

**\*\***  
**Anordnung**  
**über die hygienische Einrichtung und Überwachung**  
**von Gemeinschaftsküchen.**

**Vom 18. Mai 1955**

Die Gemeinschaftsküchen sind ein wichtiger Teil zur Herstellung günstiger Arbeitsbedingungen für die Werk tätigen in den Betrieben, für die Betreuung der Jugend und Werk tätigen in den Schulen und sonstigen Lehrstätten, in den Klub- und Kulturhäusern, Lagern und Gemeinschaftsunterkünften, in Heimen und Krankenhäusern sowie für die allgemeine Versorgung der Bevölkerung in den öffentlichen Gaststätten. Der zweckmäßige und hygienische Zustand der Gemeinschaftsküchen, die Art der Behandlung und Herstellung der Verpflegung sowie die ständige Qualifizierung der Mitarbeiter in den Küchen sind ein Spiegelbild der \* gesundheitlichen Betreuung, der besseren Versorgung mit einwandfreien Nahrungsmitteln und des erreichten Wohlstandes.

Es wird deshalb auf Grund § 50 Abs. 2 der Verordnung vom 25. Oktober 1951 zum Schutze der Arbeitskraft (GBl. S. 957) und auf Grund § 5 Ziff. 1 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung der Verordnung vom 14. August 1943 zur Änderung des Lebensmittelgesetzes (RGBl. I S. 438) im Einvernehmen mit dem Ministerium für Arbeit und Berufsausbildung und dem Bundesvorstand des Freien Deutschen Gewerkschaftsbundes folgendes angeordnet:

> § 1

**Begriff der Gemeinschaftsküche**

Als Gemeinschaftsküchen gelten Werkküchen, Fernverpflegungsküchen, Küchen von Gaststätten, Küchen in Klub- und Kulturhäusern, Küchen von Schulen und Lagern, Küchen in Gemeinschaftsunterkünften, Krankenhaus- und Stationsküchen, Küchen in Heimen und alle anderen Küchen, in denen Speisen für andere hergestellt bzw. zubereitet und an andere abgegeben werden.

§ 2

**Küchengebäude und Einteilung**

(1) Das Gelände im Umkreis der Küche muß gepflastert oder betoniert sein. Die für Fußgänger und Fahrverkehr nicht benötigten Flächen des Hofes sind als Grünflächen zu gestalten.

(2) In der Umgebung der Küchengebäude dürfen sich keine Stallungen, Fäkalienabladeplätze, Müllabladeplätze, Dung- und Jauchepplätze und Anlagen befinden, von denen Ungeziefer, Gerüche, Abwässer, Schmutz oder Staub nachteilige Wirkungen auf die Küchenräume ausüben können.

**Küchenräume und Einrichtungen**

§ 3

(1) Beim Eingang in die Gemeinschaftsküche muß eine Einrichtung für die Reinigung der Schuhe von Schmutz und Staub vorhanden sein.

(2) Die Fußböden der Küche, Zubereitungs-, Kühl-, Spül-, Wasch- und Aborträume müssen betoniert und rauh bzw. mit gerillten Fliesen ausgelegt sein und Abflußmöglichkeiten mit eingebautem Geruchverschluß haben. Sie müssen wasserundurchlässig sein. Die Fußböden der anderen Räume müssen frei von Rissen sein. Die Wände der Küche, Zubereitungs-, Kühl-, Wasch- und Aborträume sind bis zur Höhe von 2 m entweder mit hellen Kacheln oder Fliesen auszulegen oder mit

einem festen, hellen Öl-Farbanstrich zu versehen. Darüber stehende Wandteile, die Wände der übrigen Räume sowie alle Decken müssen hell getüncht sein. Das Tünchen ist zu Wiederholen, sobald sich Schäden zeigen, mindestens jedoch einmal jährlich.

(3) Die einzelnen Küchenräume dürfen nicht als Durchgangsräume eingerichtet sein.

(4) Die Toiletten dürfen nicht in Verbindung mit den Küchenräumen stehen und müssen entsprechende eigene Waschmöglichkeiten haben.

§ 4

(1) Fleisch- und Wursthaken in Kühl- und Fleischvorratsräumen müssen mindestens 25 cm Abstand von den Wänden besitzen. Sie müssen aus rostfreiem Material hergestellt sein oder sind durch Verzinnen, Vernickeln oder Verchromen rostfrei zu halten.

(2) Die Einrichtungsgegenstände in den Küchenräumen müssen so beschaffen und aufgeteilt sein, daß sie leicht zu reinigen sind. Sie sollen, ausgenommen die Tisch- und Zurichteplatten, mit einer abwaschfesten Farbe gestrichen sein. Die Platten der Arbeitstische müssen glatt und ohne offene Fugen sein. Einrichtungsgegenstände aus Metall oder Metallteile an Einrichtungsgegenständen müssen rostfrei oder durch Verzinnen, Vernickeln oder Verchromen rostfrei gehalten sein.

(3) In den Räumen, in denen das Essen zubereitet wird, müssen für die einzelnen Lebensmittel getrennte fugenlose Anrichtetische, wo diese für den Betrieb ausreichen, getrennte fugenlose Anrichtebretter vorhanden sein.

(4) Sämtliche Kessel und großen Kochtöpfe ab zehn Liter müssen mit gut schließenden Deckeln versehen sein.

(5) Von dem Ausgabeschalter zumindest durch eine Bretterwand getrennt, muß ein Rückgabeschalter vorhanden sein. An dieser Geschirrrückgabe muß ein gut abgedeckter Abfallbehälter für Speisereste aufgestellt sein.

(6) Jede Spülanlage muß mindestens aus drei Becken, zum Vorspülen, Abwaschen und Nachspülen, bestehen.

(7) Die Mittagstische müssen während der Essensausgabe mit sauberen Tischtüchern oder Wachstuch oder nicht gesundheitsschädlichen Kunststoffen oder Glasplatten bedeckt sein.

**Säuberung und Reinhaltung der Küchenräume und Geräte**

§ 5

(1) Das Gelände im Umkreis der Küche muß sauber gehalten und mindestens einmal innerhalb 24 Stunden gereinigt und in der warmen Jahreszeit mit Wasser abgespritzt werden. Auf dem Gelände darf kein Leergut bzw. Brennmaterial gelagert werden.

(2) Die Abfälle und Küchenreste sind in gehöriger Entfernung an einem schattigen Ort in abgedecktem Zustand rattensicher aufzustellen. Die Behältnisse sind in der warmen Jahreszeit mindestens täglich, in der kalten Jahreszeit mindestens zweimal wöchentlich zu entleeren. Nach Entleerung derselben müssen die Behälter innen und außen gereinigt werden.