

Seilfahrtanlagen mit Zubehör,
Sprengstoffe und Zündmittel,
Wasserproben aus Trinkwasseranlagen,
Badeanlagen und Spritzwasserleitungen,
Wetterproben.

§ 2

Diese Verordnung tritt mit dem auf die Verkündung folgenden Tag in Kraft.

Der Preußische Minister für Wirtschaft und Arbeit

7138-1

**Polizeiverordnung
über die Einrichtung und den Betrieb von Bäckereien
und Konditoreien (Bäckerverordnung).**

Vom 28. Oktober 1937.*

Übersicht

ERSTER ABSCHNITT

Geltungsbereich

§ 1 Geltungsbereich

ZWEITER ABSCHNITT

Arbeits- und Lagerräume

- § 2 Begriff
- § 3 Lage
- § 4 Höhe
- § 5 Luftraum und Grundfläche
- § 6 Fenster
- § 7 Fußboden
- § 8 Wände und Decken
- § 9 Aufstellung der Backöfen
- § 10 Einrichtung

DRITTER ABSCHNITT

Wasch- und Umkleidegelegenheit

- § 11 Wascheinrichtung
- § 12 Umkleidegelegenheit

Datum: Verk. am 6. 11. 1937, GS 110

VIERTER ABSCHNITT

Betriebsvorschriften

- § 13 Allgemeines
- § 14 Reinigen der Hände
- § 15 Bekleidung
- § 16 Arbeitstische und Geräte
- § 17 Schutz der Lebensmittel
- § 18 Reinhalten der Betriebsräume
- § 19 Haustiere

FÜNFTER ABSCHNITT

Durchführungsvorschriften

- § 20 Aushänge
- § 21 Ausnahmen
- § 22 Ordnungswidrigkeiten
- § 23 Verhältnis zu anderen Vorschriften

SECHSTER ABSCHNITT

Übergangsvorschriften

- § 24 Übergangsvorschriften

Auf Grund des Polizeiverwaltungsgesetzes vom 1. Juni 1931 (GS. S. 77) und der Gewerbeordnung § 120 e wird hiermit für das Land Preußen verordnet:*

ERSTER ABSCHNITT

Geltungsbereich

§ 1

Geltungsbereich

(1) Unter diese Verordnung fallen alle Betriebe, in denen Bäcker- oder Konditorwaren regelmäßig gewerbsmäßig hergestellt oder in fremdem Auftrag gebacken werden.

(2) Unter diese Verordnung fallen auch Bäckereien und Konditoreien von Konsum- und anderen Vereinen, in Gast- und Schankwirtschaften, in Speiseanstalten aller Art (z. B. Pensionen, Heilanstalten, Kantinen), in Warenhäusern, in Mühlen und in anderen gewerblichen Betrieben.

(3) Auf Bäckereien und Konditoreien, die auf Jahrmärkten, Messen, Kirmessen und Volksfesten vorübergehend betrieben werden, finden nur die Bestimmungen des dritten und vierten Abschnitts dieser Verordnung Anwendung.

ZWEITER ABSCHNITT

Arbeits- und Lagerräume

§ 2

Begriff

(1) Arbeitsräume sind Räume, in denen Bäcker- oder Konditorwaren vorbereitet oder hergestellt werden.

(2) Für Lagerräume, in denen Mehl, Bäcker- und Konditorwaren oder andere Lebensmittel gelagert oder aufbewahrt werden, gelten die Bestimmungen dieser Verordnung nur, soweit auf sie besonders Bezug genommen wird.

§ 3

Lage

(1) Der Fußboden der Arbeitsräume darf nicht tiefer als der ihn umgebende Erdboden liegen.

(2) Die Arbeits- und Lagerräume dürfen nicht in unmittelbarer Verbindung mit Schlafräumen stehen. Sie müssen gegen Dünste aus Bedürfnisanstalten, Ställen oder anderen geruchverbreitenden Anlagen durch dichte Wände ohne Öffnungen und durch ausreichenden Abstand der Fenster- und Türöffnungen geschützt sein.

(3) Abflußröhren von Aborten dürfen nicht durch die Arbeits- und Lagerräume geführt werden.

§ 4

Höhe

Die Arbeitsräume müssen mindestens drei Meter hoch sein.

§ 5

Luftraum und Grundfläche

Jeder Arbeitsraum muß einen Luftinhalt von mindestens fünfzehn Raummeter für jeden regelmäßig darin Beschäftigten haben. Die Grundfläche des Hauptarbeitsraums muß nach Abzug der Ofengrundfläche mindestens zehn Flächenmeter betragen.

§ 6

Fenster

(1) Die Gesamtfläche der lichten Fensteröffnungen jedes Arbeitsraums muß mindestens ein Achtel seiner Grundfläche, abzüglich der Ofengrundfläche, jedoch mindestens einen Flächenmeter betragen.

