

und Beine sowie eine Untersuchung der Mundhöhle, der Ohren-, Nasen- und Rachenorgane. Sie ist jährlich zu wiederholen.

§ 7

(1) Auftreten von Fieber, länger anhaltender Mattigkeit, Kopf- und Ledbschmerzen, Durchfall, Erkrankungen der Haut, eitrigem Schnupfen und dergleichen hat der Erkrankte unverzüglich dem Betriebsleiter mitzuteilen und sofort den Arzt aufzusuchen.

(2) Jedes Auftreten von Durchfallerkrankungen mit oder ohne Erbrechen (auch einzelner Fälle) bzw. von anderen Erkrankungen mehrerer Werkstätter mit gleichartigen Krankheitserscheinungen haben die Betriebsleiter unverzüglich der Kreishygieneinspektion sowie der Abteilung örtliche Industrie bzw. der Abteilung Handel und Versorgung beim Rat des Kreises mitzuteilen.

§ 8

(1) Die Kreishygieneinspektion kann im Einvernehmen mit dem zuständigen Bezirks-Hygiene-Institut zeitweilig weitergehende Maßnahmen festlegen, wenn es die Umstände erforderlich machen.

(2) Die Ausstellung der Gesundheitsausweise und die Eintragung aller Befunde hat durch die Kreishygieneinspektion oder durch den mit den Untersuchungen beauftragten Arzt zu erfolgen.

§ 9

(1) Diese Anordnung tritt mit ihrer Verkündung in Kraft.

(2) Gleichzeitig tritt die Anordnung Nr. 2 vom 25. August 1956 über die hygienische Überwachung der bei der Behandlung von Lebensmitteln im Lebensmittelverkehr beschäftigten Personen (GBI. I S. 795) außer Kraft.

Berlin, den 30. April 1963

Der Minister für Gesundheitswesen

S e f r i n

Stellvertreter des Vorsitzenden des Ministerrates

Anlage

zu vorstehender Anordnung Nr. 4

Verzeichnis der Lebensmittelbetriebe und Einrichtungen, deren Beschäftigte sich den Untersuchungen gemäß § 2 vorstehender Anordnung zu unterziehen haben:

1. Kühlbetriebe
2. Schlachthöfe, fleischbe- und -verarbeitende sowie fleischlagende Betriebe aller Art einschließlich

Verwaltungs- und Transportpersonal. Dies gilt auch für Hausschlächter, Fleischbeschauer und Trichinenschauer, die nicht Beschäftigte derartiger Betriebe sind

3. Notschlachtungsbetriebe, Freibankverkaufsstellen
4. Geflügelschlachtstätten (nur ständig dort Beschäftigte) und wild- und geflügelbe- und -verarbeitende sowie -lagernde Betriebe einschließlich Verwaltungspersonal
5. Futtermittelbetriebe
6. Milchbe- und -verarbeitende Betriebe einschließlich Verwaltungs- und Transportpersonal
7. Margarinefabriken einschließlich Verwaltungspersonal
8. Betriebe, die Eierzeugnisse hersteilen
9. Speiseeisherstellende und -handelnde Betriebe
10. Eier oder Eierzeugnisse verarbeitende Betriebe
11. Fischbe- und -verarbeitende Betriebe
12. Verkaufsstellen von Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren
13. Verkaufsstellen von Wild und Geflügel
14. Verkaufsstellen von Milch, Milch- und Molkereierzeugnissen
15. Verkaufsstellen von Fischen und Fischwaren, ausgenommen Verkaufsstellen, die nur mit Rohfisch handeln
16. Milchbars
17. Konditoreien
18. Milchküchen in Krankenhäusern
19. Milchküchen in Einrichtungen für Kinder
20. Frauenmilchsammelstellen
21. Küchen, die der Verordnung über die hygienische Überwachung von Gemeinschaftsküchen unterliegen, ausgenommen Küchenverwaltungs- und Bedienungspersonal in öffentlichen Gaststätten
22. Essenausgabestellen
23. Transportbetriebe, soweit deren Fahr- und Begleitpersonal auch Lebensmittel in nicht verpacktem Zustand befördert oder mit den zu transportierenden Lebensmitteln in Berührung kommen kann
24. Aufbereitungs- und Wartungsabteilungen in den zentralen Trinkwasserversorgungsanlagen, ausgenommen Verwaltungspersonal
25. Tierärztlicher Hygienedienst mit den dort tätigen Fachkräften, wie Tierärzte, Fleischbeschauer, Trichinenschauer u. a.