsstellen mit Einschluß derjenigen des Milchgroßhandels (Art. 41 MV), wenn sie sich mit dem Abfüllen von Milch oder Rahm in Gefäße oder Behältnisse im Sinn des § 9 Abs. 1 MG befassen. Diese Bearbeitungsstätten müssen je nach der Art des Betriebes mit den erforderlichen Einrichtungen (Art. 32, 33, 35 und 36 MV) versehen sein.

Ob die notwendigen Einrichtungen in den Abfüllbetrieben vorhanden sind, entscheidet die Kreisverwaltungsbehörde nach Anhörung des Regierungsmolkereirats.

(V) Milchsammelstellen und Milchverarbeitungsstellen dürfen die Bezeichnungen *Molkerei*, *Meierei*, *Sennerei* führen, wenn sie im Durchschnitt eines Jahres täglich mindestens 500 Liter Milch oder Rahm bearbeiten oder verarbeiten und wenn die hierfür erforderliche technische Einrichtung vorhanden ist (§ 29 Abs. 1 AV). Bei Berechnung dieser Durchschnittsmenge sind Alpbetriebe und die zu ihnen gehörenden Talbetriebe als wirtschaftliche Einheit anzusehen.

(VI) Die Milchsammelstellen und Milchverarbeitungsstellen dürfen die Bezeichnung *Milchwerk*, *Milchhof*, *Milchzentrale*, *Milchfabrik*, *Butterwerk*, *Butterzentrale* oder einen ähnlichen Namen, der auf einen größeren als den in Abs. VI genannten Betrieb schließen läßt, nur führen, wenn sie im Durchschnitt eines Jahres täglich mindestens 10 000 Liter Milch

oder den aus dieser Milchmenge gewonnenen Rahm bearbeiten oder verarbeiten.

(VII) Milchverarbeitungsstellen sind Sammelmolkereien im Sinn des § 38 der Ministerialbekanntmachung über den Vollzug des Viehseuchengesetzes vom 27. 4. 1912 i. d. Fassung der MinBek. v. 26. 4. 1934 (GVBl. S. 270) und 23. 4. 1936 (GVBl. S. 80). Milch und Milchrückstände dürfen aus Milchverarbeitungsstellen nur nach vorheriger ausreichender Erhitzung in behördlich genehmigten Einrichtungen (Art. 30 Abs. I MV) als Futtermittel für Tiere abgegeben oder als solche im eigenen Betrieb verbraucht werden.

Art. 21

Milchbehandlung beim Erzeuger

Zu den §§ 6, 7 und 12 MG und zu den §§ 17 und 23 AV.

(I) Der Erzeuger hat die Milch sofort nach dem Melken unter Verwendung von Filtern (Wattefiltern, Sehtüchern) oder Zentrifugen zu reinigen. Wird die Milch nicht in der Betriebsstätte des Erzeugers unmittelbar an Verbraucher abgegeben, so ist sie bis zur Abgabe auf mindestens $+ 14^{\circ} \text{C}$ zu kühlen und kühlzuhalten. Die für die Käseerei bestimmte Milch braucht auf Verlangen des Milchkäufers nicht geseiht und gekühlt zu werden, wenn sie unmittelbar nach dem Melken in die Käseerei geliefert wird.

(II) Die von dem Erzeuger gemäß Abs. I vorbehandelte Milch ist täglich auf kürzestem Weg der Milchsammel- oder Milchverarbeitungsstelle zuzuführen. Zum Transport sind die Milchkannen auf vor direkter Sonneneinstrahlung und Verschmutzung geschützten, erhöhten Milchbänken bereitzustellen.

(III) Die Milchsammelstellen, die Milchverarbeitungsstellen, die Milchgroßhändler und die ihnen nach Art. 41 Abs. IV MV gleichgestellten Milchkleinhändler haben die Milch zu reinigen und nach der Vorschrift des Art. 33 Abs. II MV zu kühlen und kühl zu halten.

Art. 22

Bearbeitungspflicht (Reinigung, Erhitzung, Tiefkühlung)

Zu den §§ 4, 6, 7, 8, 12, 54 MG, §§ 4, 5, 13, 17, 23 AV.

(I) Milcherzeuger, Milchsammelstellen, Molkereien und sonstige milchbe- und verarbeitende Betriebe sowie Milchhändler dürfen Vollmilch, Trinkmilch, entrahmte Frischmilch und Rahm zum Verbrauch nur dann abgeben, wenn diese Erzeugnisse vor der Abgabe ordnungsgemäß bearbeitet wurden. Die Bearbeitung umfaßt eine sachgemäße Reinigung, Erhitzung und Tiefkühlung nach einem gemäß § 1 Abs. 3 Nr. 2 b und 23 der I. AV sowie Art. 21 und 30 dieser Verordnung anerkannten Reinigungs-, Erhitzungs- und Tiefkühlungsverfahren.

(II) Für die ordnungsgemäße Bearbeitung der Erzeugnisse im Sinne des Abs. I ist derjenige Betriebsinhaber verantwortlich, der die Erzeugnisse an den Handel oder an Verbraucher (Art. 41 Abs. I und IV MV) abgibt; die gleiche Verantwortung obliegt seinem Betriebsleiter. Diese Verpflichtung trifft den abgebenden Betriebsinhaber und Betriebsleiter auch dann, wenn die Bearbeitung der Erzeugnisse vereinbarungsgemäß ganz oder teilweise von einem anderen Betrieb vorzunehmen ist.

(III) Die Verpflichtung zur Reinigung, Erhitzung und Tiefkühlung gilt auch für Milch aus Schlacht- und Viehhöfen sowie Viehhandelsunternehmen.

(IV) In Kantinen, Milchhäuschen, Schulen, Bürohäusern sowie auf Bahnhöfen und Sportplätzen darf Milch zum Genuß an Ort und Stelle nur bearbeitet abgegeben werden. Dies gilt nicht für Vorzugsmilch, die in unverletzten Originalpackungen verabreicht wird. Trinkgefäße sind nach jeder Benützung gründlich zu reinigen. Strohhalme oder Trinkhalme dürfen nur in verschlossener Umhüllung vorrätig gehalten und abgegeben werden.

Art. 23

Ausnahmen

- (I) Die Vorschrift des § 22 gilt nicht
- für Vorzugsmilch (Art. 11 Abs. I MV)
 - für Milch, die der Erzeuger in einem landwirtschaftlichen Betrieb gewinnt und an der Betriebsstätte unmittelbar zum eigenen Verbrauch an folgende Verbraucher abgibt:
 - an die in dem landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieb oder seinem Nebenbetrieb ständig oder nichtständig beschäftigten Arbeitskräfte und deren Angehörige,
 - an Altenteiler der Familie des Erzeugers,
 - an die im Erzeugerbetrieb wohnhaften Personen,
 - an vereinzelte Abnehmer, wenn die Abgabe gelegentlich zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle erfolgt.
 - bei Zulassung einer Ausnahme nach Art. 24—26 dieser Verordnung. Voraussetzung der Zulassung einer Ausnahme ist, daß die Befreiung von der Milchablieferungspflicht an die Molkerei nach Art. 4 der 4. Vollzugsverordnung zum Milch- und Fettgesetz v. 21. 2. 1953 (GVBl. S. 27) erteilt wurde.
- (II) Die Ausnahmebestimmungen gelten nicht für Rahm jeden Fettgehaltes.

