

(8) Hackfleisch, Schabefleisch und ähnliche Zubereitungen für Klopse, Wiener Hackbraten usw. dürfen nur in der Küche selbst hergestellt werden. Der Bezug von Hackfleisch usw. aus Fleischereien ist verboten.

(9) Fleisch am Tage vor der Ausgabe anzubraten oder anzukochen und dann aufzubewahren, ist verboten. Das Fleisch ist in einem Arbeitsgang gar zu kochen oder zu braten. Zubereitetes übriggebliebenes Fleisch in größeren Stücken ist in der Kühlzelle oder, wenn nur ein Kühlschrank zur Verfügung steht, im untersten Fach dieses Kühlschranks aufzubewahren und spätestens am nächsten Tage nach nochmaligem Durchkochen oder Durchbraten auszugeben.

(10) Alle Speisen müssen am Ausgabestage zubereitet und unmittelbar nach Fertigstellung ausgegeben werden. Es sind nur solche Mengen zuzubereiten, die zur Ausgabe benötigt werden. Aufbewahrung fertiger Speisen bis zur nächsten Mahlzeit ist verboten. Die Essensausgabe muß nach vier Stunden beendet sein.

(11) Für Kartoffelsalat gilt als Zeitpunkt der Fertigstellung die Beendigung der Zubereitung, für Bratkartoffeln die Beendigung des Bratens und für Pudding und ähnliche Gerichte die Beendigung des Erkaltes. Pudding ist stets in kleine Portionsgefäße gefüllt zur Abkühlung zu bringen.

(12) Das Kochen von Kartoffeln, die am nächsten Tage zu Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln oder zur Herstellung von Kartoffelklößen weiter verarbeitet werden sollen, sowie die Herstellung von Hackfleisch, Fleisch- und Fischpasten, von Salaten jeglicher Art, Süßspeisen und Soßen am Tage vor der Ausgabe ist verboten.

(13) Beim Zubereiten von Sülze ist unbedingt vor dem Eingießen in die Form die Brühe mit dem zerkleinerten, von den Knochen getrennten Fleisch nochmals durchzukochen. Die Herstellung von Sülze aus Gefrierfleisch ist verboten.

(14) Speisen dürfen in Zink- und Kupfergefäßen nicht zubereitet, nicht aufbewahrt oder transportiert werden.

(15) Zum Transport fertiger Speisen dürfen nur festschließbare Gefäße mit glatten Innenwänden (kein Zink) benutzt werden. Beschädigte emaillierte Thermophore sind aus dem Verkehr zu ziehen. Die Thermophore sind vor dem Einfüllen in der Küche erneut heiß auszuspülen. Die Speisen sind in getrennten Thermophoren zu transportieren (Fleisch, Kartoffeln, Soße usw.). Die Transportgefäße müssen beim Transport von Speisen mit Verschlusstreifen versehen sein, auf denen die Zeiten der Speiseherstellung und der Füllung vermerkt sein müssen. Zum Transport von Lebensmitteln und fertigen Speisen dürfen nur Behältnisse benutzt werden, die allein diesem Zweck dienen. In demselben Beförderungsmittel dürfen andere Waren nur gleichzeitig befördert werden, wenn sie die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen. Der Transport von Personen auf der Ladefläche von Transportmitteln, in denen ungeschützte Lebensmittel befördert werden, ist verboten.

## Schlußbestimmungen

### § 12 %

Ein Auszug dieser Anordnung muß durch den Küchenleiter an gut sichtbarer Stelle in den Kochräumen der Küche ausgehängt werden.

### § 13

Der § 9 Absätze 5., 6 und 10 unej der § 11 Absätze 7 bis 12 gelten nicht für Küchen in Gaststätten.

### § 14

Für den Bau sind die Vorschriften der Bauordnung, für die Raumaufteilung und Abmessung die besonderen einschlägigen Bestimmungen des Ministeriums für Aufbau zu beachten.

### § 15

(1) Für die Ausgestaltung und Einrichtung der Gemeinschaftsküche und des Küchengeländes im Sinne dieser Anordnung ist der Leiter des Betriebes oder der Verwaltung verantwortlich.

(2) Für die Beachtung aller Vorschriften über den ordentlichen Ablauf des Küchenbetriebes im Sinne dieser Anordnung ist der Küchenleiter verantwortlich. Er ist allein verantwortlich für die Beachtung der Vorschriften, in denen dies besonders festgelegt ist (§ 9 Absätze 2, 8, 9, § 11 Absätze 1, 2, 6).

(3) Die im Küchenbetrieb beschäftigten Personen haben die für ihre Tätigkeit einschlägigen Vorschriften für den Küchenbetrieb ebenfalls zu beachten. Sie sind für ihre Zuwiderhandlungen gegen diese Vorschriften allein verantwortlich, wenn sie diese eigenmächtig entgegen der ordentlichen Aufsichtsführung und Anweisung der Küchenleitung begehen.

(4) Jeder im Küchenbetrieb Beschäftigte ist direkt verantwortlich für die Beachtung der Vorschriften über die persönliche Sauberhaltung (§ 8) und für die Beachtung der Vorschriften, in denen dies besonders festgesetzt ist (§ 9 Absätze 2, 3).

### § 16

(1) Zuwiderhandlungen der Verantwortlichen (§ 15) gegen die Vorschriften der §§ 2 bis 12 dieser Anordnung werden nach § 11 des Lebensmittelgesetzes in der Fassung der Verordnung vom 14. August 1943 zur Änderung des Lebensmittelgesetzes (RGBl. I S. 488) bestraft.

(2) Nach § 11 des Lebensmittelgesetzes werden auch Personen bestraft, die dem Verbot gemäß § 9 Abs. 1 zuwiderhandeln.

### § 17

Diese Anordnung tritt mit ihrer Verkündung in Kraft.

Berlin, den 18. Mai 1955

Ministerium für Gesundheitswesen

Steidle  
Minister