

Gesetz- und Verordnungsblatt

FÜR DAS LAND NORDRHEIN-WESTFALEN

Ausgabe A

7. Jahrgang

Ausgegeben zu Düsseldorf am 8. Januar 1953

Nummer 2

Datum	Inhalt	Seite
	Teil I	
	Landesregierung	
16. 12. 52	Verordnung zur Durchführung des Gesetzes über die Ausübung der Zahnheilkunde vom 31. März 1952 (BGBl. I S. 221) im Lande Nordrhein-Westfalen	17
23. 12. 52	Verordnung über Trinkmilch A	17
	Teil II	
	Andere Behörden	
	A. Bezirksregierung Aachen.	
	B. Bezirksregierung Arnsberg.	
	C. Bezirksregierung Detmold.	
	D. Bezirksregierung Düsseldorf.	
	E. Bezirksregierung Köln.	
	F. Bezirksregierung Münster.	

Teil I Landesregierung

Verordnung zur Durchführung des Gesetzes über die Ausübung der Zahnheilkunde vom 31. März 1952 (BGBl. I S. 221) im Lande Nordrhein-Westfalen.

Vom 16. Dezember 1952.

Auf Grund des § 16 (2) des Gesetzes über die Ausübung der Zahnheilkunde vom 31. März 1952 (BGBl. I S. 221) — im Folgenden nur Gesetz genannt — wird zur Durchführung dieses Gesetzes im Lande Nordrhein-Westfalen folgendes verordnet:

§ 1

Die Entscheidungen nach §§ 4, 5 und 7 des Gesetzes trifft im Lande Nordrhein-Westfalen der Regierungspräsident, in dessen Bezirk der Zahnarzt oder in den Fällen des § 19 der Dentist seinen Wohnsitz hat.

§ 2

Diese Verordnung tritt am Tage nach ihrer Verkündung im Gesetz- und Verordnungsblatt für das Land Nordrhein-Westfalen in Kraft.

Düsseldorf, den 16. Dezember 1952.

Der Sozialminister
des Landes Nordrhein-Westfalen:
Dr. Weber.

— GV. NW. 1953 S. 17.

Verordnung über Trinkmilch A. Vom 23. Dezember 1952.

Auf Grund der §§ 5; 9 Abs. 2, 12, 13 Abs. 4, 37, 52 Abs. 2 und 53 Abs. 2 des Milchgesetzes vom 31. Juli 1930 (RGBl. I S. 421) wird im Einvernehmen mit dem Sozialminister des Landes Nordrhein-Westfalen verordnet:

§ 1

Trinkmilch (§ 11 des Milch- und Fettgesetzes in der Fassung vom 10. Dezember 1952 — BGBl. I S. 811) darf als Trinkmilch A nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie den Anforderungen dieser Verordnung ent-

spricht. Nur Molkereien, denen das Landesernährungsamt die Genehmigung nach § 11 Abs. 1 erteilt hat, dürfen Trinkmilch als Trinkmilch A in den Verkehr bringen.

§ 2

(1) Milcherzeuger dürfen Milch zur Herstellung von Trinkmilch A nur dann an Molkereien liefern, wenn ihr gesamter Rindviehbestand

- a) dem vom Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten anerkannten Tuberkulosetilgungsverfahren angeschlossen und als frei von Tuberkulose amtlich anerkannt ist,
- b) nach dem Ergebnis der letzten vierteljährlich durchzuführenden Untersuchung frei von Abortus Bang gewesen ist,
- c) einer staatlich anerkannten tierärztlichen Euterüberwachung unterworfen ist,
- d) frei von den übrigen im § 4 der Ersten Verordnung zur Ausführung des Milchgesetzes vom 15. Mai 1931 (RGBl. I S. 150) aufgeführten Erkrankungen ist.

Außerdem muß das zum Reinigen der Gefäße und Geräte verwandte Wasser einer öffentlichen Wasserleitung oder behördlich überwachten Wasserversorgungsanlage entnommen werden.

(2) Besteht begründeter Verdacht, daß eine der im Abs. 1 genannten Erkrankungen vorliegt, so darf von den verdächtigen Milchkühen Milch nicht für die Herstellung von Trinkmilch A geliefert werden. Die verdächtigen Tiere sind von dem übrigen Milchviehbestand abzusondern. Das zuständige Veterinäramt ist unverzüglich zu benachrichtigen.

(3) Stellt ein Milcherzeuger in den Rindviehbestand Tiere neu ein, so darf er solange von diesen Tieren keine Milch zur Herstellung von Trinkmilch A an die Molkereien liefern, bis das Vorliegen der Liefervoraussetzungen des Abs. 1 für die neu eingestellten Tiere nachgewiesen ist.