Art. 24

(I) Von der Vorschrift des Art. 22 MV kann allgemein eine Befreiung zugelassen werden für alle Erzeugerbetriebe in Gemeinden, Ortschaften oder getrennten Gemeindeteilen, in denen sich kein Milchhandelsgeschäft befindet.

(II) Entspricht ein Stall nicht den gesundheitlichen Mindestbestimmungen des Milchgesetzes und der 1. AV sowie den gegebenenfalls vom Staatsministerium des Innern im Benehmen mit dem Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gestellten weiteren allgemeinen Forderungen für das betreffende Erzeugergebiet, so ist dem Erzeuger die Milchabgabe durch Einzelverfügung zu untersagen.

(III) Wird eine Befreiung nach Abs. I erteilt, so kann sie auch Milchsammelstellen und Milchverarbeitungsstellen (Art. 20 und 35 Abs. II MV) erteilt werden, die berechtigt sind, einen beschränkten örtlichen Bedarf an Trinkmilch oder Entrahmter Trinkmilch zu decken. Voraussetzung ist jedoch, daß diese Milch aus Erzeugerbetrieben stammt, die einer laufenden regelmäßigen tierärztlichen Überwachung unterstellt sind (Art. 25 Abs. II Satz 2 MV). Hievon kann eine Befreiung durch die zuständige Regierung nach Anhörung des Regierungsmolkereirats und Regierungsveterinärrats und des staatlichen Gesundheitsamtes erteilt werden; für das Gebiet der Emmentalerkäserei ist die Regierung ermächtigt, diese Befugnis auf die Kreisverwaltungsbehörden zu übertragen.

Art. 25

(I) Von der Vorschrift des Art. 22 MV kann in der Regel für einzelne Erzeugerbetriebe eine Befreiung erteilt werden in ländlichen Gemeinden oder Gemeindeteilen, in denen die Trinkmilchversorgung der Verbraucher nicht überwiegend durch Milchhandelsgeschäfte mit molkereimäßig bearbeiteter Milch erfolgt.

(II) Voraussetzung einer Befreiung ist, daß der Erzeugerbetrieb einer laufenden regelmäßigen tierärztlichen Überwachung des Tierbestandes unterstellt ist. Als solche gilt nur eine mindestens vierteljährliche Untersuchung auf Tuberkulose und alle sonstigen auf Menschen übertragbaren Tierkrankheiten sowie auf Eutererkrankungen.

(III) In diesen Gemeinden und Gemeindeteilen kann auch Milchhandelsgeschäften der Bezug und die Abgabe von unbearbeiteter Trinkmilch ge-

stattet werden. Voraussetzung hierfür ist, daß die Milch aus bestimmten, namentlich zu bezeichnenden Erzeugerbetrieben stammt, deren Tierbestand einer laufenden regelmäßigen tierärztlichen Überwachung (Abs. II) untersteht und daß die Milch gesondert aufbewahrt und deutlich als Rohmilch gekennzeichnet wird.

Art. 26

(I) Von der Vorschrift des Art. 22 MV kann ausnahmsweise eine Befreiung für einzelne Erzeugerbetriebe in Gemeinden oder Gemeindeteilen erteilt werden, in denen die Trinkmilchversorgung der Verbraucher überwiegend durch Milchhandelsgeschäfte mit molkereimäßig bearbeiteter Milch erfolgt.

(II) Voraussetzung einer Befreiung ist, daß der Erzeugerbetrieb einer laufenden regelmäßigen tierärztlichen Überwachung seines Tierbestandes untersteht (Art. 25, Abs. II Satz 2 MV) und der Tierbestand für tuberkulosefrei erklärt ist.

Art. 27

Aushang

Soweit gemäß Art. 23—26 MV für bestimmte Betriebe Ausnahmen von der Erhitzungspflicht zugelassen oder genehmigt wurden, haben diese an der Abgabestelle einen deutlich sichtbaren Hinweis anzubringen, daß die Milch nicht erhitzt ist. Der Hinweis ist in folgendem Wortlaut zu halten:

Rohmilch

Die in diesem Betrieb ausgegebene Trinkmilch (Entrahmte Frischmilch) ist nicht erhitzt. Sie ist daher vor dem Genuß abzukochen.

Art. 28

Keimzahl

Die bearbeitete Milch darf unmittelbar nach Durchführung des Bearbeitungsverfahrens bei sachverständiger Probenahme einen von den beteiligten Staatsministerien festgesetzten Keimgehalt nicht überschreiten.

Art. 29

Verfahren

(I) Die Befreiung von der Bearbeitungspflicht erfolgt,

a) im Falle des Art. 24 MV bezüglich der Erzeuger auf Antrag der Kreisverwaltungsbehörde durch allgemeine Verfügung, bezüglich der Milchsammelstellen und Milchbearbeitungsstellen auf deren Antrag durch Einzelverfügung der Regierung,

b) im Falle des Art. 25 MV bezüglich der Milch-erzeuger auf deren Antrag durch Einzelgenehmigung der Kreisverwaltungsbehörde, bezüglich der Milchhandelsgeschäfte auf deren Antrag durch die Regierung,

c) im Falle des Art. 26 MV auf Antrag der Milch-erzeuger durch Einzelgenehmigung der Regierung.

(II) Die mit einer Begründung versehenen Anträge auf eine Ausnahmegenehmigung sind regelmäßig bei der Kreisverwaltungsbehörde einzureichen. Sie sind von dieser nach entsprechender Vorbehandlung (Anhörung des beamteten Tierarztes, des Gesundheitsamtes, des Regierungsmolkereirates sowie der beteiligten örtlichen Wirtschaftskreise) zu verbescheiden oder bei Zuständigkeit der Regierung dieser vorzulegen. Dabei kann die Genehmigung auf bestimmte Mengen oder Formen der Abgabe beschränkt oder mit Auflagen oder Fristen erteilt werden. Sie kann widerrufen werden, wenn die Voraussetzungen für die Befreiung wegfallen, die gesetzten Auflagen nicht erfüllt werden oder eine Veränderung der allgemeinen Verhältnisse dies erfordert.

(III) Gegen die Entscheidung der Kreisverwaltungsbehörde ist innerhalb 2 Wochen Beschwerde an die Regierung, gegen die Erstentscheidung der Regierung innerhalb gleicher Frist Beschwerde an das Staatsministerium zulässig.

Art. 30

Hohererhitzung, Dauererhitzung und Kurzeiterhitzung

Zu den §§ 4 und 12 MG und zu § 1 Abs. 3 Nr. 2 und § 4 AV.

