

§ 6

Hygienekleidung

(1) Werk tätige haben im Verkehr mit Lebensmitteln saubere Hygienekleidung zu tragen, die über die Funktion als Arbeitsschutz- bzw. Berufskleidung hinaus die Aufgabe hat, die Lebensmittel vor nachteiligen Beeinflussungen zu schützen.

(2) Für spezielle Tätigkeiten ist die Hygienekleidung durch Nackenschutz, Schürze, Stapelschuhe, Handschuhe u. a. zu ergänzen.

(3) Die Hygienekleidung ist so zu tragen, daß ein direkter Kontakt der Lebensmittel mit anderer Kleidung ausgeschlossen ist.

(4) Werk tätige, die in den in der Anlage aufgeführten Betrieben tätig sind und funktionsbedingt mit Lebensmitteln unmittelbar in Berührung kommen, haben luftdurchlässige Hygienekleidung aus Baumwolle oder Baumwoll/Polyester-Mischgewebe sowie Haarschutz (engmaschiges Haarnetz, Haube, Mütze oder Tuch), der das Kopfhaar weitestgehend bedeckt, zu tragen. Die Hygienekleidung ist bei mindestens 60 °C zu waschen.

(5) Für die sonstigen Beschäftigten im Lebensmittelverkehr ist das Tragen eines Haarschutzes nicht erforderlich, jedoch haben sie langes Kopfhaar hoch- bzw. zurückgesteckt zu tragen, sofern sie nicht ausschließlich im Verkehr mit verpackten Lebensmitteln tätig sind.

(6) Die Hygienekleidung ist vom Betrieb kostenlos entsprechend dem Bildkatalog für Hygienekleidung — Arbeitskleidung² zur Verfügung zu stellen.

(7) Beauftragten Mitarbeitern der zuständigen Überwachungs- und Leitungsorgane sowie Personen, denen vom Leiter des Betriebes das Betreten der Räume, die dem Verkehr mit Lebensmitteln dienen, gestattet ist, haben Hygienekleidung anzulegen, die vom Betrieb zur Verfügung zu stellen ist.

(8) Handwerker, die in Räumen, in denen sich Lebensmittel befinden, tätig sein müssen, haben saubere Arbeitsschutzkleidung zu tragen. Auf Weisung des Leiters des Betriebes haben sie in besonderen Fällen bei dieser Tätigkeit einen sauberen Kittel und eine Kopfbedeckung zu tragen.

(9) Der Betrieb ist für die Reinigung und Instandhaltung der Hygienekleidung verantwortlich und hat hierfür die Kosten zu tragen.

(10) Die besonderen Anforderungen an die Hygienekleidung sind zweigspezifisch bzw. innerbetrieblich für die verschiedenen Beschäftigungsgruppen festzulegen.

(11) Die Hygienekleidung ist gesondert von der Straßenkleidung aufzubewahren.

§ 7

Bestimmungen für Werk tätige im Verkehr mit Lebensmitteln

(1) Im Verkehr mit Lebensmitteln dürfen nur Personen tätig werden, die die hygienischen Voraussetzungen für diese Tätigkeit entsprechend den Rechtsvorschriften erfüllen³.

(2) Die Werk tätigen haben die allgemeingültigen Regeln der persönlichen Hygiene einzuhalten. Insbesondere müssen die Hände und Unterarme sauber und die Fingernägel sauber und kurz gehalten werden.

(3) Die Werk tätigen haben vor Beginn der Arbeit und nach jeder längeren Arbeitsunterbrechung (z. B. Essenspause), insbesondere aber nach jeder Toilettenbenutzung, Hände und Unterarme gründlich mit Wasser und Seife zu reinigen. Die Reinigung ist während der Arbeitszeit zu wiederholen, insbesondere vor Aufnahme einer Tätigkeit, bei der die Lebensmittel direkt berührt werden.

(4) Die Werk tätigen dürfen zwischenzeitlich keine Beschäftigung ausführen, bei der damit zu rechnen ist, daß dadurch eine Beeinträchtigung der Lebensmittel verursacht werden kann.