§ 3

(1) Melkpersonal und sonstige Personen, die bei der Gewinnung der für die Herstellung von Trinkmilch A bestimmten Milch tätig sind, sind vor erstmaligem Beginn einer Tätigkeit dieser Art und alsdann jährlich mindestens einmal auf ihre gesundheitliche Eignung gemäß § 13

des Milchgesetzes vom Kreisarzt zu untersuchen. Der Kreisarzt entscheidet über die gesundheitliche Eignung der Personen für die Verwendung in Betrieben, in denen Milch für die Herstellung von Trinkmilch A gewonnen wird. Dasselbe gilt für das mit der Herstellung von Trinkmilch A beschäftigte Molkereipersonal.

(2) Falls der Kreisarzt die in Abs. 1 genannten Personen als gesundheitlich nicht geeignet befindet, hat er die Ortspolizeibehörde und das zuständige Arbeitsamt zu unterrichten.

(3) Das Gesundheitsamt führt eine Liste, in die die Untersuchungsbefunde unter Angabe des Datums, der Feststellungen einzutragen sind und erteilt eine Gesundheitsbescheinigung. Bei Wechsel des Personals hat der Betriebsinhaber die Gesundheitsbescheinigung umgehend dem Gesundheitsamt zum Nachweis der Untersuchung und zur Eintragung in die Liste (Satz 1) vorzulegen.

§ 4

Die zur Herstellung von Trinkmilch A bestimmte Milch ist so zu kühlen, daß die Temperatur bei Eingang in der Molkerei 13 Grad nicht überschreitet.

§ 5

Die zur Herstellung von Trinkmilch A bestimmte Milch darf nur in besonders gekennzeichneten Kannen zur Molkerei befördert werden. Es dürfen nur Kannen aus nichtrostendem Stahl oder eloxierte Aluminiumkannen verwendet werden.

§ 6

(1) Molkereien dürfen zur Herstellung von Trinkmilch A nur solche Milch verwenden, die

1. den allgemeinen Vorschriften des Milchgesetzes und den zu seiner Durchführung erlassenen Vorschriften entspricht,
2. aus Viehbeständen stammt, die den Anforderungen des § 2 entsprechen,
3. bei der Reinheitsprüfung keine sichtbaren Schmutzteile auf dem Wattefilter hinterläßt,
4. einen Säuregrad von 7,6 Grad nach Soxhlet-Henkel nicht überschreitet oder den PH-Wert 6,6 nicht überschreitet, und
5. eine ausreichende Haltbarkeit besitzt. Diese muß durch eine Reduktionszeit von mindestens 4½ Stunden nach der Methylen-Blau-Methode oder durch ein gleichwertiges Ergebnis einer anderen, vom Landesernährungsamt anerkannten Untersuchungsmethode erwiesen sein.

(2) Die von den Milcherzeugern zur Herstellung von Trinkmilch A gelieferte Milch muß gereinigt und spätestens 18 Stunden nach dem Melken in einem Erhitzungs- und Entkeimungsverfahren, das gemäß § 2 Abs. 2 der Verordnung über die Trinkmilchbearbeitung im Lande Nordrhein-Westfalen vom 1. August 1949 (GV. NW. S. 223) als anerkannt gilt, erhitzt und gekühlt werden.

(3) Milch zur Herstellung von Trinkmilch A darf von anderen Molkereien nur ausreichend gekühlt bezogen und nur dann zugekauft werden, wenn das Landesernährungsamt den Liefermolkereien die Genehmigung nach § 11 Abs. 2 erteilt hat.

§ 7

(1) Unbeschadet der §§ 2 bis 4 dürfen Molkereien Milch nur dann als Trinkmilch A in den Verkehr bringen, wenn

1. der Fettgehalt mindestens 3,5 v. H. beträgt,
2. die Temperatur bei Abgabe ab Molkerei 5 Grad, bei Zustellung an den Handel 8 Grad nicht übersteigt,
3. die Abfüllung, Reinigung und Kennzeichnung der Milch den Vorschriften des § 8 entspricht,
4. der Keimgehalt in 1 ccm 25 000 nicht übersteigt (Anlage),
5. Colibakterien in 1 ccm nicht nachzuweisen sind (Anlage),
6. bei der Sinnesprüfung und der bakteriologischen Untersuchung (Anlage) insgesamt mindestens 18 Wertmale, davon mindestens 9 Wertmale für Geschmack, festgestellt werden,
7. das zum Reinigen der Gefäße und Geräte verwandte Wasser einer öffentlichen Wasserleitung oder behördlich überwachten Wasserversorgungsanlage entnommen wird.