(I) Zur Hohererhitzung, Dauererhitzung und Kurzeiterhitzung der Milch dürfen nur die vom Staatsministerium einzeln genehmigten Einrichtungen verwendet werden.

(II) Die Einrichtungen müssen nach den Vorschriften der Staatsministerien des Innern und für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ausgestattet und betrieben werden.

(III) Die Einrichtungen sind, unbeschadet der lebensmittelaufsichtlichen Überwachung des Betriebes durch den beamteten Tierarzt und der Beaufsichtigung durch den Regierungsmolkereirat nach besonderer Anweisung der Staatsministerien des Innern und für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten fortlaufend zu überwachen.

(IV) Maßgebend für die Genehmigung, den Betrieb und die Überwachung der Erhitzungseinrichtungen ist die Bekanntmachung der Staatsministerien des Innern und für Wirtschaft vom 22. November 1935 (GVBl. S. 756) über Milcherhitzungseinrichtungen i. d. Fassung vom 23. 4. und 7. 8. 1936 (GVBl. S. 80 und 152).

Art. 31

Abfüllung in Gefäße oder Behältnisse

Zu § 9 MG und § 21 AV.

(I) In verkaufsfertigen Packungen darf Milch nur als Vorzugsmilch oder als pasteurisierte Milch in den Verkehr gebracht werden. Dabei darf die Milch unter Beachtung der hierfür bestehenden Bestimmungen auch homogenisiert und vitaminisiert werden. Die Abfüllung ist nur den in Art. 21 Abs. V MV genannten Betrieben gestattet. Auf der Packung ist gut lesbar auch der Tag der molkereimäßigen Abfüllung anzugeben.

Art. 32

Die Räume der Milchsammelstellen

Zu den §§ 6 und 7 MG und zu dem § 18 AV.

Die Räume der Milchsammelstellen dürfen nur bestimmungsgemäß benützt werden. Für sie gelten die Vorschriften des § 18 AV und folgende Bestimmungen:

1. Die Fensterfläche muß zur Höhe der Betriebsräume und ihrer Bodenfläche in einem günstigen Verhältnis stehen, so daß die Räume bei Tag gut beleuchtet sind. Ferner müssen gut wirkende Lüftungseinrichtungen eingebaut sein. Die Fenster der Keller- und Lagerräume müssen in der Weise mit Fliegengittern versehen sein, daß die Fenster ohne Entfernung der Fliegenschutzeinrichtung geöffnet werden können.

2. Jeder Betriebsraum muß ausreichend beleuchtet werden können.

3. Der Fußboden muß wasserundurchlässig und in allen Betriebsräumen mit einem solchen Gefälle angelegt sein, daß das Wasser guten Ablauf zur Abfuhrstelle hat. An der letzteren muß ein Geruchsverschluß angebracht sein.

4. Die Wände und Decken sämtlicher Betriebsräume müssen, soweit sie nicht abwaschbar hergestellt sind, bei Bedarf, mindestens aber einmal jährlich mit Kalkanstrich versehen werden.

5. Es muß einwandfreies, frisches und womöglich laufendes Wasser in ausreichender Menge mit genügenden Abzapfstellen vorhanden sein. Reines Kühlwasser ist so abzuleiten, daß eine Durchfeuchtung der Mauern des Gebäudes und eine Versumpfung seiner Umgebung ausgeschlossen ist. Alle sonstigen Abwässer sind in geschlossenen, leicht durchspülbaren Tonrohrleitungen aus den Betriebsräumen in Kanäle, wasserreiche Bäche oder in Sammelgru-

ben abzuführen. An allen Einlaufstellen der Rohrleitungen im Innern der Betriebsräume sind Geruchsverschlüsse anzubringen. Die einschlägigen bau- und gesundheitspolizeilichen Vorschriften, insbesondere auch die polizeilichen Vorschriften über Versitzgruben sind bei Um- und Neubauten streng zu beachten. Bei allen nach Art. 37 des Wassergesetzes erlaubnispflichtigen Zuführungen von Abwässern ist dafür zu sorgen, daß mit den Bauplänen zugleich auch das Gesuch nach § 96 der Vollzugsvorschriften zum Wassergesetz an die Kreisverwaltungsbehörde eingereicht wird.

6. Zur Verhinderung der Verschmutzung der Betriebsräume sind vor dem Gebäude der Milchsammelstelle alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen. Die Zugänge und Zufahrten müssen gepflastert und ausreichend beleuchtet sein. Stallungen, Misthaufen, Dung-, Jauche-, Abort- und Versitzgruben müssen von dem Gebäude so weit entfernt sein, daß die Milch und das im Betrieb verwendete Wasser keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind. Bei Neubauten muß die Entfernung in der Regel mindestens 12 m betragen.

7. Milchsammelstellen müssen von anstoßenden Wohnräumen durch vollständig abschließende Mauern getrennt sein. Ebenso dürfen unter dem Erdgeschoß untergebrachte Betriebsräume mit anders verwendeten Kellerräumen in keiner Verbindung stehen.

8. Wohn- und Schlafräume in den Betriebsgebäuden müssen, soweit nicht besondere Vorschriften weiteres anordnen, den Anforderungen der Gesundheitspflege entsprechen und stets rein gehalten werden.

Art. 33

Die Einrichtungen der Milchsammelstellen

Zu den §§ 6, 7 und 12 MG und zu den §§ 4, 13, 19 und 23 AV.

(I) Für die Annahme der Milch müssen die erforderlichen Meßgeräte oder Milchwaagen und Annahmebehältnisse vorhanden sein, für die Reinigung und Kühlung der Milch die notwendigen Reinigungseinrichtungen (§ 23 Abs. 1 AV) und Kühlungseinrichtungen, in den Fällen des § 4 AV und des Art. 22 MV die notwendigen Tiefkühlungs- und Erhitzungsanlagen, bei Flaschenabfüllung der Leistung des Betriebes angepaßte Einrichtungen zur Reinigung, Entkeimung und Füllung der Flaschen.

(II) Bis zur Ablieferung ist die Milch in ausbetonierten Wassertrögen mit durchfließendem Wasser oder in Kühlräumen aufzubewahren. Bei Tiefkühlung der Milch müssen Kühlräume oder isolierte Behälter zur Kühlhaltung verwendet werden. Bei einfacher Wasserkühlung muß die Abkühlung der Milch auf mindestens + 14° C dauernd sichergestellt sein.

(III) Außerdem muß ein Dampferzeuger oder eine Heißwasserbereitungsanlage (z. B. ein elektrisch geheizter Heißwasserspeicher) für die Reinigung der Geräte vorhanden sein. Bei Neu- und Umbauten muß der Dampferzeuger außerhalb des Betriebsraums aufgestellt werden.

