

Erforderlichenfalls ist nach der Hauptreinigung eine Desinfektion der Bedarfsgegenstände durchzuführen. Der Reinigungseffekt ist durch visuelle oder automatische Kontrolle ständig zu prüfen.

(3) Roste und andere Stapelhilfsmittel in Kühlräumen sind mindestens zweimal wöchentlich, in anderen Lagerräumen sowie bei längerer Lagerung vor jeder neuen Einlagerung zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.

(4) In Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetrieben müssen in unmittelbarer Nähe der Arbeitsplätze Einrichtungen zur Desinfektion der Arbeitsgerätschaften vorhanden sein.

(5) Hackblöcke sind bei Ende der Arbeitszeit oder Arbeitsschicht mit Blockkratze und Blockbürste abzuziehen. Eine Nabreinigung ist untersagt.

(6) Fleischwölfe und -kutter sind nach jeder Benutzung zu reinigen. Werden sie längere Zeit nicht genutzt, sind sie auch vor der Verwendung zu reinigen.

(7) Standgefäße ohne Ablauf und Entnahmegefäße müssen nach der Reinigung zum Trocknen an einem sauberen Platz mit der Öffnung nach unten abgestellt werden. Ein Trockenreiben ist nicht gestattet.

(8) Behältnisse sind erforderlichenfalls vor der Erstverwendung, in jedem Fall vor jeder Wiederverwendung, zu reinigen.

(9) Flaschen, Gläser und andere Rücklaufbehälter sind nur in gereinigtem, mindestens aber in gut gespültem Zustand zurückzunehmen.

(10) Regale, Schubladen, Gefäße und andere Vorratsbehälter sind vor jeder Neufüllung zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren.

(11) Tücher und Bürsten zur Reinigung von Bedarfsgegenständen sind nach der Verwendung in einem dafür bestimmten Gefäß auszukochen oder in anderer Weise zu desinfizieren. Die Verwendung von Schwämmen und Schwammtüchern ist nicht zulässig. Trockentücher für Bedarfsgegenstände sind getrennt von Handtüchern aufzubewahren.

(12) Schnitthemmende Handschuhe sind mindestens nach Schichtschluß zu reinigen und zu desinfizieren⁵.

§19

Transport

(1) Der Transport von Lebensmitteln ist so zu gestalten, daß die Lebensmittel durch die Umwelt oder durch andere Lebensmittel nicht beeinträchtigt werden.

(2) Die zum Transport von Lebensmitteln eingesetzten Transportmittel, Transporthilfsmittel und Transportbehältnisse dürfen keine Stoffe abgeben, durch die die Lebensmittel negativ beeinträchtigt werden können. Die Transportmittel, Transporthilfsmittel und Transportbehältnisse müssen zweckentsprechend gestaltet und leicht zu reinigen sein.

(3) Die für den innerbetrieblichen Transport eingesetzten Mittel müssen den Anforderungen der Absätze 1 und 2 entsprechen.

(4) Das ungeschützte Abstellen von Transporthilfsmitteln und Transportbehältnissen mit Lebensmitteln (z. B. bei der Anlieferung an den Einzelhandel außerhalb der Öffnungszeiten) ist untersagt.

(5) Die speziellen Anforderungen für den Transport bestimmter Lebensmittel werden durch Rechtsvorschriften bzw. staatliche Standards geregelt.

§20

Reinhaltung der Transportmittel

(1) Transportmittel, Transporthilfsmittel und Transport-

behältnisse sind so sauber zu halten, daß sie den lebensmittelhygienischen Erfordernissen entsprechen.

(2) Die Forderung des Abs. 1 gilt auch für im innerbetrieblichen Transport eingesetzte Fahrzeuge und Fördermittel.

(3) Für die Reinhaltung der Transportmittel, Transporthilfsmittel und Transportbehältnisse ist der Eigentümer verantwortlich, sofern nicht in Rechtsvorschriften andere Festlegungen getroffen sind.

§ 21

Sanitärräume

(1) Für die Werk tätigen müssen außerhalb der dem Lebensmittelverkehr dienenden Räume Sanitärräume (Umkleide- und Reinigungsräume sowie Toiletten mit zweckentsprechender Ausstattung) vorhanden sein⁶.

(2) In den Umkleideräumen ist entsprechend der Betriebsgröße und hygienischen Bedeutung die Straßen- und Hygienekleidung entweder getrennt im gleichen Raum oder getrennt durch einen dazwischen liegenden Reinigungsraum aufzubewahren.

(3) In den Reinigungsräumen müssen entsprechend der Betriebsgröße und hygienischen Bedeutung Wasch- und Duschmöglichkeiten vorhanden sein. Diese sind mit fließendem warmem und kaltem Wasser auszustatten. Das Wasser muß den an Trinkwasser zu stellenden Anforderungen entsprechen.

(4) Für die im Verkehr mit Lebensmitteln beschäftigten Werk tätigen müssen entsprechend der (Anzahl der Werk tätigen ausreichend gesonderte Toiletten mit Handwaschstelle einschließlich einer hygienisch vertretbaren Ausstattung zur Händetrocknung sowie erforderlichenfalls eine Möglichkeit zur Desinfektion der Hände und eine Ablagemöglichkeit für die Hygienekleidung vorhanden sein. Stoffhandtücher müssen sauber und trocken sein und mindestens täglich gewechselt werden. Seife oder Reinigungsmittel müssen vorhanden sein.

(5) In den Toiletten muß ausreichend Toilettenpapier, in Toiletten für weibliche Beschäftigte ein Abfalleimer mit Deckel vorhanden sein.

(6) In Gaststätten und Einrichtungen, in denen Speisen oder Getränke abgegeben werden, müssen Toilettenräume für Gäste, getrennt für Männer und Frauen, in der Ausstattung gemäß den Absätzen 4 und 5 vorhanden sein.

§22

Reinhaltung der Sanitärräume

Die Umkleide-, Reinigungs- und Toilettenräume sowie deren Ausstattung und Einrichtung sind sauber, hygienisch einwandfrei und ständig funktionstüchtig zu halten. Die Räume sind mindestens täglich zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.

Einrichtungen des ambulanten Handels

§23

(1) Die Inbetriebnahme von Markthallen und Marktplätzen sowie die Aufstellung der einzelnen Verkaufseinrichtungen bedarf der Genehmigung der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion bzw. der Verkehrs-Hygieneinspektion des Medizinischen Dienstes des Verkehrswesens der DDR, gegebenenfalls in Abstimmung mit der zuständigen Veterinär-Hygieneinspektion. Die gleiche Regelung gilt für sonstige Einrichtungen des ambulanten Handels mit Ausnahme des Verkaufs von Frischobst und -gemüse.

(2) Die für den Verkehr mit Lebensmitteln genehmigten Marktplätze dürfen nicht gleichzeitig für Veranstaltungen zugelassen werden, die zu einer Beeinträchtigung der angebotenen Lebensmittel führen können.

⁵ Z. Z. gelten die Hinweise vom 10. September 1983 zur Reinigung und Desinfektion schnitthemmender Handschuhe aus Dederon in Lebensmittelbetrieben einschließlich Gemeinschaftsküchen (Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Gesundheitswesen Nr. 2 S. 14).

⁶ Z. Z. gilt Standard TGL 10699