(2) Bei Zusatz von erhitzter Sahne muß diese aus Milch gewonnen sein, die nach den Vorschriften dieser Verordnung zur Herstellung von Trinkmilch A verwendet werden darf.

(3) Die zur Herstellung von Trinkmilch A bestimmte Milch ist in den Molkereien zeitlich oder räumlich von der übrigen Milch getrennt anzunehmen, gesondert zu stapeln, zu reinigen, zu erhitzen, tiefzukühlen und abzufüllen. Sie darf mit anderer Milch oder mit Milchrückständen nicht vermischt werden.

(4) Die Molkereien sind verpflichtet, täglich eine Probe der verkaufsfertigen Trinkmilch A auf Fettgehalt, spezifisches Gewicht, Temperatur, Säuregrad nach Soxhlet-Henkel und nach der Reduktionsprobe zu untersuchen sowie den Nachweis einer ausreichenden Erhitzung zu erbringen und eine Sinnesprüfung durchzuführen. Eine weitere Probe dieser Milch ist bei einer Temperatur von etwa 15 Grad aufzubewahren und nach 24 Stunden auf Geruch, Geschmack und Säuregrad zu untersuchen. Die Untersuchungsergebnisse sind täglich aufzuzeichnen und 1 Jahr aufzubewahren.

§ 8

(1) Molkereien dürfen Trinkmilch A nur in Gefäßen oder Behältnissen, auf die sie zur verkaufsfertigen Abgabe an die Verbraucher abgefüllt ist, in den Verkehr bringen.

(2) Flaschen dürfen nur mit vollautomatischen Reinigungs-, Abfüll- und Verschlußmaschinen gereinigt, abgefüllt und verschlossen werden. Das Landesernährungsamt kann auf Antrag für eine Übergangszeit Ausnahmen von Satz 1 zulassen und den Molkereien Auflagen hinsichtlich der Art der Reinigung erteilen. Flaschen müssen mit einer übergreifenden goldfarbenen Aluminiumkappe verschlossen sein; andere Flaschenmilch darf nicht mit goldfarbenen Kappen verschlossen werden.

(3) Behältnisse, die zur einmaligen Verwendung bestimmt sind (verlorene Packungen), dürfen nur mit besonderer Genehmigung des Landesernährungsamtes benutzt werden. Die Genehmigung ist zu erteilen, wenn die Behältnisse den Anforderungen des § 6 des Milchgesetzes entsprechen.

(4) Trinkmilch A darf nur in denjenigen Molkereien abgefüllt werden, in denen sie erhitzt wird. Eine wiederholte Erhitzung ist nicht zulässig.

(5) An Verbraucher, die größere Mengen für den Eigenbedarf beziehen, wie Krankenhäuser, Wohlfahrtsanstalten usw. darf Trinkmilch A auch in plombierten, leicht zu reinigenden Kannen abgegeben werden.

(6) Die Flaschen sind nach den Vorschriften des § 9 Abs. 1 Nr. 2 des Milchgesetzes mit der Maßgabe zu kennzeichnen, daß auch der Fettgehalt und der Tag der Abgabe der Trinkmilch A anzugeben sind. Es genügt die Angabe des Wochentages. Flaschen können außerdem mit einem Flaschenring oder Anhänger für Werbezwecke versehen sein, der die Bezeichnung „Trinkmilch A“ tragen muß.

(7) Kannen können durch Anbringen eines Anhängers, der die erforderlichen Angaben enthält, gekennzeichnet werden. Der Anhänger muß aus dauerhaftem Material gefertigt und mit der Kanne derart verbunden sein, daß er nicht leicht zu entfernen ist.

(8) Trinkmilch A darf vom Handel nicht umgefüllt werden.

§ 9

(1) Trinkmilch A darf bei der Abgabe vom Handel an Verbraucher keine höhere Temperatur als 12 Grad aufweisen.

(2) Die für die Lieferung von Trinkmilch A an den Milchhandel oder an Verbraucher benutzten Fahrzeuge müssen geschlossen sein oder eine überdeckte Ladefläche haben.

§ 10

(1) Trinkmilch A unterliegt unbeschadet der Überwachung nach dem Lebensmittelgesetz amtlichen Prüfungen nach Maßgabe der Anlage.

(2) Von der Trinkmilch A jeder Molkerei sollen für diese Prüfungen in jedem Monat mindestens einmal Proben in der Molkerei und mindestens einmal im Verkehr entnommen werden.