(IV) Werden Erhitzungsanlagen geschaffen, so muß gemäß § 1 Abs. 3 Nr. 2 b AV die pasteurisierte Milch im unmittelbaren Anschluß an die Erhitzung tiefgekühlt werden (§ 23 Abs. 3 AV). Zu diesem Zweck muß die erforderliche Tiefkühlungsanlage in den Betrieb eingebaut sein.

(V) Zur weiteren Ausrüstung der Milchsammelstellen sind anzuschaffen

- ein amtlich geprüftes Thermometer, das eine Höchstbelastung von + 105° C zuläßt,
- Milchspindel mit Zubehör,
- Schmutzprüfer,
- Vorrichtungen zur Vornahme der Prüfung auf den Frischzustand,
- alle zur Fettgehaltsbestimmung sowie zur Durchführung der Güteprüfung notwendigen Geräte und Chemikalien.

Art. 34

Verwendung und Reinigung der Geräte der Milchsammelstellen

Zu den §§ 6 und 7 MG und zu § 19 AV.

(I) Sämtliche Geräte der Milchsammelstellen dürfen nur zu ihrem bestimmungsgemäßen Gebrauch benützt werden.

(II) Über die Reinigung und Entkeimung von Einrichtungen und Gegenständen wird bestimmt:

1. Die Einrichtungen und Gegenstände müssen nach jedesmaligem Gebrauch unter Verwendung geeigneter Reinigungs- und Entkeimungsmittel behandelt und getrocknet werden.

2. Erhitzer und Rohrleitungen sind nach der Reinigung (auch bei Anwendung der chemischen Reinigung) zu öffnen. Die Entkeimung hat unmittelbar vor Betriebsbeginn nach einem wirksamen Verfahren zu erfolgen.

3. Die angewendeten Reinigungs- und Entkeimungsverfahren sowie Reinigungs- und Entkeimungsmittel dürfen mit den übrigen Bestimmungen des MG und der 1. AV nicht in Widerspruch stehen.

(III) Die im Verkehr mit Trinkmilch zwischen den Erzeugerbetrieben, Sammelstellen und Handelsbetrieben verwendeten gefüllten Beförderungsgefäße müssen mit dichten Verschlüssen versehen sein. Zum Versand der Milch in die Verbraucherorte dürfen nur solche Gefäße Verwendung finden, die in gut befestigten Aufschriften den Namen und den Betriebssitz des Lieferanten und des Empfängers oder die Liefernummer und bei Bahnbeförderung Aufgabe- und Empfangsbahnhof deutlich erkennen lassen.

Art. 35

Herstellung von Milcherzeugnissen und Lieferung von Trinkmilch

Zu den §§ 6 und 7 MG und zu den §§ 18 und 19 AV.

(I) Für Milchverarbeitungsstellen, die außer Milcherzeugnissen auch Trinkmilch liefern, gelten die Vorschriften der Art. 32—34 MV und folgende Bestimmungen:

1. Die Räume für die Milchbearbeitung und für die Herstellung von Butter sind von der Käseerei vollständig zu trennen. Sämtliche Räume dürfen nur zu ihrem bestimmungsmäßigen Gebrauch benützt werden. Die Herstellung und Lagerung von anderen Fetten in den Räumen ist verboten.

2. In Käseereien und in Käseereifungs- und Käselagerbetrieben braucht der Boden unter den in den Kellern befindlichen Gestellen — in Abweichung von der Vorschrift des Art. 32 Ziff. 3 MV — nicht wasserundurchlässig zu sein; er soll jedoch mit einem leicht zu reinigenden Material belegt sein.

3. An Nebenräumen müssen vorhanden sein:

- a) ein Raum, in dem die Milch auf Schmutzgehalt, Frischzustand (Säuregrad) und Fettgehalt, in Käseereien außerdem auch auf Käseereitauglichkeit untersucht werden kann. Die Untersuchung der Milch jedes einzelnen Lieferanten muß mindestens einmal im Monat im Betrieb oder durch eine staatlich anerkannte Untersuchungsanstalt ausgeführt werden. Das Ergebnis der Untersuchung ist fortlaufend in eine Liste einzutragen. Der Untersuchungsraum muß mit den im Art. 33 Abs. V MV angegebenen Einrichtungsgegenständen ausgestattet sein;
- b) ein Umkleide- und Waschräum;
- c) eine den bestehenden Vorschriften entsprechende Abortanlage.

4. Diese Betriebe müssen die nach dem Viehseuchengesetz erforderlichen Erhitzungsanlagen sowie Kannenreinigungs- und Entkeimungseinrichtungen haben.

5. Milchbeförderungsgefäße dürfen nur zu diesem Zweck, nicht aber zur Rücklieferung von erhitzten Molkereirückständen oder sonstigen Abfällen aller Art mit Ausnahme der Mager- und Buttermilch verwendet werden.

6. Der anfallende Zentrifugenschlamm ist täglich zu verbrennen oder zu vergraben.

(II) Milchverarbeitungsstellen, die neben der Herstellung von Milcherzeugnissen nur einen beschränkten örtlichen Bedarf an Trinkmilch decken, brauchen für die Bearbeitung der Trinkmilch keine eigenen Räume.

Art. 36

Ausschließliche Herstellung von Milcherzeugnissen
Zu den §§ 6 und 7 MG und zu den §§ 18 und 19 AV.

(I) Für Milchverarbeitungsstellen, die ausschließlich Milcherzeugnisse herstellen, gelten die Vorschriften der Art. 32, 33 Abs. I, III und V sowie Art. 34 Art. I und II und 37 MV. Außerdem müssen diese Milchverarbeitungsstellen die nach dem Viehseuchengesetz erforderlichen Erhitzungsanlagen sowie Kannenreinigungs- und Entkeimungseinrichtungen haben.

(II) In Emmentalerkäseereien dürfen zur Vorreifung der Milch für die Verarbeitung Holzgefäße verwendet werden (Art. 7, Abs. II Nr. 3 MV).

(III) Im übrigen gelten die Vorschriften des Art. 33 MV entsprechend.

(IV) Rahmstationen (Art. 20 Abs. IV MV) müssen den Vorschriften des § 18 Abs. 1 AV entsprechen. Weiter muß dort einwandfreies, frisches, womöglich laufendes Wasser für die Kühlung des Rahmes und heißes Wasser für die Reinigung der Räume und Geräte vorhanden sein. Sie müssen ausreichende Erhitzungsanlagen sowie Kannenreinigungs- und Entkeimungseinrichtungen haben.

Art. 37

Verantwortlichkeit des Betriebsinhabers

Für die Einhaltung der Vorschriften dieses Abschnittes ist der Inhaber oder Leiter des Betriebes verantwortlich und — innerhalb seines Arbeitsbereiches — jeder Angestellte, der Milch selbständig zu bearbeiten oder zu verarbeiten hat.

