

**Anordnung  
über ernährungshygienische Grundsätze  
in der Gemeinschaftsverpflegung der Betriebe**

**vom 27. September 1978**

Zur weiteren Verbesserung der Verpflegung der Werktätigen in den Betrieben wird auf der Grundlage des Lebensmittelgesetzes vom 30. November 1962 (GBl. I Nr. 12 S. 111) und zur Verwirklichung des § 228 des Arbeitsgesetzbuches der Deutschen Demokratischen Republik vom 16. Juni 1977 (GBl. I Nr. 18 S. 185) im Einvernehmen mit den Leitern der zuständigen zentralen staatlichen Organe und in Übereinstimmung mit dem Bundesvorstand des Freien Deutschen Gewerkschaftsbundes folgendes angeordnet:

**§ 1**

(1) Diese Anordnung gilt für alle volkseigenen Betriebe, Kombinate und Einrichtungen. Sie ist auf die Gewährleistung der Versorgung der Werktätigen in den Betrieben und Einrichtungen mit einer nach ernährungswissenschaftlichen Grundsätzen hergestellten vollwertigen warmen Hauptmahlzeit gerichtet.

(2) LPG, GPG und ihre kooperativen Einrichtungen sowie andere sozialistische Genossenschaften, in denen die Voraussetzungen zur Verpflegung der Mitglieder in Betriebsküchen bestehen, haben die Festlegungen dieser Anordnung anzuwenden.

**§ 2**

(1) Die Leiter der Betriebe, Kombinate und Einrichtungen sowie die Vorstände der Genossenschaften tragen die Verantwortung für die Durchsetzung einer leistungssteigernden und gesundheitsfördernden Ernährung in der Arbeiterversorgung. Sie haben in Zusammenarbeit mit den Räten der Städte und Gemeinden die Festlegungen dieser Anordnung in den Betrieben, Kombinat und Einrichtungen sowie Genossenschaften (nachfolgend Betriebe genannt) mit den entsprechenden Qualitätssicherungsmaßnahmen durchzusetzen. Die verantwortlichen Mitarbeiter in den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung haben sich ständig über die ernährungs- und kochwissenschaftlichen Erkenntnisse zu informieren und diese anzuwenden. ■

(2) Die Leiter der Einrichtungen des Betriebsgesundheitswesens bzw. die von ihnen beauftragten Mitarbeiter unterstützen die Leiter der Betriebe und beraten die Küchenleitungen, organisieren die betriebliche Kontrolle über die Einhaltung der Festlegungen dieser Anordnung und wirken an einer zielgerichteten Öffentlichkeitsarbeit zur Überzeugung und Gewinnung der Werktätigen für eine gesunde Ernährung mit. Für Klein- und Mittelbetriebe, die zur betriebsärztlichen Betreuung an eine größere Einrichtung des Betriebsgesundheitswesens angeschlossen sind, erfolgt die entsprechende Unterstützung durch diese Einrichtung.

(3) Zur weiteren Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung in den Betrieben haben die Küchenleiter eng mit den Vertretern der Staatlichen Hygieneinspektionen, des Betriebsgesundheitswesens und der Organe der Betriebsgewerkschaftsleitungen (Küchenkommission, Kommission für Sozialpolitik bzw. Kommission für Arbeiterversorgung) zusammenzuarbeiten.

(4) Die Küchenleiter haben die ständige Verbesserung der Qualität der Speisen in ihre Leitungstätigkeit und in den sozialistischen Wettbewerb einzubeziehen.

**§ 3**

(1) Die Hauptverpflegung ist in jeder Schicht in Form von warmen Hauptmahlzeiten zur Verfügung zu stellen. Die Speisen sind auf der Grundlage der in der Anlage festgelegten ernährungsphysiologischen Richtwerte und Lebensmittelnormen herzustellen.

(2) Die Kost ist schmackhaft, sättigend, abwechslungsreich und in hoher Qualität herzustellen und den ernährungsphysiologischen Bedürfnissen der Werktätigen anzupassen. Das wiederholte Angebot gleicher Speisen innerhalb von 2 Wochen sollte vermieden werden.