(3) Die Durchführung der Prüfungen obliegt dem Landesernährungsamt. Es kann die Durchführung der Untersuchungen milchwirtschaftlichen Untersuchungsstellen übertragen. Die Untersuchungsergebnisse sind den Molkereien und dem Landesernährungsamt mitzuteilen.

§ 11

(1) Die Genehmigung, Trinkmilch A in den Verkehr zu bringen, kann Molkereien auf Antrag nur erteilt werden, wenn

- a) die erforderlichen baulichen und technischen Einrichtungen, insbesondere Erhitzungsanlagen mit automatischer Umschalt- und Registriervorrichtung, Kühlanlagen sowie Anlagen zum automatischen Reinigen, Abfüllen und Verschließen der Flaschen und Behälter für Trinkmilch A (§ 8) vorhanden sind und sich in einem einwandfreien Zustand befinden,
- b) das zum Reinigen der Gefäße und Geräte verwandte Wasser den Voraussetzungen des § 7 Abs. 1 Nr. 7 entspricht,
- c) Proben der von der Molkerei hergestellten Trinkmilch bei sämtlichen vom Landesernährungsamt innerhalb der letzten 3 Monate veranstalteten Trinkmilchprüfungen die Voraussetzungen des § 7 Abs. 1 Nr. 4 bis 6 erfüllt haben,
- d) die Voraussetzungen des § 2 Abs. 1 vorliegen. Das Vorliegen der Voraussetzungen des § 2 Abs. 1 Satz 1 muß durch Vorlage entsprechender Bescheinigungen des zuständigen Veterinäramtes, das Vorliegen der Voraussetzungen des § 2 Abs. 1 Satz 2 muß durch Vorlage entsprechender Bescheinigungen des zuständigen Gesundheitsamtes nachgewiesen sein.

(2) Die Genehmigung, an andere Molkereien Milch zur Herstellung von Trinkmilch A zu liefern (§ 6 Abs. 3), können nur Molkereien erhalten, die den Nachweis nach Abs. 1 d erbringen.

§ 12

(1) Das Landesernährungsamt kann die Genehmigung nach § 11 Abs. 1 entziehen, wenn

- a) die nach § 11 a), b) oder d) erforderlichen Voraussetzungen für die Erteilung der Genehmigung nicht mehr vorliegen,
- b) die Milch bei zwei aufeinanderfolgenden amtlichen Prüfungen (§ 10) oder bei drei derartigen Prüfungen innerhalb der letzten sechs Monate eine der im § 7 Abs. 1 Nr. 1 bis 6 genannten Anforderungen an die Beschaffenheit von Trinkmilch A nicht erfüllt,
- c) mit Rücksicht auf eine Bestrafung einer für die Herstellung von Trinkmilch A verantwortlichen Person wegen eines Verstoßes gegen die Vorschriften des Milchgesetzes oder den zu seiner Durchführung erlassenen Vorschriften oder aus anderen Gründen keine Gewähr dafür gegeben ist, daß die Molkerei einwandfreie Trinkmilch A in den Verkehr bringt oder
- d) eine für die Herstellung von Trinkmilch A verantwortliche Person wiederholt den sonstigen Vorschriften dieser Verordnung zuwidergehandelt hat.

(2) Die Genehmigung nach § 11 Abs. 2 ist zu entziehen, wenn die Voraussetzungen des § 11 Abs. 1 d nicht mehr vorliegen.

§ 13

(1) Die Genehmigung nach § 11 Abs. 1, muß wieder erteilt werden, wenn

- a) die Umstände, die zum Entzug der Genehmigung führten, abgestellt sind,
- b) die Milch bei zwei aufeinanderfolgenden amtlichen Prüfungen die Voraussetzungen dieser Verordnung erfüllt, und
- c) das Landesernährungsamt festgestellt hat, daß die Beachtung der Vorschriften dieser Verordnung gewährleistet ist.

(2) Abs. 1 gilt sinngemäß für die Wiedererteilung der Genehmigung nach § 11 Abs. 2.

§ 14

Mit Gefängnis bis zu 3 Monaten und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen wird bestraft, wer den Bestimmungen der §§ 3, 7 Abs. 1 Nr. 1, 8 Abs. 2 bis 3 und Abs. 5 bis 7, 9 Abs. 2 zuwiderhandelt. Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften der §§ 1, 2, 4 bis 9 werden im übrigen nach § 44 des Milchgesetzes bestraft.

§ 15

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung, § 9 Abs. 2 am 1. Januar 1955 in Kraft.

Düsseldorf, den 23. Dezember 1952.

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

L ü b k e.