Art. 38

Baupolizeiliche Genehmigung

Vor der baupolizeilichen Genehmigung von Neu- und Umbauten der in den Art. 32 bis 36 und 41 Abs. I MV bezeichneten milchwirtschaftlichen Betriebe hat die Kreisverwaltungsbehörde den Regierungsmolkereirat zu hören. Dieser soll bei größeren Bauvorhaben die milchwirtschaftliche Maschinen- und Bauberatungsstelle beteiligen.

Art. 39

Ausnahmen

Zu den §§ 14 Abs. 2 und 30 Abs. 2 AV.

(I) Die Vorschriften der §§ 15 Abs. 1, 16 Nr. 1, 18 und 19 AV und der Art. 32 und 33, 35 und 36 MV gelten nicht für Alpennereien. Doch muß in diesen Betrieben den allgemeinen Anforderungen der Gesundheitspflege und Reinlichkeit entsprochen werden.

(II) Die Regierung kann in besonderen Einzelfällen, insbesondere, wenn der Vollzug der Vorschriften eine schwere wirtschaftliche Härte bedeuten würde, nach Anhörung des Regierungsmolkereirats Ausnahmen von den Vorschriften der Art. 32, 33, 35 und 36 MV zulassen, soweit nicht andere Vorschriften, insbesondere solche zur Bekämpfung von Krankheiten bei Menschen und Tieren entgegenstehen.

Abschnitt VI

Abgabe der Milch

Zu den §§ 2, 11 und 14 bis 19 MG und den §§ 24 bis 26 AV.

Art. 40

Abgabe von Milch durch Milcherzeuger an Verbraucher

Zu § 26 Abs. 2 AV.

(I) Der Inhaber eines landwirtschaftlichen Betriebes unterliegt bei der Abgabe der in seinem Betrieb gewonnenen Milch innerhalb und außerhalb der Betriebsstätte den Bestimmungen der Art. 22—29 MV. Die Bestimmungen des MFG v. 10. 12. 1952 (BGBl. I S. 811) und die dazu ergangenen Vollzugsvorschriften bleiben unberührt.

(II) Der Inhaber eines Milcherzeugungsbetriebes, der nicht landwirtschaftlicher Betrieb im Sinne des § 20 AV ist, bedarf bei jeder Abgabe von Milch der Erlaubnis nach § 14 MG.

Art. 41

Milchgroß- und Milchkleinhandel

Zu den §§ 6 und 7 MG und zu den §§ 18 und 19 AV.

(I) Wer Trinkmilch kauft, um sie an Wiederverkäufer abzusetzen, betreibt Milchgroßhandel im Sinn dieser Bestimmungen. Als Wiederverkäufer gelten nicht die im § 2 Abs. 2 MG erwähnten Verbraucher. Der Milchgroßhändler ist auch befugt, Milch unmittelbar an Verbraucher abzugeben.

(II) Für den Milchgroßhandel gelten hinsichtlich der Bearbeitung, Abfüllung, Aufbewahrung und Verarbeitung der Milch sowie der Reinigung und Trocknung der mit Milch in Berührung kommenden Gegenstände, insbesondere auch der Beförderungsgefäße, die einschlägigen Vorschriften der Art. 32 mit 38 MV. Der Milchgroßhändler hat hierzu geeignete, von den Milchbe- und -verarbeitungsräumen getrennte Räume sowie die nötigen Einrichtungen zur Reinigung und Trocknung solcher Gegenstände in seinem Hauptgeschäft oder in seinen Zweigstellen zu schaffen.

(III) Wer Trinkmilch kauft, um sie ausschließlich unmittelbar an Verbraucher abzugeben, betreibt Milchkleinhandel im Sinn dieser Bestimmungen. Für den Milchkleinhandel gilt bezüglich der Aufbewahrung der Milch sowie der Reinigung und Trocknung der mit Milch in Berührung kommenden Gegenstände und der hierzu erforderlichen Einrichtungen Abs. II Satz 1 dieser Vorschrift nach dem Umfang seines Geschäfts entsprechend. Er hat insbesondere die an ihn gefüllt gelieferten Milchkannen und Milchflaschen vor der Rückgabe an den Absender baldmöglichst vorzureinigen.

(IV) Für den Milchkleinhandel, der die Milch unmittelbar oder mittelbar vom Erzeuger kauft, gilt Absatz II dieser Vorschrift entsprechend.

Mittelbarer Kauf vom Erzeuger liegt vor, wenn der Milchkleinhändler die Milch von einem Milchsammler erwirbt. Den Umfang der für ihn erforderlichen Räume und Einrichtungen bestimmt die Kreisverwaltungsbehörde nach Anhörung des Regierungsmolkereirates.

Art. 42

Erlaubnisverfahren

Zu den §§ 14 mit 18 und 35 MG und zu den Art. 22 bis 29 MV.

(I) Wer ein Unternehmen zur Abgabe von Milch, Rahm, Magermilch, Molke, Buttermilch, Joghurt, Kefir oder Sauermilch eröffnen oder weiterführen will, hat bei der Kreisverwaltungsbehörde die Erlaubnis zu beantragen und dabei nachzuweisen, daß die in § 14 Abs. 5 MG geforderten Voraussetzungen gegeben sind. Über den Antrag entscheidet die Kreisverwaltungsbehörde, in deren Bezirk sich die Niederlassung oder die Zweigstelle des Unter-

nehmens befindet. Diese Behörde hat zuvor die Kreisverwaltungsbehörde zu hören, in deren Bereich die Milch vertrieben werden soll. Die technische und fachliche Begutachtung der Erlaubnis-Anträge obliegt dem Regierungsmolkereirat.

(II) Die Einholung einer Erlaubnis nach § 14 MG ist nicht erforderlich, wenn sich der Inhaber eines landwirtschaftlichen Betriebes auf die Abgabe der darin gewonnenen Milch an seiner landwirtschaftlichen Betriebsstätte beschränkt. Jedoch sind die Bestimmungen der Art. 22 — 29 MV zu beachten.

(III) Die Erlaubnis kann auf Zeit oder Widerruf erteilt werden, wenn nur auf diese Weise die Erreichung der Mindestmenge feststellbar und im Falle, daß sie nicht erreicht wird, die Schließung des Betriebs gewährleistet ist.

(IV) Die nach § 14 MG erteilte Erlaubnis erlischt, wenn sie mindestens ein halbes Jahr ununterbrochen nicht ausgeübt wurde.

(V) Die Bestimmungen des Milch- und Fettgesetzes vom 10. 12. 52 bleiben von dieser Erlaubnis unberührt. Bei Prüfung der Voraussetzungen zur Erlaubniserteilung hat daher die Kreisverwaltungsbehörde im Benehmen mit dem Regierungsmolkereirat zu prüfen, ob nicht Maßnahmen nach §§ 1—8 MFG entgegenstehen.