(3) Über die täglich eingesetzten Lebensmittelmengen ist ein schriftlicher Nachweis, bezogen auf das Speisensortiment und die Portionszahlen, zu führen.

(4) Beim Speisenangebot ist vom Arbeitsschweregrad der Werktätigen in den Betrieben auszugehen. In Betrieben, in denen der Arbeitsschweregrad nicht festgelegt ist, sind die Richtwerte für mittelschwere körperliche Arbeit (Grundrichtwerte) gemäß Anlage anzuwenden. Für Betriebe, in denen überwiegend leichte körperliche bzw. geistige Arbeit oder schwere bzw. schwerste körperliche Arbeit geleistet wird, gelten die entsprechenden Lebensmittelnormen und Richtwerte gemäß Anlage.

(5) In Betrieben mit unterschiedlichen Arbeitsschweregraden kann in Übereinstimmung mit dem Leiter der Einrichtung des Betriebsgesundheitswesens bzw. den von ihnen beauftragten Mitarbeitern die Herstellung und Abgabe der Hauptmahlzeiten nach den im Betrieb überwiegenden Schweregraden der Arbeit erfolgen.

(6) Bei Abgaben der warmen Hauptmahlzeit ist der Nahrungsenergiewert in Kilokalorien (ab 1985 in Kilo-Joule<sup>1</sup>) je Portion anzugeben. Der Nahrungsenergiewert ist auf Speisekarten, Hinweistafeln oder in anderer geeigneter Form anzugeben.

(7) Beim Speisentransport sind nach Möglichkeit Gemüse und Kartoffeln in den Endküchen oder Speisenausgabestellen frisch zuzubereiten oder täglich Frischkostbeilagen zu reichen. Die Fristen zwischen Speisefertigstellung und Verzehr sind so kurz wie möglich zu bemessen und dürfen 4 Stunden nicht überschreiten.

(8) Speisen dürfen nicht übergart in die Speisentransportbehälter eingefüllt werden. Fein zerkleinerte Gemüserohanteile sind erst unmittelbar vor Beginn der Speisenausgabe unterzumischen.

**§ 4**

(1) In der Nachtschichtverpflegung sind die besonderen physiologischen und psychologischen Bedingungen des Tag-Nacht-Rhythmus zu berücksichtigen, um die Anpassung an den Schichtrhythmus zu fördern.

(2) Die Nachtschichtverpflegung muß leicht verdaulich sein; sehr fettreiche Speisen sind zu vermeiden. Vorrangig sind die spezifischen Musterrezepturen der Nachtschichtverpflegung anzuwenden. Stimulierende Getränke, wie z. B. Tee, sind anzubieten.

(3) Die Nachtschichtverpflegung besteht aus einer warmen Hauptmahlzeit und einer Zwischenverpflegung. Die entsprechenden Richtwerte sind der Anlage zu entnehmen.

(4) Sofern eine Zwischenverpflegung begründet nicht erfolgen kann, sind für die warmen Hauptmahlzeiten die Lebensmittelnormen und Richtwerte für die Tagesschicht gemäß Anlage anzuwenden.

(5) Die Pausen für die Nachtschicht sollen nach dem ersten Drittel für die Aufnahme der Hauptmahlzeit und nach dem zweiten Drittel für die Zwischenverpflegung eingelegt werden.

**§ 5**

Für die Pausenversorgung sind die Grundsätze der Richtlinie vom 2. August 1976 zur Sicherung der Hygiene in der Pausenversorgung der Werktätigen mit Speisen und Getränken in den Betrieben<sup>1,2</sup> anzuwenden.

<sup>1</sup> Umrechnungsfaktor: 1 kcal = 4,2 kJ (aufgerundet)

<sup>2</sup> Veröffentlicht u. a. in den Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Gesundheitswesen Nr. 11 (1976) S. 68.