(12) Für Kartoffelsalat gilt als Zeitpunkt der Fertigstellung die Beendigung der Zubereitung, für Bratkartoffeln die Beendigung des Bratens und für Pudding die Beendigung des Erkaltes. Pudding ist vorzugsweise in kleinen Portionsgefäßen zur Abkühlung zu bringen. Große Gefäße sind nur zulässig, wenn die Seitenhöhe nicht mehr als 15 cm beträgt und der Pudding nicht höher als 3 cm eingefüllt wird. Es ist durch geeignete technische Maßnahmen (z. B. Benutzung des Luft-trockenschrankes) dafür zu sorgen, daß die gesamte Puddingmasse in spätestens 3 Stunden auf mindestens 20 °C abgekühlt ist. Der Pudding ist anschließend kühl aufzubewahren. Puddingsoßen sind gleichermaßen zu behandeln.

(13) Soweit Kartoffeln zur Herstellung von Kartoffelsalat und von kochfertigen kartoffelhaltigen Salaten, Bratkartoffeln und Kartoffelklößen aus küchentechnischen Gründen nicht am Tage des Verzehrs gekocht werden können, dürfen sie am Tage vorher nur ungeschält gekocht werden. Diese Kartoffeln dürfen erst am Tage der Ausgabe geschält werden, sofern nicht durch geeignete Kühleinrichtungen eine schnelle Abkühlung auf plus 5 °C mit anschließender Kühllhaltung bei gleicher Temperatur gewährleistet ist.

§ 16

(1) Die Abgabe von rohem oder gehacktem rohem Fleisch, zubereitet oder unzubereitet, sowie die Abgabe von Speisen aus rohem Fleisch oder gehacktem rohem oder halbrohem Fleisch als Mahlzeiten ist verboten. Bei der Abgabe von brat- und kochfertigen Fleischzubereitungen sind die hierzu erlassenen Sonderbestimmungen zu beachten.

(2) Hackfleisch, Schabefleisch und ähnliche Zubereitungen für Klopse, Wiener Hackbraten usw. dürfen nur in der Küche selbst hergestellt werden. Der Bezug von Hackfleisch usw. aus Fleischereien ist verboten.

(3) Das Fleisch für abzugebende Mahlzeiten ist am Ausgabetag in einem Arbeitsgang zu kochen oder zu braten.

(4) Zubereitetes übriggebliebenes Fleisch in größeren Stücken ist in der Kühlzelle, oder beim Fehlen einer solchen, im untersten Fach des Kühlschranks vor nachteiliger Wirkung geschützt aufzubewahren und spätestens am nächsten Tage nach nochmaligem Durchkochen oder Durchbraten auszugeben.

(5) Fleisch am Tage vor der Ausgabe anzubraten oder anzukochen und dann aufzubewahren ist unzulässig.

(6) Die Herstellung von zerkleinertem rohem Fleisch für Hackbraten u. ä., von Fleisch- und Fischpasteten, Soßen und Salaten (einschließlich Blatt-, Gurken- und Tomatensalat), mit Ausnahme von sauren Gemüsesalaten, am Tage vor der Ausgabe ist verboten.

(7) Beim Zubereiten von Sülze ist in jedem Falle vor dem Eingießen in die Form die Brühe mit dem zerkleinerten, von den Knochen getrenntem Fleisch nochmals durchzukochen. Sülze und ähnliche Zubereitungen können am Tage vor der Ausgabe hergestellt werden. Hinsichtlich des Abkühlungsvorganges sind die Bestimmungen des § 15 Abs. 12 sinngemäß anzuwenden.

5 17

(1) Gefrierfleisch und Gefrierfisch sind sofort nach dem Auftauen zu verarbeiten. Der Küchenleiter muß

mit dem Fleischlieferanten Übereinkommen, daß er ihm kein aufgetautes und abgetrocknetes Gefrierfleisch liefert.

(2) Gefriergemüse, das einem Garprozeß unterzogen werden soll, ist im Regelfälle in gefrorenem Zustand in das kochende Wasser bzw. in das heiße Fett zu geben. Sonstige Gefriergemüse sowie Gefrierobst sind so aufzutauen, daß sie erst bei der Ausgabe die Verzehrttemperatur erreicht haben.

§ 18

(1) Solange der Transport ebfertiger Speisen noch unvermeidbar ist, dürfen nur fest verschließbare Gefäße mit glatten Innenwänden benutzt werden. Beschädigte emaillierte Thermophore sind aus dem Verkehr zu ziehen. Die Thermophore müssen vor dem Einfüllen der Speisen in der Küche erneut heiß ausgespült werden.

(2) Die Speisen (Fleisch, Kartoffeln, Soße usw.) sind in Thermophoren getrennt zu transportieren.

(3) Die Transportgefäße müssen beim Transport von Speisen mit Verschlussstreifen versehen sein, auf denen die Zeiten der Speissherstellung und der Füllung vermerkt sein müssen.

(4) Zum Transport von Lebensmitteln und fertigen Speisen dürfen nur Behältnisse benutzt werden, die allein diesem Zweck dienen. In demselben Beförderungsmittel dürfen andere Waren nur gleichzeitig befördert werden, wenn sie die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen können.

(5) Der Transport von Personen auf der Ladefläche von Transportmitteln, mit denen ungeschützte Lebensmittel befördert werden, ist verboten.

Sonderbestimmungen für Betriebsgaststätten und Gaststätten

§ 19

(1) Betriebe, die die Versorgung der Werktätigen durch eine Betriebsgaststätte vorzunehmen beabsichtigen, bedürfen hierzu der Genehmigung der zuständigen Hygiene-Inspektion bzw. der zuständigen Verkehrs-Hygiene-Inspektion. Der Antrag ist — gesondert für jede Küche — an die zuständige Hygiene-Inspektion bzw. bei Betrieben, die dem Bereich des Ministeriums für Verkehrswesen unterliegen, an die örtlich zuständige Verkehrs-Hygiene-Inspektion unter Beifügung des vom Ministerium für Gesundheitswesen hierfür herausgegebenen Fragebogens zu richten. Dieser kann bei dem für den Betrieb zuständigen Bezirks-Hygiene-Institut angefordert werden.

(2) Eine Kommission, bestehend aus je einem Vertreter der Hygiene-Inspektion bzw. der örtlich zuständigen Verkehrs-Hygiene-Inspektion, der Veterinär-Hygiene-Inspektion, der Abteilung Handel und Versorgung der örtlichen Räte und des zuständigen Kreisvorstandes des FDGB überprüft die erforderlichen Voraussetzungen und den Zeitpunkt für die Versorgung der Werktätigen durch eine Betriebsgaststätte.

§ 20

Sofern Gaststätten vertraglich für Betriebe oder Einrichtungen, Werkküchen oder Betriebsgaststätten Essen herstellen und abgeben, unterliegen sie für diese Speisen den für Werkküchen bzw. Betriebsgaststätten geltenden Bestimmungen.