Art. 43

Zuverlässigkeit, Sachkunde und Gesundheit der Unternehmer und Gehilfen

(I) Unzuverlässigkeit eines Antragstellers liegt in der Regel vor, wenn

1. der Antrag mit unwahren Angaben begründet wird;
2. der Leumund des Unternehmers oder der mit der Leitung des Betriebes oder einzelner Abteilungen beschäftigten Personen nicht einwandfrei ist;
3. der Unternehmer bisher ohne die erforderliche behördliche Erlaubnis den Handel mit Milch betrieben hat;
4. der Unternehmer Hilfskräfte beschäftigt, von denen er weiß, daß sie den gesundheitlichen Anforderungen nicht entsprechen oder daß ihnen die Erlaubnis zum selbständigen Milchhandel wegen Unzuverlässigkeit im Sinne der Ziff. 2 versagt ist;
5. der Unternehmer seine Milchlieferer vorsätzlich schädigt oder geschädigt hat oder behördliche Preisfestsetzungen nicht eingehalten hat;
6. der Unternehmer wegen Milchfälschung oder wegen Zuwiderhandlung gegen das Lebensmittelgesetz wiederholt rechtskräftig verurteilt worden ist;
7. der Unternehmer mehrfach im Bußgeldverfahren nach dem Wirtschaftsstrafgesetz vom 26. 7. 1946 (WiGBl. S. 193) i. d. F. vom 17. 12. 1952 (BGBl. I S. 805) oder nach dem Gesetz über Ordnungswidrigkeiten vom 25. 3. 1952 (BGBl. I S. 177) bestraft wurde.

(II) Die notwendige Sachkunde hat der verantwortliche Leiter eines Milchgroßhandelsbetriebes, sowie der verantwortliche Leiter eines milchbe- oder -verarbeitenden Betriebes — abgesehen von einfachen Milchsammelstellen oder Rahmstationen (Abs. III) — durch das Zeugnis über die Meisterprüfung für das Molkerei- und Käsereigewerbe oder eine ihr gleichgestellte Schlußprüfung an einer staatlich anerkannten milchwirtschaftlichen Fachschule nachzuweisen.

(III) Die Kreisverwaltungsbehörde hat ferner zu prüfen, ob die für die Erlaubniserteilung gemäß § 14 Abs. 5 MG notwendigen gesundheitlichen Voraussetzungen der im Betrieb tätigen Personen vorliegen.

(IV) Der verantwortliche Leiter eines Milchkleinhandelsbetriebes oder einer einfachen Milchsammel-

stelle hat die erforderliche Sachkunde durch längere Tätigkeit in einem Milchbe- oder -verarbeitungsbetrieb und durch Teilnahme an einem von einer Molkereischule oder durch die zuständige Berufsgruppe eingerichteten Fachlehrgang nachzuweisen.

(V) Für Stellvertreter (§ 15 MG) gelten die Vorschriften der Absätze II und III entsprechend.

(VI) Milchgroßhändler und die ihnen nach Art. 41 Abs. IV MV gleichgestellten Milchkleinhändler dürfen im milchwirtschaftlichen Betrieb mit der Be- oder Verarbeitung der Milch nur Fachgehilfen beschäftigen. Diese haben ihre Sachkunde durch das Prüfungszeugnis als Obermeister für das Molkerei- und Käsereigewerbe nachzuweisen.

Art. 44

Einrichtungen und Räume zum Ladenverkauf

Zu den §§ 6 und 7 MG und den §§ 18 Abs. 1 und 19 AV.

(I) Für die Ladenräume des Milchgroß- und des Milchkleinhandels gelten die Vorschriften des § 18 Abs. 1 AV und folgende Bestimmungen:

1. Der Ladenraum muß im Erdgeschoß gelegen sein; er muß in Gemeinden mit über 5000 Einwohnern eine Größe von mindestens 12 qm, in sonstigen Gemeinden von mindestens 8 qm haben; er muß mindestens 2,60 m hoch sein.

2. Die Wände müssen bis zu einer Höhe von 2 m mit hellem, abwaschbarem Anstrich oder Belag versehen sein.

3. Es muß ein genügend großer Eisschrank, Kühlraum oder ein Wasserbehälter mit Eis zum Kühlhalten der Milch vorhanden sein, so daß die Wärme der Milch dauernd unter + 14° C bleibt.

4. Der Zugang zum Laden für die Kundschaft darf nicht durch einen bewohnten oder gewerblich benutzten Raum und umgekehrt der Zugang zu diesem nicht vom Milchladen aus erfolgen; er muß stets rein gehalten werden.

5. Der Ladenraum darf für die Käufer keine Öffnung in einen bewohnten oder gewerblich oder sonstwie benutzten Raum besitzen. Auch darf die Abgabe der Milch durch ein Schalterfenster oder eine ähnliche Einrichtung nicht in einen solchen Raum erfolgen.

6. Als Nebenraum muß ein ebenerdiger Kannen- und Gerätewaschraum mit einwandfreiem möglichst laufendem Wasser und mit einer Vorrichtung für Heißwasserbereitung zur Reinigung und Trocknung der Gegenstände vorhanden sein, die mit Milch in Berührung kommen (§ 19 Nr. 7 AV). Er muß in unmittelbarer Nähe des Milchverkaufsraums liegen und muß mindestens 8 qm groß und 2,60 m hoch sein.

7. In ländlichen Gemeinden bis zu 1000 Einwohner, in denen bisher die Trinkmilchversorgung ausschließlich über behelfsmäßige Milchabgabestellen erfolgte, bedarf der für die Abgabe und Aufbewahrung von Trinkmilch bestimmte Raum, wenn er sich unmittelbar an einen Kolonialwarenladen anschließt, oder in einen solchen eingebaut ist, keines eigenen Zuganges von der Straßenseite aus. Der Zugang durch das Lebensmittelgeschäft oder umgekehrt, ist gestattet. Die Mindestgröße des Milchabgaberaumes beträgt auch unter diesen Voraussetzungen 8 qm. Einrichtungen für das Kühlhalten der Milch auf einer Temperatur unter + 14° C müssen vorhanden sein. Bei kurzer täglicher Verkaufszeit kann die Kreisverwaltungsbehörde auch ausnahmsweise gestatten, daß der Verkaufsraum nach Abschluß der Verkaufszeit als Waschraum verwendet wird. Diese erleichterten Bedingungen entfallen, wenn der Umsatz eines solchen Unternehmens die für den betreffenden Ort geltenden Mindestmilchmenge

erreicht; hierüber entscheidet die Kreisverwaltungsbehörde.

8. Bei Neu- und Umbauten von Milchgeschäften sind die Baupläne vor Erholung der baupolizeilichen Genehmigung der zur Genehmigung der Milchabgabe zuständigen Stelle zur Vorprüfung vorzulegen.

(II) Durch Orts- oder Kreisvorschrift können weitergehende Anordnungen getroffen werden. Die Kreisverwaltungsbehörde kann in Einzelfällen nach Anhörung des Regierungsmolkereirats für die Erfüllung der Vorschriften Fristen setzen.

