

Reinigungs- oder Desinfektionsmittel dürfen nicht Behälter oder Flaschen verwendet werden, die für die Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmt sind.

§ 9

(1) Es ist verboten, Kleidung, Schuhe, Einkaufstaschen oder sonstige Privatgegenstände in den Küchenräumen aufzubewahren.

(2) Dem Küchenpersonal ist das Einnehmen der Mahlzeiten in Küchen-, Zubereitungs- und Vorratsräumen untersagt.

(3) Unbefugten ist der Zutritt zu den Küchenräumen verboten. Das Küchenpersonal hat das Einhalten dieses Verbotes selbstverantwortlich zu überwachen. Ein entsprechender Hinweis ist an allen Außentüren anzubringen.

(4) Hunde, Katzen und andere Haustiere dürfen sich nicht in den Küchen-, Zubereitungs- und Vorratsräumen befinden.

Hygiene des Küchenpersonals

§ 10

(1) Vor Beginn der Arbeit, nach jeder längeren Arbeitsunterbrechung (z. B. Pause), nach der Toilettenbenutzung sowie bei stärkerer Verschmutzung sind die Hände und Unterarme zu desinfizieren und anschließend unter fließendem Wasser mit Seife gründlich zu waschen. Eine Schüssel mit Desinfektionslösung muß im Waschraum bzw. im Waschraum der Toilette und eine Waschgelegenheit mit fließendem Wasser im Bereich der Küchenräume vorhanden sein. Sie sind als solche kenntlich zu machen und nur für diesen Zweck zu verwenden. Außerdem müssen Seife und eine hygienische Abtrocknungsmöglichkeit vorhanden sein. Die Verpflichtung zur Bereitstellung von Schüsseln mit Desinfektionslösung gilt nicht für Schiffsküchen, für Speisewagen, Restaurationswagen und Wirtschaftsbetriebe der Mitropa sowie für Flugzeuge.

(2) Beim Waschen der Hände und Unterarme und beim sonstigen Verhalten des Küchenpersonals dürfen in der Küche befindliche Speisen und Küchengeräte nicht bespritzt oder sonstwie verunreinigt werden.

(3) Das Küchenpersonal muß mindestens einmal wöchentlich baden oder duschen. Es hat seine Fingernägel sauber und kurz geschnitten zu halten.

(4) Das Rauchen, Schnupfen, Tabakkauen, auch das sogenannte kalte Rauchen und das Ausspucken sind in den Küchenräumen untersagt. Es sind entsprechende Hinweise anzubringen.

(5) Dem Küchenpersonal ist es verboten, Reinigungsarbeiten außerhalb der Küchenräume zu verrichten und Hilfsdienste zu leisten, die in hygienischer Beziehung nicht mit der Arbeit in Küchenräumen vereinbar sind. Dasselbe gilt für anderweitige Arbeitsverhältnisse und Erwerbstätigkeiten.

§ 11

(1) Um jede nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel zu vermeiden, hat das gesamte Küchenpersonal die von der Staatlichen Hygiene-Inspektion zugelassene Hygienekleidung gemäß den Vorschriften des Katalogs für Hygienekleidung zu tragen. Für Arbeiten, bei denen die Hygienekleidung gewöhnlich durchnäßt wird, sind wasserdichte Schürzen umzubinden.

(2) Die Hygienekleidung ist vor Benutzung der Toilette abzulegen. Die Hygienekleidung ist in einem Umkleeschrank gemäß § 4 Abs. 5 getrennt von der Straßenkleidung aufzubewahren.

(3) Für Besuchs- und Kontrollpersonen ist Hygienekleidung in ausreichendem Maße bereitzuhalten.

§ 12

Gesundheitliche Überwachung

(1) Hinsichtlich der gesundheitlichen Überwachung der in einer Gemeinschaftsküche beschäftigten Personen gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

(2) Der für den Küchenbetrieb Verantwortliche ist verpflichtet, die vorgeschriebenen regelmäßigen ärztlichen Untersuchungen des Küchenpersonals rechtzeitig zu veranlassen. Niemand darf in der Küche arbeiten, bei dem kein ärztliches Untersuchungsergebnis vorliegt, das die Unbedenklichkeit für eine Arbeit im Küchenbetrieb ausweist.

(3) Die Beschäftigten sind verpflichtet, sich rechtzeitig diesen ärztlichen Untersuchungen zu unterziehen.

(4) Jeder in der Küche Beschäftigte ist verpflichtet, dem Küchenleiter und dem überwachenden Arzt Gesundheitsstörungen, insbesondere Durchfallerkrankungen oder Verletzungen oder eitrige Hauterkrankungen an den Händen, Unterarmen bzw. am Gesicht und Hals unaufgefordert anzuzeigen. Diese Mitteilungspflicht gilt auch für das Auftreten von Durchfallerkrankungen in der Familie oder in der Wohngemeinschaft.

§ 13

Besondere Überwachungsmaßnahmen zum Schutze der Bevölkerung

(1) Bei der Aufstellung des Speisenplanes ist besonders darauf zu achten, daß vollwertige Mahlzeiten zur Ausgabe gelangen. Hierzu sind die jeweiligen vom Ministerium für Gesundheitswesen veröffentlichten Empfehlungen zu beachten.

(2) An der Ausarbeitung des Speisenplanes ist eine der unter Abs. 3 genannten Personen zu beteiligen.

(3) Die Zubereitung des Essens ist durch den Betriebsarzt, die Betriebsschwester bzw. durch den Betriebsanleiter oder ein hierzu besonders beauftragtes Mitglied des Betriebs-Hygiene-Aktivs zu überprüfen. Vor der Ausgabe ist das Essen durch einen der genannten Verantwortlichen in der Küche zu verkosten. Sie haben das Essen auf Geschmack und offensichtliche Unbedenklichkeit zu überprüfen und ihre Urteile in ein besonderes, hierfür zu führendes Küchenbuch einzutragen.

(4) Von allen Einzelzubereitungen, die in mehr als 50 Portionen gleichzeitig hergestellt werden, ist je eine volle Portion, z. B. Fleisch (100 g genügen), Gemüse, Kartoffeln, Soße, Süßspeisen, Kaltschale und Kompott 24 Stunden im Kühlschrank oder an einer anderen geeigneten Stelle unter besonderem Verschluß getrennt aufzubewahren. Der Schlüssel bleibt im Besitz des Betriebsarztes, der Betriebsschwester oder des Betriebsanleiters bzw. eines hierzu besonders beauftragten Hygiene-Aktiv-Mitgliedes.

(5) Sämtliche Ergebnisse der hygienischen Kontrollen durch die dazu Befugten sind in das vorgeschriebene Kontrollbuch (G 5/15 VEB Vordruck-Leitverlag Dresden) einzutragen.