(2) Die durch Absatz 1 vorgeschriebenen Fenster müssen unmittelbar ins Freie führen und sich mindestens in der Hälfte ihrer Gesamtfläche öffnen lassen.

(3) Zum Zweck einer möglichst zugfreien Lüftung muß der obere Teil der Fenster vom Fußboden aus geöffnet und geschlossen werden können, sofern nicht auf andere Weise für ausreichende, zugfreie Lüftung gesorgt ist.

§ 7

Fußboden

(1) Die Fußböden der Arbeitsräume müssen fest, glatt, ohne offene Fugen, wasserdicht und gegen das Eindringen von Feuchtigkeit und Bodenkälte geschützt sein.

(2) Der Übergang vom Fußboden zu den Wänden ist so auszubilden, daß er gut gereinigt werden kann.

§ 8

Wände und Decken

(1) Die Wände und Decken der Lagerräume müssen glatt und ohne offene Fugen hergestellt sein.

(2) Die Wände und Decken der Arbeitsräume müssen verputzt sein. Die Wände müssen bis zu einer Höhe von eineinhalb Metern abwaschbar und hell sein. Der übrige Teil der Wände und Decken muß, falls sie nicht abwaschbar sind, jährlich mindestens einmal frisch mit Kalk gestrichen werden. Abwaschbare Anstriche sind mindestens alle fünf Jahre zu erneuern.

§ 9

Aufstellung der Backöfen

(1) Die Zwischenräume zwischen den Backöfen und den Decken oder Wänden müssen mindestens dreißig Zentimeter betragen, andernfalls müssen sie innerhalb der Arbeitsräume durch Zumauern verdeckt werden.

(2) Bei kohlebeheizten Backöfen mit Seiten- oder Hinterfeuerung ist der Feuerungsraum vom Backraum durch eine Wand staubdicht abzutrennen. Dicht- und selbstschließende Türen sind zulässig. Der Feuerungsraum muß ausreichende, natürliche oder künstliche Beleuchtung und Lüftung erhalten.

(3) Bei Gasbacköfen sind die Verbrennungsgase einwandfrei ins Freie abzuführen.

(4) Heizstoffe und Asche dürfen nicht in Arbeitsräumen gelagert werden.

§ 10

Einrichtung

(1) Alle Einrichtungsgegenstände müssen so beschaffen und aufgestellt sein, daß sie sich leicht und möglichst allseitig reinigen lassen.

(2) Die Backtröge müssen entweder dicht schließend auf dem Fußboden aufstehen oder mit Füßen von mindestens einem viertel Meter Höhe versehen sein. Zwischen den Ablegetrögen der Arbeitstische und dem Fußboden muß ein freier Raum von mindestens einem viertel Meter Höhe verbleiben.

DRITTER ABSCHNITT

Wasch- und Umkleidegelegenheit

§ 11

Wascheinrichtung

(1) Den Beschäftigten sind ausreichende Wascheinrichtungen mit fließendem Wasser zur Verfügung zu stellen, und zwar ist für je vier Beschäftigte mindestens eine Zapfstelle vorzusehen.

(2) In Betrieben, deren Beschäftigte sämtlich an der Arbeitsstätte wohnen, und in Betrieben mit höchstens vier Beschäftigten genügt eine Wascheinrichtung im Arbeitsraum. In den übrigen Betrieben sind besondere, ausreichend beleuchtete und erwärmte Waschräume in der Nähe der Arbeitsräume zur Verfügung zu stellen.

(3) Jedem Beschäftigten sind Nagelbürste, Seife und mindestens einmal wöchentlich ein reines Handtuch zu liefern.

(4) Die Wascheinrichtungen sind täglich gründlich zu säubern.

(5) Solange auf dem Grundstück kein fließendes Wasser vorhanden ist und deshalb die Bestimmungen der Absätze 1 und 2 nicht erfüllt werden können, muß für jeden Beschäftigten eine Waschsüssel zur Verfügung gestellt und dafür gesorgt werden, daß genügend reines Wasser vorhanden ist und daß das gebrauchte Wasser durch einen Ausguß abgeleitet werden kann.

§ 12

Umkleidegelegenheit

(1) In den Arbeits- und Lagerräumen dürfen Kleider nicht offen aufgehängt werden.

(2) Den Beschäftigten ist Gelegenheit zu geben, ihre Kleidung sauber, staubfrei und unter Verschuß zu verwahren und sich an einem während der kalten Jahreszeit erwärmten Ort außerhalb der Arbeitsräume umzukleiden.