(III) In dem Laden dürfen Milch und alle Milch-erzeugnisse im Sinn des § 2 AV mit Einschluß von Butter, Butterschmalz, Käse, der unter Glasverschluß gehalten werden muß, Schmelzkäse sowie Zubereitungen, die unter hauptsächlichlicher Verwendung von Milch oder Milcherzeugnissen hergestellt sind, feilgehalten werden.

Außerdem dürfen in dem Laden noch die Waren gelagert und feilgehalten werden, die in einer vom Staatsministerium im Einvernehmen mit dem Staatsministerium des Innern aufgestellten Liste nach Art und Menge bekanntgegeben werden. Diese Beschränkung gilt nicht für Einzelhandelsgeschäfte, die ausschließlich verkaufsfertig abgefüllte Milch gemäß § 33 Abs. 2 Satz 2 MFG abgeben.

Art. 45

Mindestmenge

(I) Die Kreisverwaltungsbehörde hat unter Beachtung des § 17 MG zu prüfen, ob der Antragsteller eine Mindestmenge nachzuweisen hat und ob zu erwarten ist, daß er die nachzuweisende Mindestmenge in den Verkehr bringen wird. Die Mindestmenge muß für jede Niederlassung oder Zweigstelle vorhanden sein.

(II) Die tägliche durchschnittliche Mindestmenge des Milchkleinhändlers muß in Gemeinden bis zu 10 000 Einwohner wenigstens 120 Liter, in Gemeinden mit mehr als 10 000 bis 40 000 Einwohner wenigstens 150 Liter, in Gemeinden mit mehr als 40 000 bis 100 000 Einwohner wenigstens 200 Liter, mit mehr als 100 000 Einwohner wenigstens 250 Liter betragen.

(III) Wer nur Rahm, Magermilch, Molke, Buttermilch, Sauermilch, Joghurt oder Kefir in den Verkehr bringen will, hat nachzuweisen, daß die Menge dieser von ihm abzusetzenden Erzeugnisse der Trinkmilchmindestmenge entspricht.

(IV) Der Milchgroßhändler hat bei Erteilung einer neuen Erlaubnis für die im Großhandel abgesetzte Trinkmilch die zehnfache Mindestmenge des Milchkleinhändlers nachzuweisen.

(V) Eine Mindestmenge entfällt bei ausschließlicher Abgabe von Flaschenmilch in Einzelhandelsgeschäften (§ 33 Abs. 2 Satz 2 MFG). Die übrigen Erfordernisse des § 14 Abs. 5 Nr. 1—5 MG sind auch in diesen Fällen entsprechend zu erfüllen.

Art. 46

Festsetzung der Mindestmenge

(I) Die Mindestmilchmenge (§ 14 Abs. 5 Nr. 6 MG) ist von der Kreisverwaltungsbehörde unter ausschließlicher Berücksichtigung der an die Verbraucher (§ 2 Abs. 1 und 2 MG) abgegebenen Milch (Trinkmilch) nach Anhörung des Regierungsmolkereirats so festzusetzen, daß die Entstehung unwirtschaftlicher Zwergbetriebe verhindert wird.

(II) Die Kreisverwaltungsbehörde kann in besonderen Einzelfällen mit gesonderter Verfügung die allgemein vorgeschriebene Mindestmilchmenge wider- ruflich herabsetzen, wenn ein dringendes Bedürfnis für ein neues Milchhandelsgeschäft besteht, aber nach den örtlichen Verhältnissen (z. B. in un- ausgebauten Ortsteilen, abgelegenen Siedlungen) die Erreichung der Mindestmilchmenge nicht möglich ist.

Ebenso kann sie die bisherige Mindestmilchmenge widerruflich belassen, wenn ein Geschäft innerhalb der gleichen Geschäftsgegend und unter Beibehaltung des bisherigen Kundenkreises verlegt und infolge der Verlegung die Erteilung einer neuen Erlaubnis erforderlich wird.

Art. 47

Mindestmenge der Altunternehmen

(I) Inhaber von Unternehmen der im § 14 MG genannten Art, die das Unternehmen schon vor dem 8. August 1930 betrieben haben, sind nach Art. 2 § 1 der Verordnung über das Inkrafttreten des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (RGBl. I S. 148) von der Erfüllung der Voraussetzung des § 14 Abs. 5 Nr. 6 MG (Nachweis einer Mindestmenge) befreit.

(II) Für die Inhaber von Unternehmen zur Abgabe von Milch (§ 14 MG), die in der Zeit zwischen dem 8. August 1930 und dem 31. Dezember 1931 erworben oder neu eröffnet worden sind, bleibt die zur Zeit des Erwerbs oder der Geschäftseröffnung festgesetzte Mindestmenge maßgebend.

(III) Für die Inhaber von Unternehmen zur Abgabe von Milch, die in der Zeit bis zum 31. Dezember 1941 zum erstenmal durch Kauf, Tausch, ein anderes Rechtsgeschäft oder durch Erbgang dieses Unternehmen erworben haben, gilt die Mindestmenge, die für den Rechtsvorgänger zur Zeit des Erwerbs oder der Geschäftseröffnung maßgebend war, soweit diese Mindestmenge nicht über die gemäß Art. 45 festgesetzte hinausgeht.

Art. 48

Verkauf der Milch außerhalb der Läden

Zu § 11 MG und zu den §§ 22 und 30 Abs. 1 AV.

(I) Die Abgabe der gem. Art. 22 MV bearbeiteten Milch an Verbraucher ist — unbeschadet des § 19 MG — an öffentlichen Orten, insbesondere auf Märkten, Plätzen und Straßen von umschlossenen, festen oder fahrbaren Abgabestellen aus zulässig:

1. In geschlossenen Gefäßen oder Behältnissen zur verkaufsfertigen Abgabe an die Verbraucher, die in einem Abfüllbetrieb (Art. 20, Abs. V MV — Originalabfüllung der Molkerei mit anerkannten Verschlüssen oder verlorenen Packungen) abgefüllt wurden.
2. Aus geschlossenen Behältnissen, die in einer Betriebsstätte (§ 11 Abs. 3 MG) zur Abgabe an die Verbraucher gefüllt wurden, wenn die Abgabebehältnisse mit einer selbsttätigen Abmeß- und Ausflußvorrichtung versehen und innerhalb der Abgabestelle so aufgestellt oder angebracht sind, daß eine Verunreinigung der Milch und der Abfüllvorrichtung während der Fahrt sowie bei der Abgabe nicht eintreten kann.

Bei der Abgabe ist § 11 Abs. 3 MG zu beachten. Sie bedarf der Genehmigung der Kreisverwaltungsbehörde. Der Regierungsmolkereirat ist dazu zu hören. Die Genehmigung, die widerruflich, befristet oder mit Auflagen geschehen kann, setzt voraus, daß die Abgabestelle mit einer Kühthalteinrichtung ausgestattet ist, die ein Einhalten von mindestens plus 14° C Milchttemperatur sichert. Die Genehmigung ist in den Fällen der Ziff. 2 daran gebunden, daß besondere örtliche Verhältnisse (vorübergehende Veranstaltungen, Versorgung abseitiger aufgelockerter Wohngebiete usw.) gegeben sind; ein bestimmter Absatzbereich ist dabei festzulegen. Die geschlossenen Gefäße, Behältnisse und selbsttätigen Abmeßvorrichtungen müssen durch ein Prüfungsamt für milch- wirtschaftliche Maschinen und Geräte geprüft und als den Vorschriften des § 22 AV entsprechend begutachtet sein.