(5) Die Werk tätigen, die mit hygienewidrigen Lebensmitteln, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen oder mit anderen hygienewidrigen Materialien Berührung hatten, haben unmittelbar danach eine gründliche Reinigung gegebenenfalls eine Desinfektion der Hände und Unterarme vorzunehmen sowie die Hygienekleidung zu wechseln, wenn sie anschließend mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

(6) Beim Tragen von Verbänden an Händen oder Unterarmen ist durch geeignete Maßnahmen zu sichern, daß eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel und ihrer Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe ausgeschlossen ist.

(7) In Räumen, die dem Verkehr mit Lebensmitteln dienen, ist die Einnahme von Mahlzeiten und das Rauchen untersagt. Ausgenommen hiervon sind Räume, in denen bestimmungsgemäß Lebensmittel verzehrt werden.

§ 8

Behandlung der Lebensmittel

(1) Lebensmittel und ihre Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe müssen von hygienisch einwandfreier Beschaffenheit sein oder durch entsprechende Bearbeitung in einen hygienisch einwandfreien Zustand versetzt werden. Eine Überprüfung der Lebensmittel ist in regelmäßigen Abständen durchzuführen.

(2) Die Be- und Verarbeitung, die sonstige Behandlung sowie der Verkauf von Lebensmitteln ist weitestgehend mit Hilfe geeigneter Geräte durchzuführen. Das Berühren der Lebensmittel mit den Händen ist auf das unbedingt notwendigste Maß zu beschränken.

(3) Be- und Verarbeitungsprozesse, die eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln untereinander zur Folge haben können, sind in gesonderten Räumen oder zeitlich getrennt, erforderlichenfalls in Verbindung mit einer Reinigung und Desinfektion, durchzuführen.

(4) Lebensmittel und ihre Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe müssen so aufbewahrt und kenntlich gemacht werden, daß eine Verwechslung ausgeschlossen ist. Das ungeschützte Abstellen von Lebensmitteln sowie von Transporthilfsmitteln und Transportbehältnissen, in denen unverpackte Lebensmittel transportiert werden, ist untersagt.

(5) Gefrierkonservierte Lebensmittel sind in gefrorenem Zustand oder nach sachgemäßem Auftauen zu verarbeiten.

(6) Bei Lebensmitteln, die pasteurisiert oder sterilisiert werden, ist die Hitzebehandlung aktenkundig zu dokumentieren. Bei Erhitzern mit automatischen Zeit-, Druck- und Temperatur-Schreibern sind die Diagrammrollen täglich von dafür Beauftragten zu kontrollieren und abzuzeichnen und mindestens 6 Monate aufzubewahren.

(7) Zur Herstellung von Lebensmitteln, die vor dem Verzehr nicht erhitzt werden, dürfen nur Frischeier oder pasteurisierte Eiprodukte verwendet werden.

(8) Leicht verderbliche Halbfertigprodukte, wie aufgelöste Trockenerzeugnisse (Milchpulver, Stärkeerzeugnisse, Bindemittel usw.) sowie aus Frischeiern gewonnene Eimasse sind kühl (unter 7 °C) aufzubewahren und innerhalb von 24 Stunden zu verarbeiten, sofern nicht in Rechtsvorschriften andere Temperaturen oder kürzere Fristen festgelegt sind.

(9) Frischfisch ist kühl (unter 5 °C) zu lagern oder mittels Eis zu kühlen. Das gilt auch für den Transport.

(10) Die gewerbliche Schlachtung von warmblütigen Zucht- und Nutztieren zur Gewinnung von Fleisch darf nur in den von der zuständigen Veterinär-Hygieneinspektion zugelassenen Schlachtbetrieben, die den Grundsätzen dieser Durchführungsbestimmung entsprechen, vorgenommen werden. Fleisch, das entsprechend den Rechtsvorschriften noch nicht durch

² herausgegeben vom Staatlichen Textilkontor Karl-Marx-Stadt

³ z. Z. gilt die Sechste Durchführungsbestimmung vom 17. Oktober 1979 zum Lebensmittelgesetz — Hygienische Voraussetzungen für die Tätigkeit im Lebensmittelverkehr — (GBI. I Nr. 40 S. 387).