VIERTER ABSCHNITT

Betriebsvorschriften

§ 13

Allgemeines

(1) Der Betriebsführer hat für größte Reinlichkeit im Betrieb zu sorgen.

(2) Die Arbeits- und Lagerräume dürfen nicht zu anderen als Bäckerei- oder Konditoreizwecken, insbesondere nicht als Koch-, Wasch-, Wohn- oder Schlafräume benutzt werden. Nicht zu Bäckerei- oder Konditoreizwecken dienende Gegenstände dürfen in den Arbeits- und Lagerräumen nicht aufbewahrt werden.

(3) Personen mit ansteckenden oder ekelerregenden Krankheiten, insbesondere der Haut, sowie Personen, die Krankheitskeime ausscheiden (Bazillenträger, Dauerausscheider), dürfen nicht mit der Herstellung, der Beförderung und dem Austragen von Waren beschäftigt werden. Dasselbe gilt für Personen, die Verbände an den Händen oder Unterarmen tragen oder an diesen Stellen erhebliche unverbundene Verletzungen aufweisen.

(4) Das Rauchen, Schnupfen, Kauen von Tabak und das Ausspucken sind in den Arbeits- und Lagerräumen verboten.

§ 14

Reinigen der Hände

(1) Vor Beginn der Arbeit, insbesondere vor dem Zurichten und Teig machen, haben die dabei beschäftigten Personen Hände und Arme mit reinem Wasser und Seife gründlich zu reinigen. Die gleiche Reinigung ist nach jeder längeren Arbeitsunterbrechung, besonders nach jeder Benutzung der Bedürfnisanstalten vorzunehmen. Das Waschwasser ist sofort nach Gebrauch abzulassen oder auszugießen.

(2) Nach jedem Teig machen sind Hände und Arme sorgfältig von Teigresten zu befreien.

§ 15

Bekleidung

Die im Betrieb tätigen Personen müssen während der Arbeit eine den Körper bedeckende waschbare, stets in sauberem Zustand zu erhaltende Arbeitskleidung und eine waschbare Kopfbedeckung tragen.

§ 16

Arbeitsstische und Geräte

(1) Die im Betrieb verwendeten Tische, Geräte, Gefäße, Tücher und dergleichen dürfen nicht zu anderen als zu Betriebszwecken benutzt werden; sie müssen stets in reinlichem Zustand erhalten werden.

(2) Zum Teigmachen und zum Streichen des Brotes darf nur reines einwandfreies Trinkwasser benutzt werden. Das Streichwasser muß täglich mehrmals erneuert werden, so daß es stets sauber und frisch ist.

(3) Das Sitzen und Liegen auf den zur Herstellung und Lagerung von Backwaren bestimmten Tischen und dergleichen ist untersagt.

§ 17

Schutz der Lebensmittel

Mehlvorräte und andere Lebensmittel sind trocken, luftig und vor Verunreinigung geschützt aufzubewahren. Backwaren dürfen nicht unmittelbar auf dem Fußboden gelagert werden; das gleiche gilt von losen Mehlvorräten, falls sie nicht in besonderen Mehllagerräumen aufbewahrt werden.

§ 18

Reinhalten der Betriebsräume

(1) Die Arbeits- und Lagerräume sind dauernd in reinlichem Zustand zu erhalten. Die Fußböden der Arbeitsräume sind täglich zu säubern und wöchentlich mindestens einmal, die Wände, soweit sie abwaschbar sind, monatlich mindestens einmal abzuwaschen.

(2) Die Arbeits- und Lagerräume sind von Ratten, Mäusen und sonstigem Ungeziefer und von Spinnweben freizuhalten.

§ 19

Haustiere

Haustiere, mit Ausnahme von Katzen, dürfen in den Arbeits- und Lagerräumen nicht geduldet werden.

FÜNFTER ABSCHNITT

Durchführungsvorschriften

§ 20*

Aushänge

(1) In jedem unter diese Verordnung fallenden Betrieb ist ein Abdruck der Verordnung an geeigneter Stelle auszulegen.

§ 20 Abs. 3: Kursivdruck, vgl. jetzt DVO-PolZG v. 7. 10. 1958, GVBl. S. 969, § 13 Nr. 30

(2) In jedem Backraum ist ein dauernd in gut lesbarem Zustand zu erhaltender Aushang anzubringen, aus dem ersichtlich sind:

1. die Länge, Breite und Höhe des Raumes;
2. die Grundfläche abzüglich der Ofengrundfläche;
3. der Luftinhalt des Raumes;
4. die Zahl der Personen, die nach § 5 in dem Arbeitsraum regelmäßig beschäftigt werden dürfen.

(3) Die *Ortspolizeibehörde* hat den Aushang zur Bestätigung der Richtigkeit seines Inhalts zu unterzeichnen.

