

§ 2 der Sechsten Durchführungsbestimmung vom 17. Oktober 1979 zum Lebensmittelgesetz — Hygienische Voraussetzungen für die Tätigkeit im Lebensmittelverkehr — (GBl. I Nr. 40 S. 387) festgestellt wird, daß die hygienischen Voraussetzungen für diese Tätigkeit vorliegen. Die Werkstätten sind verpflichtet, dem Küchenleiter Durchfallerkrankungen, Fieber, Eiterherde (insbesondere an Händen und Unterarmen) sowie Verdachtsfälle anderer übertragbarer Krankheiten unverzüglich zu melden.

(2) Die Werkstätten haben vor Aufnahme der Arbeit, nach jeder Arbeitspause sowie im Anschluß an die Bearbeitung von Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch, Innereien, nach dem Eiaufschlag oder nach stärkerer Verschmutzung sowie nach Benutzung der Toiletten Hände- und Unterarme mit Seife und Handwaschbürste unter fließendem Wasser zu waschen. Eine anschließende Händetrocknung ist so durchzuführen, daß eine nachträgliche Kontamination mit Mikroorganismen und Schmutz ausgeschlossen ist. Die Verwendung von Gemeinschaftshandtüchern ist nicht zulässig. Zur Verhütung übertragbarer Krankheiten kann die Staatliche Hygieneinspektion eine zusätzliche hygienische Händedesinfektion gemäß Anlage 2 Ziff. 5.3. festlegen.

(3) Die Werkstätten haben die von der Staatlichen Hygieneinspektion zugelassene Hygienekleidung¹ zu tragen. Die Hygienekleidung darf außerhalb des Küchenbereiches nicht getragen werden.

(4) Zur Verhütung übertragbarer Krankheiten dürfen die Werkstätten keine Arbeiten verrichten, die nachteilige hygienische Auswirkungen auf die Speisen oder Essenteilnehmer haben können. Sind derartige Arbeiten in Ausnahmefällen erforderlich, dürfen diese nur im küchenfunktionellen Bereich und erst nach Beendigung der Küchenarbeiten durchgeführt werden. Die Hygienekleidung ist vorher abzulegen. Entsprechende Arbeitsmittel, Gummischürzen, Gummihandschuhe usw. sind bereitzustellen und nur für diese Arbeiten zu nutzen. Nach Abschluß der Arbeiten sind Hände und Unterarme sofort gründlich zu reinigen und danach zu desinfizieren.

III.

Behandlung der Lebensmittel

§ 6

Lebensmittelannahme und -lagerung

(1) Die Lebensmittel, ihre Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie die Halbfertigerzeugnisse (nachstehend Lebensmittel genannt) sind bei Anlieferung auf einwandfreie Beschaffenheit und auf die Gewährleistung der Verbrauchsfrist gemäß Anordnung vom 19. August 1985 über Verbrauchsfristen für Lebensmittel (GBl. I Nr. 25 S. 290) zu prüfen.

(2) Lebensmittel mit offensichtlichen Mängeln, insbesondere mit Anzeichen von Verderb und hygienewidriger Beschaffenheit, sind zu reklamieren. Diese Lebensmittel sind zwischenzeitlich gesondert aufzubewahren, so daß eine irrtümliche Verwendung dieser Lebensmittel oder eine nachteilige Beeinflussung einwandfreier Lebensmittel ausgeschlossen wird.

(3) Die angelieferten, vor allem leicht verderblichen und gefrierkonservierten Lebensmittel sind unverzüglich in die entsprechenden Lagerbereiche zu bringen. Bei nicht ausreichender Gefrierkapazität sind gefrierkonservierte Lebens-

mittel gekühlt, bei Temperaturen von -5 °C bis höchstens $+10$ °C (bei gefrierkonserviertem Hackfleisch höchstens $+5$ °C) aufzubewahren und innerhalb von 36 Stunden (bei gefrierkonserviertem Hackfleisch innerhalb von 24 Stunden) zu verarbeiten und/oder zu verbrauchen. Ein erneutes Gefrieren ist nicht zulässig. Gefrierkonserviertes Hackfleisch darf nur angeliefert und/oder abgenommen werden, wenn die Einhaltung der Gefrierkette gewährleistet ist.

