

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

27. Stück, 22.10.1907

Geseßblatt

für das

Herzogtum Oldenburg.

XXXVI. Band. (Ausgegeben den 22. Oktbr. 1907.) 27. Stück.

Inhalt:

- N^o 51. Bekanntmachung des Staatsministeriums vom 1. Oktober 1907, betreffend Vorschriften über die Einrichtung und den Betrieb von Bäckereien und solchen Konditoreien, in denen neben den Konditorwaren auch Bäckerwaren hergestellt werden.
- N^o 52. Bekanntmachung des Staatsministeriums vom 14. Oktober 1907, betreffend Ausführung des Reichsgesetzes vom 25. Februar 1876 über die Beseitigung von Ansteckungsstoffen bei Viehbeförderungen auf Eisenbahnen.

N^o 51.

Bekanntmachung des Staatsministeriums, betreffend Vorschriften über die Einrichtung und den Betrieb von Bäckereien und solchen Konditoreien, in denen neben den Konditorwaren auch Bäckerwaren hergestellt werden.

Oldenburg, den 1. Oktober 1907.

Auf Grund des § 120 e Absatz 2 der Gewerbeordnung (R.-G.-Bl. 1900 S. 947) und des Artikels 9 § 6 des Oldenburgischen Gesetzes vom 5. Dezember 1868 wird im Höchsten Auftrage über die Einrichtung und den Betrieb von Bäckereien und solchen Konditoreien, in denen neben den Konditorwaren auch Bäckerwaren hergestellt werden, nach Anhörung der Nahrungsmittelindustrie-Berufsgenossenschaft zu Mannheim folgendes für das Gebiet des Herzogtums bestimmt:

§ 1.

Der Fußboden der Arbeitsräume darf nicht tiefer als einen halben Meter unter dem ihn umgebenden Erdboden liegen.

Das Maß von 0,50 m kann auf 1 m erhöht werden, wenn an der zugehörigen Außenwand ein durchgehender Licht- und Lüftungsraben hergestellt wird. Der Graben muß mindestens 1 m breit sein und mit seiner gut zu entwässernden Sohle mindestens 0,15 m tiefer als der Fußboden der anstoßenden Räume liegen.

Durch die höhere Verwaltungsbehörde können auf Antrag Ausnahmen zugelassen werden, wenn auf andere Weise durch zweckmäßige Isolierung des Bodens und ausreichende Licht- und Luftzufuhr den gesundheitlichen Anforderungen entsprochen ist.

§ 2.

Die Arbeitsräume müssen mindestens 3 m hoch und mit Fenstern versehen sein, welche nach Zahl und Größe genügen, um für alle Teile der Räume Luft und Licht in ausreichendem Maße zu gewähren. Die Fenster müssen unmittelbar ins Freie führen und so eingerichtet sein, daß sie zum Zwecke der Lüftung ausreichend geöffnet werden können.

Die höhere Verwaltungsbehörde kann auf Antrag, abweichend von den vorstehenden Vorschriften, ausnahmsweise die Benutzung von Arbeitsräumen bis zu einer Mindesthöhe von 2,50 m gestatten, soweit nicht das örtliche Baurecht an Räume, die zum dauernden Aufenthalte von Menschen bestimmt sind, höhere Anforderungen stellt.

§ 3.

Die Räume müssen mit einem dichten und festen Fußboden versehen und gegen das Eindringen von Erdfeuchtigkeit hinreichend geschützt sein.

Die Wände und Decken müssen, soweit sie nicht mit einer glatten, abwaschbaren Bekleidung oder mit einem wasserdichten Anstrich versehen sind, jährlich mindestens einmal mit Kalk frisch angestrichen werden. Der wasserdichte Anstrich muß mindestens alle 5 Jahre erneuert werden.

§ 4.

Die Arbeitsräume dürfen nicht in unmittelbarer Verbindung mit den Bedürfnisanstalten stehen.

Die Abfallröhren der Ausgüsse und Klosetts dürfen nicht durch die Arbeitsräume geführt werden.

§ 5.

In Arbeitsräumen, in denen die Herstellung von Backwaren erfolgt, muß die Zahl der darin beschäftigten Personen so bemessen sein, daß auf jede wenigstens 15 cbm Luftraum entfallen. Zur Befriedigung eines bei Festen oder sonstigen besonderen Gelegenheiten hervortretenden Bedürfnisses ist eine dichtere Belegung der Arbeitsräume gestattet, jedoch mit der Maßgabe, daß wenigstens 10 cbm Luftraum auf die Person entfallen müssen.

§ 6.

Den Arbeitern muß Gelegenheit gegeben werden, ihre Kleider sauber zu verwahren und sich an einem ausreichend erwärmten Orte zu waschen und umzukleiden.

§ 7.

Vor dem Zurichten und Teigmachen haben die dabei beschäftigten Personen Hände und Arme mit reinem Wasser gründlich zu reinigen. Zu diesem Zwecke sind ausreichende und mit Seife ausgestattete Wascheinrichtungen zur Verfügung zu stellen; für jeden Arbeiter ist mindestens wöchentlich ein reines Handtuch zu liefern.

Soweit nicht Wascheinrichtungen mit fließendem Wasser vorhanden sind, muß für höchstens je fünf Arbeiter eine Waschgelegenheit eingerichtet werden. Es muß ferner dafür gesorgt werden, daß bei der Wascheinrichtung stets reines Wasser in ausreichender Menge vorhanden ist, und daß das gebrauchte Wasser an Ort und Stelle oder von einem Nebenraum aus abgeleitet werden kann.