(4) Ist gemäß § 21 eine Ausnahme von den Bestimmungen dieser Verordnung erteilt, so ist eine beglaubigte Abschrift der Ausnahmegenehmigung im Betrieb an geeigneter Stelle auszulegen.

§ 21

Ausnahmen

(1) Die auf Grund bisheriger Vorschriften für einzelne Bäckereien und Konditoreien erteilten Ausnahmen bleiben, falls sie nicht vorher durch Fristablauf hinfällig werden, so lange in Kraft, bis ein Wechsel des Betriebsinhabers eintritt oder wesentliche bauliche Änderungen der Anlage vorgenommen werden.

(2) Das Gewerbeaufsichtsamt kann auf Antrag für Arbeitsräume in bestehenden Bäckereien und Konditoreien und für die Neuerrichtung von Arbeitsräumen in bestehenden Gebäuden zulassen, daß

1. in Abweichung vom § 3 der Fußboden der Arbeitsräume bis zu einem Meter unter dem ihn umgebenden Erdboden liegen darf, sofern durch zweckmäßige Abdichtung des Bodens und der Wände und durch ausreichende Licht- und Luftzufuhr die Beschäftigten gegen Gefahren für ihre Gesundheit hinreichend geschützt sind,
2. in Abweichung vom § 4 die Mindesthöhe der Arbeitsräume weniger als drei Meter, jedoch nicht weniger als zweieinhalb Meter betragen darf.

Diese Ausnahmen können ohne zeitliche Begrenzung erteilt werden; sie verlieren ihre Gültigkeit, falls der Eigentümer des Grundstücks, auf dem die Bäckerei oder Konditorei sich befindet, wechselt.

(3) Das Gewerbeaufsichtsamt kann auf Antrag in besonderen Fällen Ausnahmen von den Bestimmungen dieser Verordnung auch über die Grenzen des Absatzes 2 hinaus zulassen, wenn die Ablehnung des Antrags eine unbillige Härte bedeuten würde und wenn dem Schutz der Beschäftigten und der Allgemeinheit hinreichend genügt wird. Die Ausnahmen sind befristet zu erteilen und verlieren ihre Gültigkeit beim Wechsel des Betriebsinhabers.

(4) Eine Neuerteilung der durch Fristablauf, durch Wechsel des Grundstückseigentümers oder des Betriebsinhabers hinfällig gewordenen Ausnahmegenehmigungen ist zulässig.

(5) Das Gewerbeaufsichtsamt kann die Erteilung der Ausnahmen von Bedingungen abhängig machen.

§ 22*

Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig den Vorschriften dieser Verordnung zuwiderhandelt.

§ 22: I. d. F. d. PVG GVBl. Sb. I 2011-1, § 76

§ 22 Abs. 3 bis 5: OWiG, BGBl. III 454-1

(2) Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu 1000 Deutsche Mark geahndet werden.

(3) Die Einziehung nach den §§ 17 bis 26 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten ist zulässig.

(4) Verwaltungsbehörde im Sinne des § 73 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten ist die Behörde, die auf Grund der vorstehenden Verordnung einschreitet.

(5) Die Befugnisse der obersten Verwaltungsbehörde (§ 66 Abs. 2 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten) werden von dem zuständigen Mitglied des Senats wahrgenommen.

(6) Soweit die Nichtbefolgung dieser Verordnung nach Bundesrecht mit Strafe bedroht ist, bleibt die Androhung der Strafe unberührt.

§ 23

Verhältnis zu anderen Vorschriften

Gesetzliche Vorschriften und baupolizeiliche Bestimmungen über die Einrichtung und den Betrieb besonderer Anlagen, die über die Bestimmungen dieser Verordnung hinausgehen, bleiben unberührt. Das gleiche gilt von den Unfallverhütungsvorschriften der zuständigen Berufsgenossenschaften.

SECHSTER ABSCHNITT

Übergangsvorschriften

§ 24*

Übergangsvorschriften

(1)

(2) Soweit die Bestimmungen des zweiten Abschnitts über die bisherigen Bestimmungen hinausgehen, kann ihre Durchführung in bestehenden Anlagen, solange nicht ein Umbau oder eine Erweiterung erfolgt, nur verlangt werden, wenn sie zur Beseitigung erheblicher, das Leben oder die Gesundheit der Beschäftigten oder der Allgemeinheit gefährdender Mißstände erforderlich oder ohne unverhältnismäßige Aufwendungen möglich ist. ...

Zugleich im Namen des Reichs- und Preußischen Ministers des Innern
und des Preußischen Finanzministers:

Der Reichs- und Preußische Arbeitsminister

§ 24 Abs. 1: Aufhebungsvorschrift
§ 24 Abs. 2 Satz 2: Überleitungsvorschrift