(4) Die Lagerbedingungen für Lebensmittel sind auf der Grundlage der in den Standards (TGL) und Richtlinien zur Warenpflege und zum Vorratsschutz gegebenen Hinweise so zu gestalten, daß nachteilige Veränderungen der Lebensmittel ausgeschlossen werden.

(5) Die hygienischen Anforderungen an die Vorratshaltung durch Gefrieren von frischem Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse oder Pasteurisation von Obst und Gemüse (Eifkochen) werden in Rechtsvorschriften geregelt.

(6) Die Lagerbestände sind planmäßig auf einwandfreie Beschaffenheit und die Gewährleistung der Verbrauchsfrist zu überprüfen. Bei Feststellungen von Verderb oder hygienewidriger Beschaffenheit sind die Lebensmittel von der weiteren Verwendung für die menschliche Ernährung auszuschließen und zum Schutz vor Beeinflussung anderer Lebensmittel gesondert aufzubewahren. Für die Verwendung dieser Produkte in der Tierernährung ist die Zustimmung des zuständigen Tierarztes einzuholen. Offensichtlich verdorbene Lebensmittel sind unschädlich zu beseitigen.

(7) Lebensmittel, für die eine Verbrauchsfrist festgelegt ist, sind innerhalb dieser Verbrauchsfrist zu verarbeiten und zu verbrauchen. Lebensmittel, deren Verbrauchsfrist überschritten ist, sind bei offensichtlich einwandfreier Beschaffenheit unverzüglich zu verarbeiten und zu verbrauchen. Die Verbrauchsfrist darf dabei nicht um mehr als höchstens ein Drittel überschritten sein.

Lebensmittelvor- und -Zubereitung, Speisenausgabe und -transport

§ 7

(1) Der Ablauf der Vor- und Zubereitungsarbeiten, der Ausgabe und des Transports der Speisen ist so zu organisieren, daß hygienische Risiken, insbesondere durch Beeinträchtigungen oder Keimvermehrungen, ausgeschlossen sind und die Voraussetzungen für die Herstellung der Speisen in hoher Qualität bestehen.

(2) Alle Lebensmittel sind vor der weiteren Verarbeitung auf einwandfreie Beschaffenheit zu prüfen.

(3) Es dürfen nur Ausstattungs- und Einrichtungsgegenstände (Küchengeräte, Verpackungsmittel, Speisentransport- und Anrichtegeräte usw.) sowie Arbeitsgeräte verwendet werden, die den lebensmittelhygienischen Bestimmungen entsprechen.

(4) Für die Lebensmittelvorbereitung sind gesonderte, entsprechend gekennzeichnete Schneidbretter für die einzelnen Lebensmittelgruppen (z. B. für Fleisch, für Geflügel, für Wild, für Fisch, für Gemüse) zu verwenden.

(5) Bei der Herstellung gegarter Speisen ist der Erhitzungsprozeß in einem Arbeitsgang, d. h. ohne Unterbrechung, durchzuführen. Kann für bestimmte Speisen, bedingt durch unterschiedliche Bearbeitungsstufen ihrer Zwischenprodukte, der Erhitzungsprozeß nicht ohne Unterbrechung durchgeführt werden, ist für alle Teilgar- und -bearbeitungsprozesse bis zur Fertigstellung besondere hygienische Sorgfalt zu beach-

¹ Katalog Hygienekleidung, Arbeitskleidung, herausgegeben vom Staatlichen Textilkontor Karl-Marx-Stadt, August-Bebel-Str. 11—13, Karl-Marx-Stadt, 9040