

(5) Die Veränderung der Termine für die Ausarbeitung, Diskussion und Einreichung der Planvorschläge der Landwirtschaft macht es erforderlich, daß die Räte der Bezirke und Kreise die Beratungen über den Planvorschlag der Landwirtschaft gesondert führen.

§ 2

Diese Anordnung tritt am 15. Mai 1963 in Kraft.

Berlin, den 15. Mai 1963

Der Vorsitzende der Staatlichen Plankommission

I. V.: Schürer
Erster Stellvertreter des Vorsitzenden

Erste Durchführungsbestimmung zum Lebensmittelgesetz. — Eigenkontrolle und ständige Verbesserung der Hygiene in den Lebensmittelbetrieben —

Vom 30. April 1963

Im Einvernehmen mit den zuständigen zentralen Organen des Staatsapparates und in Übereinstimmung mit dem Bundesvorstand des FDGB wird in Durchführung des § 11 in Verbindung mit § 27 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes vom 30. November 1962 (GBl. I S. 111) folgendes bestimmt:

§ 1

(1) Die Leiter von Lebensmittelbetrieben organisieren die innerbetriebliche Kontrolle der hygienischen Verhältnisse.

(2) Die Kontrolle ist durch den Leiter des Betriebes unter Mitwirkung des Betriebshygieneaktivs, der Aktivisten und Gütekontrolleure monatlich durchzuführen.

(3) Über die Kontrollergebnisse ist ein Protokoll anzufertigen mit Festlegung des Termins und der Verantwortlichkeit für die Beseitigung festgestellter Mängel.

(4) Mängel, deren Beseitigung über den betrieblichen Verantwortungsbereich hinausgehen, sind unverzüglich dem übergeordneten Organ und durchschriftlich der zuständigen Kreisshygieneinspektion bzw. dem zuständigen veterinärmedizinischen Fachorgan im Kreis mitzuteilen, soweit es sich um Betriebe dieses Überwachungsbereiches handelt. Bei Betrieben des Verkehrswesens sind sie der zuständigen Verkehrshygieneinspektion mitzuteilen.

§ 2

Lebensmittelbetriebe im Sinne dieser Durchführungsbestimmung sind alle Betriebe, in denen Lebensmittel hergestellt, zubereitet, be- und verarbeitet, abgemessen, abgewogen, verpackt, aufbewahrt, gehandelt oder sonstwie behandelt werden. Transportunternehmen, soweit sie den Transport von Lebensmitteln durchführen, sind den Lebensmittelbetrieben gleichgestellt.

§ 3

(1) Für die Beurteilung der Betriebe in bezug auf die optimalen Voraussetzungen für eine hygienisch einwandfreie Produktion gesundheitlich unbedenklicher Lebensmittel sind die folgenden einwandfreien und funktionssicheren betrieblichen Einrichtungen und Gegenstände maßgebend:

- a) Betriebsräume und Betriebsgelände
- b) Produktionsmittel

- c) Kühleinrichtungen
- d) Lagermöglichkeiten
- e) Gesundheitliche und soziale Anlagen und Einrichtungen
- f) Fahrzeuge und innerbetriebliche Transportmittel
- g) Laboratorien.

(2) Abs. 1 gilt sinngemäß für Lebensmittelbetriebe, die nicht Produktionsbetriebe sind.

§ 4

Die Betriebsleiter haben ihren Betrieb auf Grund des betriebstechnischen und hygienischen Zustandes in eine der folgenden Kategorien einzustufen:

a) Kategorie I

Die Beschaffenheit und der Zustand der gesamten betrieblichen Einrichtungen und Gegenstände gewährleisten die hygienisch einwandfreie Produktion unbedenklicher Lebensmittel.

b) Kategorie II

Die Beschaffenheit und der Zustand zweier betrieblicher Einrichtungen und Gegenstände nach § 3 weisen Mängel auf.

c) Kategorie III

Die Beschaffenheit und der Zustand bei mehr als zwei betrieblichen Einrichtungen und Gegenständen nach § 3 weisen Mängel auf.

§ 5

Betriebe der Kategorien II und III unterliegen einer ständigen verstärkten innerbetrieblichen Kontrolle und strengen hygienischen Maßnahmen, um einen einwandfreien hygienischen Verkehr mit Lebensmitteln zu gewährleisten.

§ 6

Die Einstufung in die einzelnen Kategorien ist durch die für den Betrieb zuständige Bezirkshygieneinspektion bzw. Verkehrshygieneinspektion zu bestätigen. Soweit Aufgaben der tierärztlichen Lebensmittelhygiene berührt werden, ist das zuständige veterinärmedizinische Fachorgan im Bezirk hinzuzuziehen.

§ 7

(1) Die Ergebnisse der innerbetrieblichen Kontrolle und die betriebshygienischen Erfordernisse, die sich aus der Einstufung in die Kategorien I bis III ergeben, sind bei der Ausarbeitung der Pläne der Betriebe und Einrichtungen zu berücksichtigen. Als Teil des Betriebsplanes sind in einem besonderen Abschnitt konkrete kontrollfähige Maßnahmen zur Verbesserung des hygienischen Zustandes und Beseitigung von hygienischen Mängeln festzulegen.

(2) Bei der Aufstellung dieser Planteile sind die Kreisshygieneinspektion bzw. die örtlich zuständige Verkehrshygieneinspektion zur Beratung und Festlegung der Schwerpunkte hinzuzuziehen, soweit Aufgaben der tierärztlichen Lebensmittelhygiene berührt werden, auch das zuständige veterinärmedizinische Fachorgan im Kreis.

(3) Langfristig vorzubereitende Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene und des Seuchenschutzes, die sich bei der Beratung dieser Planteile für die Betriebe des Verkehrs mit Lebensmitteln ergeben, sind entsprechend den ökonomischen Möglichkeiten in den Plan der langfristigen Maßnahmen aufzunehmen und schrittweise durch entsprechende Verwendung der Mittel zu realisieren.