(II) Eine Zustellung von Milch ist nur für mol- kereimäßig in Abfüllbetrieben (Art. 20 Abs. V MV) in Flaschen oder verlorenen Packungen abgefüllte Milch zulässig.

(III) Die Unternehmer dürfen die Milch nur durch Personen abgeben oder austragen lassen, die — von Aushilfen abgesehen — sich in häuslicher Gemeinschaft mit ihnen befinden oder als Angestellte in einem dauernden Dienstverhältnis stehen und nur als Beauftragte für Rechnung des Unternehmers tätig sind. Die Kreisverwaltungsbehörde kann vorschreiben, daß solche Personen bei Abgabe von Milch außerhalb der Läden im Besitze eines Ausweises der für den Ort der Abgabe zuständigen Polizeibehörde sein müssen.

Abschnitt VII

Überwachung des Verkehrs mit Milch

Art. 49

Zu § 43 MG.

(I) Die Überwachung des Vollzugs obliegt neben den Vollzugsbehörden (Kreisverwaltungsbehörden) auch den Regierungsmolkereiräten, den Gesundheitsämtern, den Regierungsveterinärärzten, den Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalten und öffentlichen Untersuchungsanstalten für Lebensmittel sowie den sonstigen mit der Lebensmittelüberwachung betrauten Stellen. Sie sind auch berechtigt, hiezu die Betriebe zu betreten und die erforderlichen Proben kostenlos zu entnehmen.

(II) Für die Überwachung des Verkehrs mit Milch außerhalb der Gewinnungsstätte bleiben gesonderte Vorschriften vorbehalten.

(III) Bis zum Erlaß weiterer Vorschriften bleibt die der Ministerialentschließung vom 24. Dezember 1912 beigegebene Anweisung B — MABl. 1913 S. 57 — in Geltung.

Für die Überwachung gilt die MBek. über die Durchführung des Lebensmittelgesetzes vom 22. 10. 1938 (GVBl. S. 137 Anl. 2 und 3) und die weiter hiezu ergangenen Weisungen.

**Abschnitt VIII
Strafbestimmungen**

Art. 50

(I) Wer den Vorschriften der Art. 5, 10, 11, 13, 20, 21, 22, 27, 28, 30, 41, 43 MV oder einer auf Grund dieser Verordnung erlassenen orts- oder kreispolizeilichen Vorschrift vorsätzlich zuwiderhandelt, wird, soweit nicht andere Vorschriften eine schwerere Strafe androhen, mit Gefängnis bis zu 3 Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

(II) Ebenso wird bestraft, wer vorsätzlich

1. entgegen einem Verbot der Kreisverwaltungsbehörde (Art. 5 Abs. II Satz 1 und Art. 16 MV) Personen, bei denen Erscheinungen im Sinn des § 13 Abs. 1 MG bestehen, bei der Gewinnung der Milch oder sonst im Verkehr mit Milch verwendet;
2. entgegen einem Verbot der Kreisverwaltungsbehörde (Art. 5 Abs. II Satz 1 und Art. 16 MV) oder ohne ihre Genehmigung (Art. 5 Abs. III MV) bei der Gewinnung der Milch oder sonst im Verkehr mit Milch tätig ist;
3. entgegen einem Verbot der Kreisverwaltungsbehörde (Art. 5 Abs. IV MV) Milch in Verkehr bringt;
4. entgegen den Bestimmungen der 8. AV nicht zugelassene Personen beschäftigt oder wer als Angestellter, entgegen diesem Verbot tätig ist;
5. den Bestimmungen der Art. 22—27 MV zuwiderhandelt.

**Abschnitt IX
Schlußbestimmungen**

Art. 51

Gebührenpflicht

Das Verfahren der Behörden in den Angelegenheiten des Milchgesetzes und seiner Ausführungsvorschriften unterliegt der Gebührenpflicht nach Maßgabe des Kostengesetzes.

Art. 52

Aufhebung von Vorschriften; Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1953 in Kraft. Gleichzeitig treten die 1. MV vom 19. 11. 35 (GVBl. S. 737) sowie die 2. und 3. MV i. d. Fassung der 4. MV vom 18. 9. 1951 (GVBl. S. 286) außer Kraft.

München, den 18. Juni 1953.

Bayer. Staatsministerium des Innern

Dr. Wilhelm Hoegner, Staatsminister

Bayer. Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Dr. Alois Schlögl, Staatsminister

Anlage 1 zu Art. 13 Abs. II MV

**Bestandbuch
des Bestandes an Vorzugsmilchkühen des
in**

| Kuh (Name Kenn- zeichen) | Nummer (Ohr- marke, Horn- brand) | Tag des Zugangs in den Bestand | Tag des letzten Ab- kalbens | Tag und Grund des Abgangs aus dem Bestand | | Unterschrift des Tierarztes |
|-----------------------------------|--|---|--------------------------------------|---|-------|--------------------------------|
| | | | | Tag | Grund | |
| | | | | | | |

Anlage 2 zu Art. 44 Abs. III MV.

Liste

der zum Verkauf in Milchläden zugelassenen Waren:

1. Speisefette, Speiseöle (in Flaschen, Dosen oder aus geschlossenen Verkaufsabfüllrichtungen sowie Verkaufsflaschen mit Auslaufhähnen),
2. Brot (in jeder Form, auch bearbeitet),
3. Zwieback, Pumpernickel, Lebkuchen, Keks, Teegebäck und Dauerbackwaren — keine Konditoreiwaren — (auch unverpackt aus geschlossenen Firmenverkaufsbehältern),
4. Kindernährmittel (auf Milch- und Getreidegrundlage),
5. Mehle, Teigwaren, Haferflocken, Reis, Grieß,
6. Suppeneinlagen und kochfertige Suppen (nicht in Pasten und flüssiger Form sowie flüssige Suppenwürze und Fleischbrühwürfel),
7. Trockenhefe, Puddingpulver, Backpulver, Vanillezucker (unter Glasverschluß),
8. Honig und Fenchelhonig (im Glas) — nicht Kunsthonig —,
9. Marmelade und Obstgelee (im Glas),
10. Kakao, Schokoladetafeln,
11. Eiscreme, Rahmeis und Milcheis,
12. Eier (ausgepackt) Trockenei.

Bei den Waren Ziffer 3—12 ist der Verkauf nur in verkaufsfertigen Fabrik- und Großhandelspackungen zulässig. Die Verpackung muß für den Inhalt körperdicht und geruchssicher sein.