

(6) Die Organe der Hygiene-Inspektion bzw. der Verkehrs-Hygiene-Inspektion haben nach Beendigung jeder Kontrolle eine Belehrung des Küchenleiters über die einschlägigen lebensmittelhygienischen Bestimmungen durchzuführen.

(7) Bei jeder Erkrankung, die auf die ausgegebenen Speisen zurückzuführen ist oder zurückgeführt werden könnte, sind sofort vom Küchenleiter oder seinem Stellvertreter zu benachrichtigen:

der Betriebsarzt,

die Betriebsgewerkschaftsleitung,

die Betriebsleitung,

die zuständige Hygiene-Inspektion, gegebenenfalls die zuständige Veterinär-Hygiene-Inspektion oder die örtlich zuständige Verkehrs-Hygiene-Inspektion.

(8) Bei auftretenden Erkrankungen sind vom Küchenleiter — nach Möglichkeit in Verbindung mit dem Betriebsarzt oder mit einem Vertreter der unter Abs. 7 benannten Institutionen — alle Reste der ausgegebenen Speisen, die noch vorhandenen Bestände der eingesetzten Lebensmittel sowie deren Zutaten (z. B. Gewürze) bis zur endgültigen Entscheidung sicherzustellen.

(9) Das Wasser, welches für die Herstellung der Speisen sowie zu Reinigungszwecken (z. B. Säuberung der Küchenräume, des Eßgeschirrs und der Küchengeräte sowie zum Händewaschen) bestimmt ist, muß den an Trinkwasser gestellten Anforderungen gemäß § 2 der Anordnung vom 25. August 1956 über die Behandlung von Lebensmitteln im Lebensmittelverkehr (GBI. I S. 788) entsprechen.

(10) Auf Schiffen kann für die Säuberung der Fußböden der Küchenräume mit Ausnahme der Kühlräume bzw. Kühlschränke Seewasser verwendet werden, jedoch nicht Wasser aus Häfen oder Binnengewässern. Die Seewasserleitung ist besonders zu kennzeichnen. Der Zapfhahn für Seewasser ist nur in Eimerhöhe anzubringen. Auf Binnenschiffen darf nur Trinkwasser verwendet werden.

Behandlung der Lebensmittel im Küchenbetrieb

§ 14

(1) In den Lebensmittel-Vorratsräumen dürfen nur Lebensmittel aufbewahrt werden. Diese sind nach erdhaltigen und anderen Vorräten in verschiedenen Räumen getrennt zu lagern.

(2) Trockenprodukte einschließlich Brot sind in ihren Vorratsräumen auf herausnehmbaren Lattenrosten zu lagern. Sie müssen in mindestens 10 cm Entfernung von der Wand gestapelt werden. Nach Möglichkeit ist Brot in einem besonderen Raum vorrätig zu halten.

(3) Fleisch und Fleischwaren sind so aufzuhängen, daß sie die Wand, den Fußboden und sielt gegenseitig nicht berühren.

(4) Wassergeflügel ist so aufzubewahren, daß jegliche Berührung oder Beeinflussung der anderen Lebensmittel ausgeschlossen ist. Das Aufbewahren von nicht enthäutetem Wild und nicht gerupftem Geflügel sowie das Abhäuten oder Abbalgen und Ausweiden von Wild sowie das Rupfen und Ausnehmen von Geflügel aller Art ist in Räumen, in denen andere Lebensmittel aufbewahrt oder behandelt werden, verboten.

(5) Sämtliche Gewürzgefäße und Lebensmittelbehältnisse sowie Flaschen müssen beschriftet, verschließbar und nicht rostend sein.

(6) Auf den Tischen der Speiseräume bereitgestellte Gewürze müssen sich in geschlossenen Behältern oder Streuern befinden. Die Verwendung unbedeckter Behältnisse ist nicht statthaft.

§ 15

(1) Alle Rohprodukte sind bei der Anlieferung von dem für den Küchenbetrieb Verantwortlichen oder einer anderen damit beauftragten Person sofort auf einwandfreie Beschaffenheit zu überprüfen. Es darf nur Fleisch angenommen werden, das nachweislich aus zugelassenen Produktionsstätten oder Verkaufsstellen stammt oder die vorgeschriebene amtliche Kennzeichnung (runder Fleischbeschaulichkeitsstempel) trägt. In Zweifelsfällen ist sofort das zuständige Organ des Veterinärwesens hinzuzuziehen.

(2) Alle Lebensmittel, bei denen Anzeichen von Verderb oder Verschmutzung vorhanden sind, sind zurückzuweisen. Bei Beanstandungen und in Zweifelsfällen sind die zuständige Hygiene- oder Verkehrs-Hygiene- bzw. Veterinär-Inspektion und der Betriebsarzt hinzuzuziehen.

(3) Für laufende Überprüfungen aller Vorräte an Lebensmitteln auf einwandfreie Beschaffenheit ist der Küchenleiter verantwortlich.

(4) Von leichtverderblichen Lebensmitteln darf nur der Bedarf für die in Vorbereitung befindliche Mahlzeit im Kochraum vorhanden sein.

(5) Es ist verboten, für die Gemeinschaftsverpflegung verderbgefährdete Lebensmittel zu verwenden, sofern diese nicht ausdrücklich von den zuständigen Überwachungsorganen für die Verwendung zugelassen wurden. Auch die Verwendung von Pferde- bzw. Freibankfleisch ist nicht statthaft. Bei der Verwendung von Gefriereprodukten sind die hierzu erlassenen Bestimmungen zu beachten.

(6) Beim Abwiegen der Lebensmittel müssen auswechselbare, saubere Unterlagen, Gefäße oder dergleichen verwendet werden, wenn die Lebensmittel unverpackt sind.

(7) Die Verpackung (Kisten usw.) darf erst nach durchgeführter äußerer Säuberung geöffnet werden.

(8) Speisen dürfen nicht in Zink- oder Kupfergefäßen zubereitet, aufbewahrt oder transportiert werden. Der Inhalt von fruchtsäurehaltigen Dosenkonserven ist nach dem Öffnen sofort in nichtmetallische Gefäße umzufüllen.

(9) Beim Zubereiten, Anrichten oder Ausgeben der Speisen sind weitmöglichst Geräte zu verwenden, um die Berührung der Lebensmittel mit den Händen zu vermeiden.

(10) Kostproben während der Essenzubereitung müssen mit sauberem Besteck entnommen und auf besondere Teller gegeben werden.

(11) Alle Speisen müssen am Ausgabetag zubereitet und unmittelbar nach der Fertigstellung ausgegeben werden. Es sind nur solche Mengen zuzubereiten, die zur Ausgabe benötigt werden. Aufbewahrung fertiger Speisen bis zur nächsten Mahlzeit ist verboten. Die Essenausgabe muß nach 4 Stunden beendet sein.