Anlage

I. Entnahme der Proben

Die für die amtlichen Prüfungen (§ 10) notwendigen Proben von Trinkmilch A werden in verkaufsfertigen Abfüllungen durch beauftragte Probenehmer nach näherer Weisung des Landesernährungsamtes entnommen.

Die Entnahme der Proben soll am Tage der Ausgabe der Trinkmilch A erfolgen. Die Probemenge soll mindestens $\frac{1}{2}$ Liter betragen.

Die Beförderung der Proben zur Untersuchungsstelle hat so schnell zu erfolgen, daß sie noch am gleichen Tage, spätestens aber in den Morgenstunden des darauffolgenden Tages eintreffen. Die Proben sind in der Versandkiste mit einer ausreichenden Menge von zerkleinertem Eis zu versehen. Die Versandkiste mit den Milchproben ist vom Probenehmer zu plombieren.

II. Umfang der Prüfung

Die amtliche Prüfung erstreckt sich auf

1. Geruch, Geschmack und Aussehen (Sinnenprüfung),
2. Reinheit,
3. Haltbarkeit (Reduktionsverfahren oder ein gleichwertiges Verfahren),
4. Keimgehalt,
5. Gehalt an Colibakterien,
6. Fettgehalt,
7. Säuregrad,
8. Ordnungsmäßigkeit der Erhitzung (Erhitzungsnachweis),
9. Freisein von krankmachenden Keimen.

III. Prüfungsverfahren

Die Sinnenprüfung sowie die bakteriologischen und chemischen Untersuchungen sollen 24 Stunden nach Entnahme der Proben vorgenommen werden. Vorzeitig bei der Untersuchungsstelle eingegangene Proben müssen bis zur Prüfung sachgemäß bei einer Temperatur von etwa ± 5 Grad Celsius aufbewahrt werden. Die Beurteilung der Milchproben ist in einem hellen und luftigen Raum, der frei von Gerüchen ist, vorzunehmen. Die Milch ist vor unmittelbarer Sonnenbestrahlung zu schützen. Bei der Beurteilung sollen die Milchproben eine Temperatur von etwa ± 18 Grad Celsius haben.

Bevor eine Milchprobe geöffnet wird, ist festzustellen, ob der Verschluß den Vorschriften entspricht und dicht ist.

Vor der Sinnenprüfung ist die Milch auf Reinheit zu prüfen.

Die technisch-bakteriologischen und chemischen Untersuchungen sind nach den Einheitsmethoden der milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalten (Methodenbuch Band VI des Verbandes Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten) durchzuführen. Die Prüfung auf das Freisein von krankmachenden Keimen erfolgt in den zuständigen Untersuchungsämtern.

IV. Prüfungsergebnisse

Die Ergebnisse der Prüfungen nach Abschnitt II sind von der Untersuchungsstelle nach näherer Weisung des Landesernährungsamtes schriftlich festzulegen. Dabei sind die Ergebnisse der Sinnenprüfung und der bakteriologischen Untersuchungen wie folgt zu bewerten:

a) Sinnenprüfung

Geschmack:

sehr gut	mit	10 Wertmalen
gut	mit	9 Wertmalen
befriedigend	mit	8 Wertmalen
fehlerhaft	mit	7—6 Wertmalen
ungenügend	unter	6 Wertmalen

Geruch:

gut	mit	3 Wertmalen
befriedigend	mit	2 Wertmalen
fehlerhaft	mit	1 Wertmal
ungenügend	mit	0 Wertmalen

Aussehen:

befriedigend	mit	1 Wertmal
ungenügend	mit	0 Wertmalen

b) Bakteriologische Untersuchungen

Keimgehalt

bis zu	25 000 Keime in 1 ccm	mit 3 Wertmalen
über	25 000 Keime in 1 ccm	mit 0 Wertmalen

Coligehalt

in 1,0 ccm negativ	mit 3 Wertmalen
in 1,0 ccm positiv	mit 0 Wertmalen

— GV. NW. 1953 S. 17.

Einzelpreis dieser Nummer 0,30 DM.

Einzellieferungen nur durch den Verlag gegen Voreinsendung des Betrages zuzgl. Versandkosten (pro Einzelheit 0,10 DM) auf das Postscheckkonto August Bagel Verlag GmbH, Köln 8516.

Herausgegeben von der Landesregierung Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf, Haus der Landesregierung. Druck: A. Bagel, Düsseldorf.
Vertrieb: August Bagel Verlag G. m. b. H., Düsseldorf. Bezug der Ausgabe A (zweiseitiger Druck) und B (einseitiger Druck) durch die Post. Bezugspreise vierteljährlich Ausgabe A 3,50 DM, Ausgabe B 4,29 DM.