§ 8.

Die Mehlvorräte sind an trockenen, vor Verunreinigung geschützten Orten aufzubewahren.

Das Bearbeiten des Teiges mit den Füßen ist verboten.

Das zum Streichen des Brotes benutzte Wasser muß täglich erneuert werden.

Die Backware darf nicht auf dem bloßen Fußboden gelagert werden.

§ 9.

Das Sitzen und Liegen auf den zur Herstellung und Lagerung von Backwaren bestimmten Tischen und dergleichen ist untersagt. Die Betriebsunternehmer haben für ausreichende Sitzgelegenheit in den Arbeitsräumen zu sorgen.

§ 10.

In den Arbeitsräumen sind täglich zu reinigende mit Wasser gefüllte Spucknapfe, und zwar in jedem Arbeitsraume mindestens einer aufzustellen. Das Ausspucken auf den Fußboden ist verboten.

Das Rauchen, Schnupfen und Kauen von Tabak ist in den Arbeitsräumen und während der Arbeit verboten.

§ 11.

Die Arbeitsräume dürfen zu anderen, mit dem ordnungsmäßigen Betriebe nicht zu vereinbarenden Zwecken, insbesondere als Wasch-, Schlaf- oder Wohnräume, nicht benutzt werden.

§ 12.

Die Arbeitsräume sind von Ungeziefer frei, sowie dauernd in reinlichem Zustande zu erhalten und täglich mindestens einmal gründlich zu lüften. Die Fußböden der Arbeitsräume müssen täglich, die Wände, soweit sie nicht in Kalk gestrichen sind (§ 3), vierteljährlich mindestens einmal abgewaschen werden.

Die im Betriebe verwendeten Tische, Geräte, Gefäße, Tücher und dergleichen dürfen nicht zu anderen als zu Betriebszwecken benutzt und müssen in reinlichem Zustande erhalten werden.

§ 13.

Die im Betriebe tätigen Personen müssen während der Arbeit mindestens mit einem Beinkleide und einem Hemde bekleidet sein.

§ 14.

Personen mit ansteckenden oder ekelerregenden Krankheiten dürfen nicht beschäftigt werden.

§ 15.

In jedem Arbeitsraum, in welchem die Herstellung von Backwaren erfolgt, ist ein Abdruck dieser Bekanntmachung und ein von der Ortspolizeibehörde zur Bestätigung der Richtigkeit seines Inhaltes unterzeichneter Aushang anzubringen, aus dem ersichtlich ist:

- a) die Länge, Breite und Höhe des Raumes,
- b) der Inhalt des Luftraums in Kubikmetern,
- c) die Zahl der Personen, die nach § 5 oder nach § 16 in den Arbeitsräumen regelmäßig beschäftigt werden darf.

§ 16.

Die höhere Verwaltungsbehörde ist befugt, auf Antrag für bestehende Anlagen, solange sie nicht eine wesentliche Erweiterung oder einen Umbau erfahren, Ausnahmen von §§ 2, 4 und 5 zuzulassen, wenn darin die Arbeiter in anderer Weise gegen Gefahren für ihre Gesundheit soweit geschützt sind, wie es die Natur des Betriebes gestattet.

§ 17.

Zu widerhandlungen gegen die vorstehenden Bestimmungen werden, soweit nicht in den bestehenden Gesetzen härtere Strafen angedroht sind, mit Geldstrafe bis zu 150 *M.* und im Unvermögensfalle mit Haft bestraft.

§ 18.

Die Bekanntmachung des Staatsministeriums vom 5. November 1906, betreffend Vorschriften über die Ein-

richtung und den Betrieb von Bäckereien und solchen Konditoreien, in denen neben den Konditorwaren auch Bäckerwaren hergestellt werden, wird aufgehoben.

Oldenburg, den 1. Oktober 1907.

Staatsministerium,

Departement des Innern.

Willich.

de Beer.

N^o. 52.

Bekanntmachung des Staatsministeriums, betreffend Ausführung des Reichsgesetzes vom 25. Februar 1876 über die Beseitigung von Ansteckungstoffen bei Viehbeförderungen auf Eisenbahnen.

Oldenburg, den 14. Oktober 1907.

Im Höchsten Auftrage wird zur Ausführung der Bekanntmachung des Staatsministeriums vom 17. Dezember 1904 und des § 9 der darin angezogenen Bundesratsbekanntmachung vom 16. Juli 1904 das folgende bestimmt:

Bei Frostwetter sind die Rampen usw. nicht mit Wasser zu spülen, vielmehr ist sowohl zur Abspülung als auch zur Desinfektion die dreiprozentige Kresolschwefelsäurelösung mit einem Zusatz von $\frac{1}{2}$ kg Kochsalz auf je 10 Liter Flüssigkeit zu verwenden. Sollte dieser Zusatz bei strenger Kälte nicht ausreichen, die Eisbildung zu verhindern, so ist er bis auf 1 kg zu erhöhen.

In allen Fällen ist die Desinfektionsflüssigkeit so lange mit einem Holzstabe durchzurühren, bis sich das zugesetzte Kochsalz völlig gelöst hat.

Oldenburg, den 14. Oktober 1907.

Staatsministerium,

Departement des Innern und der Finanzen.

Willich.

Ruhstrat.

de Beer.

