

(4) Jede Spülanlage muß mindestens aus 3 Becken, zum Vorspülen, Abwaschen und Nachspülen sowie aus einer geeigneten Abtropfmöglichkeit bestehen. Ausgenommen hiervon sind Stationsküchen von Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens, sofern die Reinigung des Geschirrs in einer zentralen Spülanlage erfolgt.

(5) Die Speisenausgabe muß von der Rücknahme des gebrauchten Geschirrs getrennt erfolgen. An der Geschirrrücknahme muß ein gut abgedeckter Abfallbehälter für Speisereste aufgestellt sein, der nach Beendigung der Mahlzeitenabgabe zu entleeren und zu reinigen ist.

(6) In den Küchen müssen an geeigneter Stelle Dampfzugsvorrichtungen vorhanden sein.

(7) Fleisch- und Wursthaken in Kühl- und Fleischvorratsräumen müssen mindestens 25 cm Abstand von den Wänden besitzen und aus rostfreiem Material hergestellt sein, oder sie sind durch Verzinnen, Vernickeln oder Verchromen rostfrei zu halten.

(8) Sämtliche Kessel und Kochtöpfe müssen mit gut schließenden Deckeln versehen sein.

Säuberung und Reinhaltung der Küchenräume und Geräte

§ 6

(1) Das Gelände im Umkreis der Küche muß saubergehalten und mindestens einmal innerhalb von 24 Stunden gereinigt und in der warmen Jahreszeit mit Wasser abgespritzt werden. Auf dem Gelände darf kein Leergut bzw. Brennmaterial gelagert werden.

(2) Die Behälter für Abfälle und Küchenreste sind in angemessener Entfernung an einem schattigen Ort so aufzustellen, daß eine Beeinflussung durch Ungeziefer nicht erfolgen kann. Sie sind in der warmen Jahreszeit täglich, in der kalten Jahreszeit mindestens zweimal wöchentlich zu entleeren und anschließend innen und außen sorgfältig zu reinigen.

§ 7

(1) Die Küchen- und Vorratsräume sind ratten- und mäuseicher zu machen. Die Räume sind ungezieferfrei zu halten.

(2) Die Küchen-, Zubereitungs- und Vorratsräume dürfen nur die reine Zweckausstattung enthalten.

(3) Sofern nicht eine häufigere Reinigung während des Arbeitsablaufes erforderlich ist, hat das Säubern der Küchenräume und Lager täglich nach Arbeitsschluß unter Verwendung eines Reinigungsmittels und eines wirksamen Desinfektionsmittels, das Geruchs- und Geschmacksbeeinträchtigung ausschließt, zu erfolgen. Das trockene Kehren ist in sämtlichen Küchenräumen verboten.

(4) Das Trocknen von Wäsche in den Küchen-, Zubereitungs- und Vorratsräumen und das Trocknen von Geschirrtüchern und dergleichen über dem Herd, den Koch- und Brateinrichtungen ist verboten.

(5) Die Einrichtungsgegenstände sind je nach Art mindestens einmal am Tage feucht abzuwischen oder mit heißem Wasser abzuspülen, so daß Staubablagerungen verhütet werden. Die Tische müssen sorgfältig mit heißem Wasser, nötigenfalls unter Verwendung geeigneter Reinigungsmittel, gesäubert werden.

(6) Die blankgescheuerten Tischplatten bzw. das Wachstuch, sonstige Plaste und Glasplatten auf den Tischen der Speiseräume sind nach jeder Mahlzeit sorgfältig zu reinigen bzw. während der Essenausgabe sauberzuhalten.

(7) Hackklötze sind mit der Blockkratze mittags und abends zu reinigen und je nach Bedarf, jedoch mindestens vierteljährlich abzuziehen.

(8) Eßgeräte müssen unmittelbar nach der Benutzung unter Verwendung geeigneter Reinigungsmittel heiß abgewaschen werden. Wie Eßgeräte sind Gefäße zu behandeln, in denen Kaffee, Tee, Brühen, Milch und andere Getränke abgegeben werden. Das Wasser ist häufig zu erneuern. Das Nachspülen muß unter fließendem Wasser erfolgen.

(9) Das gereinigte Küchengeschirr sowie die Eß- und Trinkgeräte sind getrennt voneinander in einem Schrank oder in verdeckten Regalen, in größeren Küchen in einem besonderen Geschirrabstellraum, vor Staub geschützt, aufzubewahren.

(10) Das Entaschen ist so vorzunehmen, daß eine Verschmutzung der Speisen und der Küchengeräte nicht erfolgt.

(11) Ist die Aufstellung von Kästen für Brennmaterial unvermeidbar, so sind diese mit einem staubdicht schließenden Deckel zu versehen und geschlossen zu halten.

(12) Während der warmen Jahreszeit müssen alle offenstehenden Fenster mit Gaze insektensicher abgedeckt werden. Die Bekämpfung von Fliegen und anderem Ungeziefer ist ständig sachgemäß durchzuführen.

§ 8

(1) Das Reinigen der Küchengeräte und des Küchengeschirrs hat getrennt von dem des Eßgeschirrs in einer besonderen Anlage zu geschehen. Ausnahmen von dieser Bestimmung kann die zuständige Verkehrs-Hygiene-Inspektion für Schiffsküchen, Speisewagen, Restaurationswagen, Wirtschaftsbetriebe und Wirtschaftsabteile sowie für Einrichtungen in Flugzeugen genehmigen.

(2) Die Säuberung der Küchengeräte muß nach jedem Arbeitsgang unter Verwendung geeigneter Reinigungsmittel vorgenommen werden. Das Nachspülen muß mit klarem, heißem Wasser erfolgen. Das Nachspülwasser ist bei beginnender Trübung zu erneuern.

(3) Bürsten und andere Gegenstände, mit denen das Geschirr gereinigt wird, müssen aus kochfestem Material bestehen und nach Benutzung sorgfältig gesäubert und ausgekocht werden. Sie sind in einem nur dafür bestimmten luftigen Behälter aufzubewahren. Geschirrwaschmaschinen sind nach jedem Arbeitsgang zu reinigen und — z. B. Sprühdüsen — auf Funktionstüchtigkeit zu prüfen.

(4) Gegenstände, die nicht für den Küchenbetrieb erforderlich sind oder nicht benutzt werden, dürfen sich nicht in den Küchenräumen befinden.

(5) Desinfektionsmittel dürfen nicht in Küchen-, Zubereitungs- und Vorratsräumen für Lebensmittel aufbewahrt werden. Vorräte von Reinigungsmitteln sind gesondert von Lebensmitteln, Küchen- und Eßgeräten aufzubewahren., Behältnisse von Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln sind dauerhaft zu kennzeichnen. Für