

(5) Das Essen darf auch beim Zubereiten nicht mit den Händen hergerichtet werden. Es sind Gabeln, Rührlöffel oder -hölzer zu benutzen.

§ 9

Gesundheitsschutz

(1) Kranke, krankheitsverdächtige oder ansteckungsverdächtige Personen, Bazillenträger bzw. Dauerausseider dürfen in Gemeinschaftsküchen durch den für die Einstellung und Beschäftigung Verantwortlichen nicht zur Arbeit zugelassen werden und eine solche Arbeit nicht übernehmen.

(2) Für die Veranlassung der vorgeschriebenen ärztlichen Untersuchung und Eintragung der Ergebnisse in die Gesundheitsausweise ist der Küchenleiter voll verantwortlich. Niemand darf in der Küche arbeiten, bei dem kein einwandfreies, ärztliches Untersuchungsergebnis vorliegt und die Unbedenklichkeit für eine Arbeit im Küchenbetrieb ausweist. Die Beschäftigten sind verpflichtet, sich den laufenden ärztlichen Untersuchungen zu unterziehen.

(3) Jeder in der Küche Beschäftigte ist verpflichtet, dem überwachenden Arzt und dem Küchenleiter Gesundheitsstörungen unaufgefordert anzuzeigen.

(4) Bei den laufenden Kontrollen durch die Organe der Hygieneinspektion hat nach Beendigung der Kontrolle durch diese eine Belehrung des Küchenleiters über die gesetzlichen lebensmittelhygienischen Bestimmungen zu erfolgen.

(5) Von dem Essen ist in Küchen mit über 50 Essenteilnehmern eine volle Portion getrennt, das heißt Fleisch (100 g genügen), Gemüse, Kartoffeln, Soße usw., 24 Stunden im Kühlschrank oder an einer anderen geeigneten Stelle unter besonderem Verschluss aufzubewahren. Der Schlüssel bleibt im Besitz des Betriebsarztes oder des Betriebs-sanitäters.

(6) Vor Ausgabe des Essens ist dieses durch den Betriebsarzt oder -Sanitäter oder die -Schwester zu verkosten. Sie haben das Essen auf Geschmack und hygienische Unbedenklichkeit zu beurteilen und ihre Urteile in ein besonderes dafür vorhandenes Küchenbuch einzutragen. Findet die Kontrolle nach der Essensausgabe statt, ist dies im Küchenbuch zu vermerken.

(7) Hygienische Kontrollen durch den Betriebsarzt, -Sanitäter oder die -Schwester sind in das vorgeschriebene Hygienekontrollbuch (G 5/15 VEB Vordruck-Leitverlag, Dresden) einzutragen, in das sich auch die Organe der Hygieneinspektion, der Handelsinspektion und der Arbeiter- und Bauernkontrolle einzeichnen haben.

(8) Bei jeder Erkrankung, die auf die ausgegebenen Speisen zurückzuführen ist oder zurückgeführt werden könnte, ist sofort vom Küchenleiter oder seinem Stellvertreter zu benachrichtigen

der Betriebsarzt,

die Betriebsgewerkschaftsleitung,

die Betriebsleitung,

die Hygieneinspektion des Kreises bzw. Stadtbezirk.⁹

(9) Bei auftretenden Erkrankungen sind alle vorhandenen Essensreste vom Küchenleiter sicherzustellen und aufzuheben.

(10) Bei Aufstellung des Küchenplanes in Gemeinschaftsküchen ist in Betrieben der Betriebsarzt oder der -Sanitäter bzw. die -Schwester heranzuziehen.

(11) Das Wasser, welches für die Herstellung der Speisen sowie zur Spülung der Küchen- und Eßgeräte und zum Händewaschen bestimmt ist, muß auf Grund der regelmäßigen Untersuchungen in einem Bezirks-Hygiene-Institut in chemischer und bakteriologischer Hinsicht einwandfrei sein.

Behandlung der Lebensmittel im Küchenbetrieb

§ 10

(1) In den Lebensmittel-Vorratsräumen dürfen nur Lebensmittel, getrennt nach erdhaltigen und anderen Vorräten, aufbewahrt werden.

(2) Trockenprodukte einschließlich Brot sind in ihren Vorratsräumen auf herausnehmbaren Lattenrosten zu lagern; sie müssen in mindestens 10 cm Entfernung von der Wand gestapelt werden.

(3) Fleisch und Fleisch waren sind so aufzuhängen, daß sie die Wand nicht berühren.

(4) Sämtliche Gewürzgefäße und Lebensmittelbehälter sowie Flaschen müssen beschriftet, verschließbar und nichtrostend sein.

(5) Auf den Tischen der Speiseräume müssen Gewürze in geschlossenen Behältern oder Streuern bereitgestellt werden. Die Verwendung offener Teller ist nicht statthaft.

§ 11

(1) Alle Rohprodukte sind bei der Anlieferung vom verantwortlichen Küchenleiter sofort auf Tauglichkeit zu überprüfen. Fleisch ohne Tauglichkeitsstempel darf nicht angenommen werden und ist zurückzuweisen, ebenso Lebensmittel, bei denen Verderbzeichen oder starke Verschmutzung vorhanden sind. In Zweifelsfällen und bei nachträglichen Beanstandungen ist der Betriebsarzt und erforderlichenfalls die Hygieneinspektion des Kreises bzw. Stadtbezirk hinzuzuziehen.

(2) Für laufende Überprüfungen aller Vorräte an Lebensmitteln auf Tauglichkeit ist der Küchenleiter verantwortlich. Lediglich der Bedarf für den laufenden Tag darf im Küchenraum vorhanden sein. Vor der Verarbeitung muß sich der Küchenleiter nochmals von der einwandfreien Beschaffenheit der Lebensmittel für den laufenden Tag überzeugen.

(3) Beim Abwiegen der Lebensmittel muß auswechselbares, sauberes Papier, Wachstuch u. dgl. untergelegt werden, oder die Lebensmittel sind in der Verpackung zu wiegen.

(4) Die Verpackung (Kisten usw.) darf erst nach durchgeführter äußerlicher Säuberung geöffnet werden.

(5) Es ist verboten, für Gemeinschaftsverpflegung minderwertige Lebensmittel zu verwenden, auch die Verwendung von Pferde- und Freibankfleisch ist nicht statthaft.

(6) Gefrierfleisch, Gefrierfisch, Frostgemüse sind sofort nach dem Auftauen zu verarbeiten. Der Küchenleiter muß sich durch vorherige Absprache mit dem Fleischlieferanten davor sichern, daß er ohne sein Wissen kein aufgetautes und abgetrocknetes Gefrierfleisch erhält.

(7) Rohes oder halbbrohes Fleisch darf nicht als Mahlzeit ausgegeben werden.