

§ 6

(1) Das Säubern der Küchenräume und Lager hat täglich nach Arbeitsschluß zu erfolgen, soweit sich nicht öftere Reinigung durch den Arbeitsprozeß erforderlich macht. Der Fußboden muß mindestens einmal täglich feucht gewischt werden. Das trockene Kehren ist in sämtlichen Küchenräumen verboten.

(2) Die Einrichtungsgegenstände müssen je nach Art mindestens einmal am Tage feucht abgewischt oder mit heißem Wasser abgespült werden, so daß Staubablagerungen verhütet werden. Die Tische müssen sorgfältig mit heißem Wasser abgewaschen werden.

(3) Hackklötze sind mit der Blockkratze mittags und abends zu reinigen und je nach Bedarf, jedoch mindestens vierteljährlich, abzuziehen.

(4) Die Säuberung der Küchengeräte muß nach jedem Arbeitsgang mit heißem Sodawasser vorgenommen werden. Das Nachspülen muß mit klarem, heißem Wasser erfolgen. Das Nachspülwasser ist bei beginnender Trübung zu erneuern. Die Trocknung mit Heißluft ist der durch Wischtücher vorzuziehen.

(5) Eßgeräte müssen unmittelbar nach der Benutzung mit heißem Sodawasser abgewaschen werden. Das Wasser ist häufig zu erneuern. Das Nachspülen muß unter fließendem Wasser erfolgen. Benutzte Eßgeräte dürfen nicht lediglich nach Abspülen mit kaltem Wasser an den nächsten Benutzer ausgegeben werden.

(6) Das Reinigen der Küchengeräte und des Küchengeschirrs hat getrennt von dem Eßgeschirr in einer besonderen Anlage zu geschehen.

(7) Das Eßgeschirr darf nicht offen abgestellt werden. Es ist in einem besonderen Schrank staubfrei aufzubewahren.

(8) Das gereinigte Küchengerät ist entweder in einem Schrank, in größeren Küchen in einem besonderen Geschirrabstellraum, oder in Regalen vor Staub geschützt abzustellen.

(9) Gegenstände, die nicht für den Küchenbetrieb erforderlich sind oder nicht mehr benutzt werden, dürfen in den Küchenräumen nicht aufgestellt werden.

(10) Bürsten, Lappen und anderweitige Gegenstände, mit denen das Geschirr abgewaschen wird, müssen nach Benutzung sorgfältig gereinigt und gekocht werden und sind in einem eigenen, luftigen Behälter aufzubewahren.

(11) Das Entaschen darf nur nach den Kochzeiten bzw. nach der Essensausgabe erfolgen.

(12) Für alle Feuerstätten sind die Vorschriften der Sonderbauordnung für Schornsteinanlagen, Feuerstätten und Verbindungsstücke des Ministeriums für Aufbau zu beachten.

(13) Ist die Aufstellung von Kästen für Brennmaterial unvermeidbar, so sind diese mit einem staubdicht schließenden Deckel zu versehen und geschlossen zu halten.

(14) Nach jeder Mahlzeit ist der Abfallbehälter an der Geschirrrückgabe zu entleeren und zu reinigen.

(15) Während der warmen Jahreszeit müssen alle offenstehenden Fenster mit Gaze abgedichtet werden. Die Bekämpfung von Fliegen und anderem Ungeziefer ist laufen[^], sachgemäß durchzuführen.

(16) Küchen- und Vorratsräume sind ratten- und mäuseicher zu machen und zu halten.

(17) Wachstuch, sonstige Kunststoffe und Glasplatten auf den Tischen der Speiseräume sind nach jeder Mahlzeit mit heißem Wasser abzuwischen.

(18) Die Tischplatten selbst sind wenigstens wöchentlich einmal mit heißem Sodawasser zu scheuern.

§ 7

(1) Es ist verboten, Kleidung, Schuhe, Einkaufstaschen oder sonstige Privatgegenstände des Küchenpersonals oder betriebsfremder Personen in der Küche aufzubewahren.

(2) Das wohnliche Ausgestalten der Küchenräume ist grundsätzlich verboten.

(3) Das Trocknen von Wäsche in der Küche ist verboten.

(4) Dem Küchenpersonal ist das Einnehmen der Mahlzeiten in Küchen-, Zubereitungs- und Vorratsräumen' untersagt.

(5) Unbefugten ist der Zutritt zu den Küchenräumen verboten. Das Küchenpersonal hat dieses Verbot selbstverantwortlich zu überwachen. Ein entsprechendes Schild ist an allen Außentüren anzubringen.

(6) Hunde, Katzen und andere Haustiere dürfen sich nicht in den Küchenräumen befinden.

§ 8

Persönliche Sauberhaltung

(1) Vor Beginn der Arbeit sind Hände und Unterarme mit Seife und Bürste gründlich zu reinigen. Eine Waschgelegenheit mit fließendem Wasser ist im Küchenraum oder gleich daneben für diesen Zweck einzurichten, derart, daß beim Händewaschen ein Verspritzen in die Umgebung völlig ausgeschlossen ist. Die hierzu benutzte Waschgelegenheit ist als solche kenntlich zu machen und nur für diesen Zweck zu benutzen. Es müssen Seife, Handbürste und für jeden Beschäftigten ein Handtuch vorhanden sein. Die Fingernägel müssen stets sauber und kurz sein. Die Reinigung ist nach jeder Arbeit zu wiederholen. Das Küchenpersonal muß mindestens einmal wöchentlich baden oder duschen. Während der Toilettenbenutzung darf die Hygienekleidung nicht getragen werden. Sie ist vor Aufsuchen des Aborts abzulegen. Nach der Toilettenbenutzung müssen die Hände gründlich unter fließendem Wasser mit Seife gewaschen werden.

(2) Dem Küchenpersonal ist es verboten, Reinigungsarbeit außerhalb der Küchenräume zu verrichten. Es darf in keinem anderweitigen Arbeitsverhältnis stehen, das sich in hygienischer Beziehung nicht mit seinem Beruf verträgt.

(3) Das Rauchen, Schnupfen, Tabakkauen, auch das sogenannte kalte Rauchen und das Ausspucken ist in den Küchenräumen untersagt. Es sind entsprechende Verbotsschilder anzubringen.

(4) Das gesamte Küchenpersonal muß die Hygienekleidung tragen. Bei Ermangelung von Mänteln genügen breite Armstulpen und Schürzen. Das Arbeiten in Straßenkleidung ist verboten. Auf dem Kopf muß eine Haube oder ein Kopftuch getragen werden, die das Haar restlos verdeckt. Nur das Bedienungspersonal darf ein Häubchen tragen.

Für Arbeiten, bei denen die Hygienekleidung gewöhnlich durchnäßt wird, sind Gummischürzen zu tragen; bei stark schmutzender Arbeit (z. B. Kartoffelschälen und Gemüseputzen) kann eine dunkle Arbeitskleidung getragen werden.