

Zur Kennzeichnung (Stempeln) von Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren, Käserinde und Eiern dürfen außer den Farbstoffen der Anlage 2 auch folgende Farbstoffe der Anlage 3 Verwendung finden:

Acilancrocein MOO, Methylviolett, Brillantgrün, Rhodamin 6 GDM.

Anordnung über die hygienische Einrichtung und Überwachung von Gemeinschaftsküchen.

Vom 18. Oktober 1963

Auf Grund des § 27 in Verbindung mit § 11 Abs. 1 Ziffern 1, 2 und 3 des Gesetzes vom 30. November 1962 über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen — Lebensmittelgesetz — (GBl. I S. 111) wird folgendes angeordnet:

§ 1 Gemeinschaftsküche

Als Gemeinschaftsküchen gelten Betriebsküchen, Fernverpflegungsküchen, Küchen von Betriebsgaststätten, Küchen von Gaststätten, Küchen von Klub- und Kulturhäusern, Küchen von Einrichtungen zur Unterbringung und Erziehung von Kindern, von Schulen und von Lagern, Küchen von Gemeinschaftsunterkünften, Krankenhaus- und Stationsküchen, Küchen von Kureinrichtungen und Heimen sowie alle anderen Küchen, in denen Speisen oder Getränke für andere gewerbsmäßig hergestellt bzw. zubereitet und an andere abgegeben werden. Den Gemeinschaftsküchen sind gleichgestellt die Küchenanlagen in allen fahrbaren Einrichtungen des Verkehrswesens.

§ 2 Küchengelände

(1) Das Gelände im Umkreis der Küche muß asphaltiert, gepflastert oder betoniert sein. Die für Fußgänger und Fahrverkehr nicht benötigten Flächen des Hofes sind als Grünflächen oder Garten zu gestalten.

(2) Stallungen, Fäkalien- und Müllablageplätze, Dung- und Jaucheplätze und Anlagen müssen so weit von den Küchengebäuden entfernt und so angelegt sein, daß keine nachteiligen Wirkungen auf die Küchenräume durch Ungeziefer, Gerüche, Abwässer, Schmutz oder Staub ausgehen können.

§ 3 Bauvorschriften

Für Neubauten einschließlich Ausrüstung sowie für Rekonstruktionsmaßnahmen sind neben den baugesetzlichen Bestimmungen (Deutsche Bauordnung und den gültigen Standards — TGL) die Bestimmungen dieser Anordnung zu beachten.

Küchenräume und Einrichtungen

§ 4

(1) Die einzelnen Küchenräume dürfen weder als Durchgangsräume angelegt noch benutzt werden.

(2) Die Fußböden der Küche, Zubereitungs-, Kühl-, Spül-, Wasch- und Aborträume müssen wasserundurchlässig sein, die Gefahr des Ausgleitens ausschließen und Abflußmöglichkeiten mit eingebautem Geruchsverschluß und entsprechend der Kapazität der Küche einen **Fettabscheider haben. Sie müssen betoniert bzw. mit**

trittfesten Fliesen oder, bei nicht unterkellerten Räumen, mit Klinkermauerwerk oder ähnlichem Material ausgestattet sein und dürfen keine Unebenheiten oder Mängel aufweisen, die zu hygienewidrigen Zuständen führen können.

(3) Die Wände der Küche, Zubereitungs-, Kühl-, Spül-, Wasch- und Aborträume sind bis zur Höhe von 2 m mit einem hellen, abwasch- und desinfizierbaren Wandbelag oder -anstrich zu versehen. Darüber stehende Wandteile, die Wände der übrigen Räume sowie alle Decken müssen hell getüncht sein. Das Tünchen ist zu wiederholen, sobald sich Schäden zeigen, mindestens jedoch einmal jährlich.

(4) Beim Eingang in die Gemeinschaftsküche muß eine Einrichtung für die Reinigung der Schuhe von Schmutz und Staub vorhanden sein.

(5) In allen Gemeinschaftsküchen muß für jeden Beschäftigten außerhalb der Arbeitsräume ein Umkleide-schrank mit einer Unterteilung für die Straßen- und für die Hygienekleidung sowie ausreichende Wasch-gelegenheit zur persönlichen Säuberung zur Verfügung stehen. In Großküchen sind für das Küchenpersonal — nach Geschlechtern getrennt — gesonderte Umkleide-räume sowie Waschräume mit Duschgelegenheit zu schaffen.

(6) Die Toiletten dürfen nicht in Verbindung mit den Küchenräumen stehen und müssen entsprechende eigene Waschmöglichkeiten mit fließendem Wasser, Seife und eine hygienisch einwandfreie Abtrocknungsmöglichkeit haben, z. B. helles Handtuch für jeden einzelnen oder Papierhandtücher zum einmaligen Gebrauch. Außerdem muß auf den Toiletten für Frauen ein verschließbarer Abfallbehälter vorhanden sein.

(7) Den in Gemeinschaftsküchen Beschäftigten müssen gesonderte Toiletten zur Verfügung stehen. Dies gilt auch für das Personal von Schiffsküchen, Speisewagen, Restaurationswagen, Wirtschaftsbetrieben. Sofern eine Toilette in den genannten Küchenbetrieben des Verkehrswesens für das Küchenpersonal noch nicht eingebaut ist, ist die der Kücheneinrichtung nächstgelegene Toilette ausschließlich für das Mitropapersonal verschließbar zu reservieren und als solche zu kennzeichnen.

§ 5

(1) Die Einrichtungsgegenstände in den Küchenräumen müssen so beschaffen und aufgestellt sein, daß sie leicht zu reinigen sind. Sie sollen, ausgenommen die Tisch- und Zurichteplatten, mit einer hellen abwasch-festen Farbe gestrichen sein. Die Platten der Arbeits-tische müssen glatt und ohne offene Fugen sein. Ein-richtungsgegenstände aus Metall oder Metallteile an Einrichtungsgegenständen müssen rostfrei gehalten werden oder verzinkt, vernickelt oder verchromt sein.

(2) In den Räumen, in denen das Essen zubereitet wird, müssen für die einzelnen Lebensmittel gesonderte Anrichtetische ohne offene Fugen oder — falls diese für den Betrieb ausreichen — gesonderte fugenlose Schnei-debretter vorhanden sein. Für Fleisch, Geflügel, Fisch und Küchenkräuter sind jeweils gesonderte gekenn-zeichnete Schneidebretter zu verwenden.

(3) Die Tische in den Speiseräumen müssen mit saube-ren Tischtüchern oder Wachstuch oder nicht gesund-heitsschädlichen Platten oder mit Glasplatten bedeckt sein. Blankgescheuerte Tische ohne offene Fugen kön-nen unbedeckt verwandt werden.