GESETZBLATT

der Deutschen Demokratischen Republik

1964 | Berlin, den 4. Dezember 1964 | Teil II Nr.117

Tag	Inhalt	Seite
14.	11.64 Arbeitsschutz- und Brandschutzanordnung 317/1. — Fischbe- und -Verarbeitung —	919
	Ankündigung von Preisanordnungen	925

Arbeitsschutz- und Brandschutzanordnung 317/1.

— Fischbe- und -Verarbeitung —

Vom 14. November 1964

Auf Grund des § 6 Absätze 2 und 3 der Arbeitsschutzverordnung vom 22. September 1962 (GBl. II S. 703; Ber. S. 721) in der Fassung der Zweiten Arbeitsschutzverordnung vom 5. Dezember 1963 (GBl. II 1964 S. 15) in Verbindung mit dem § 12 des Brandschutzgesetzes vom 18. Januar 1956 (GBl. I S. 110) wird im Einvernehmen mit dem Minister für Gesundheitswesen, dem Minister des Innern und dem Zentralvorstand der Gewerkschaft Handel, Nahrung und Genuß folgendes angeordnet:

§1

Geltungsbereich

Diese Arbeitsschutz- und Brandschutzanordnung gilt für alle Betriebe und Genossenschaften, die Fische, Fischteile und Fischabfälle an Land oder auf Schiffen be- und verarbeiten, sowie für andere Einrichtungen der Fischwirtschaft einschließlich des Fischgroßhandels.

Gestaltung der Arbeitsräume und -plätze

§2

(1) Die Wände sind mindestens bis zu 2 m Höhe mit hellen Fliesen zu bekleiden oder mit heller, abwaschbarer Farbe zu streichen. Darüberstehende Wandteile sowie die Decken müssen hell betüncht sein. Das Tünchen ist zu wiederholen, sobald sich Schäden zeigen, mindestens jedoch einmal jährlich.

(2) Die Fußböden müssen wasserundurchlässig sowie gegen Essigsäure — soweit in Räumen mit Säure gearbeitet wird — und Kochsalz beständig sein. Sie dürfen keine Unebenheiten aufweisen und müssen sicher gehalten werden. Sie sind ständig zu reinigen und mit Salz zu bestreuen oder auf andere geeignete Weise trittsicher zu gestalten.

(3) Alle Fußböden müssen ein leichtes Gefälle nach Sammelrinnen oder nach Abflüssen hin haben. Die Rinnen sind regelmäßig sauberzuhalten. Die Abfluß- und Kläranlagen müssen stets funktionssicher sein.

(4) Für Arbeiten an und in Behältern sind unfallsichere Podeste, Auftritte oder Hakenleitern zu benutzen.

§3

(1) Bei Arbeiten unter Nässeeinwirkung dürfen nur solche Arbeitstische verwendet werden, die fugenfrei und auf der dem Beschäftigten zugewandten Seite überhöht sind und außerdem einen 5 cm hohen Rand haben. Die Arbeitstische sind täglich mehrmals, mindestens nach jeder Schicht, gründlich zu reinigen.

(2) In Räumen, in denen Fische be- und verarbeitet werden, müssen in ausreichendem Maße Kalt- und Warmwasser sowie Zapfstellen in geeigneter Form vorhanden sein.

(3) An Arbeitsplätzen, an denen beim Umgang mit Fischen die Hände Kälte, Nässe und Verschmutzung ausgesetzt sind, müssen Behältnisse mit warmem Wasser bereitgestellt werden. Das Wasser ist nach Bedarf zu erneuern.

(4) Die Arbeitsplätze sind mit Rosten zu versehen.

§4

(1) Die für das Zerlegen von Fischen vorgesehenen oder benutzten Geräte müssen stets in einem hygienisch einwandfreien, sicheren und gebrauchsfähigen Zustand sein.

(2) Die Griffe der Handmesser müssen so geformt sein, daß unbeabsichtigtes Abgleiten vermieden wird und die Hand nicht auf die Messerschneide rutschen kann.