

§ 21

(1) In Küchen von genehmigten Betriebsgaststätten (§ 19) oder anderen Küchen, die diesen durch Genehmigung gleichgestellt worden sind, kann abweichend von den Bestimmungen des § 15 Abs. 11 und des § 16 Absätze 3, 4 und 5 Bratenfleisch für die Verwendung als Aufschnitt am Tage vor der Ausgabe zubereitet werden. Eine nochmalige Erhitzung vor der Ausgabe ist nicht erforderlich.

(2) Ferner kann in Küchen von genehmigten Betriebsgaststätten, abweichend von den Bestimmungen des § 15 Abs. 11 die Essenausgabe für Speisen der Tageskarte, sofern nicht mehr als 50 Essenportionen hergestellt werden, auch noch nach 4 Stunden erfolgen, wenn dies jeweils für die Versorgung der Essenteilnehmer erforderlich wird. Kartoffelsalat, kartoffelhaltige Salate sowie sonstige Salate, Bratkartoffeln, Kartoffelklöße, Puddings, Puddingsoßen und andere Süßspeisen dürfen als Speisen der Tageskarte, von denen nicht mehr als 50 Portionen hergestellt werden, nicht länger als 24 Stunden nach Fertigstellung aufbewahrt werden.

§ 22

Der § 13 Absätze 2 bis 4 sowie § 15 Abs. 11 und § 16 Absätze 1 bis 5 finden für Küchen von Gaststätten, die nicht Betriebsgaststätten sind, keine Anwendung.

Verantwortlichkeit

§ 23

(1) Der Leiter des Betriebes ist für die Ausgestaltung und Einrichtung der Gemeinschaftsküche und des Küchengeländes im Sinne dieser Anordnung verantwortlich.

(2) Der Küchenleiter ist für die Beachtung aller Bestimmungen für den ordentlichen Ablauf des Küchenbetriebes im Sinne dieser Anordnung verantwortlich.

(3) Der Küchenleiter ist verpflichtet, sämtliche in der Küche Beschäftigten mit den für sie in Frage kommenden Bestimmungen dieser Anordnung vertraut zu machen.

(4) Alle im Küchenbetrieb beschäftigten Personen haben die für ihre Tätigkeit im Küchenbetrieb und die für die persönliche Sauberhaltung und die Untersuchungspflicht geltenden Bestimmungen zu beachten. Sie sind für ihre Zuwiderhandlungen verantwortlich.

§ 24

(1) Diese Anordnung muß auszugsweise durch den Küchenleiter an gut sichtbarer Stelle in den Kochräumen der Küche ausgehängt werden. § 13 Abs. 7 ist mittels Farbstift besonders kenntlich zu machen.

(2) In vollem Wortlaut muß diese Anordnung jederzeit zur Einsichtnahme für jeden Mitarbeiter der Küche bereitliegen.

§ 25

Ausnahmeregelungen

(1) Soweit in Einzelfällen hygienisch vertretbare Ausnahmen genehmigt werden können, erfolgt dies durch die zuständigen Bezirks-Hygiene-Institute nach Stellungnahme durch die zuständige örtliche Hygiene-Inspektion bzw. durch die entsprechenden Organe des Medizinischen Dienstes des Verkehrswesens.

(2) Bei Erteilung von Ausnahmegenehmigungen ist festzulegen, bis zu welchem Zeitpunkt die Mängel zu beseitigen sind.

§ 26

Strafbestimmungen

Zuwiderhandlungen gegen diese Anordnung werden nach den §§ 22 bis 25 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§ 27

Schlußbestimmungen

(1) Diese Anordnung tritt mit ihrer Verkündung in Kraft.

(2) Gleichzeitig tritt die Anordnung vom 18. Mai 1955 über die hygienische Einrichtung und Überwachung von Gemeinschaftsküchen (GBl. I S. 413) außer Kraft.

Berlin, den 18. Oktober 1963

Der Minister für Gesundheitswesen

Se frin

Stellvertreter des Vorsitzenden
des Ministerrates

**Anordnung
über den Verkehr mit Speisepilzen
und daraus hergestellten Pilzerzeugnissen.**

Vom 18. Oktober 1963

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

§ 1

Speisepilze — nachstehend Pilze genannt — im Sinne dieser Anordnung sind die noch im Frischzustand befindlichen Fruchtkörper der in der Anlage 1 aufgeführten Pilze.

§ 2

(1) Ist es erforderlich, innerhalb eines Bezirkes weitere Pilzarten als Speisepilze zuzulassen, so bedarf es hierzu der Zustimmung des zuständigen Bezirks-Hygiene-Instituts nach Anhören des Bezirks-Pilzsachverständigen.

(2) Die zusätzlich zugelassenen Pilzarten dürfen nur innerhalb des Bezirkes in den Verkehr gebracht werden.

§ 3

Pilzerzeugnisse im Sinne dieser Anordnung sind:

- a) Trockenpilze, artenrein, und Trockenmischpilze,
- b) Pilzpulver, artenrein, und Mischpilzpulver,
- c) Pilzextrakte,
- d) Essigpilze,
- e) Pilz-Sterilkonserven,

f) Industrietrockenpilze, artenrein, als Halbfabrikat, und zwar

Industrietrockenpilze, unzerkleinert, in Mischungen,

Industrietrockenpilze, geschnitten (Industrietrockenpilzstückchen),

Industrietrockenpilze, gepulvert.