

ten. Für die Zwischenprodukte >ist bis zu deren Weiterverarbeitung eine ständige Heißhaltung über + 70 °C Kerntemperatur oder eine schnelle Abkühlung innerhalb von 3 Stunden unter + 10 °C und ständige Kühllhaltung bei höchstens + 5 °C Kerntemperatur zu gewährleisten.

(6) Die Heißhaltung der Speisen und Speisenbestandteile ist nach Fertigstellung bis zur Ausgabe bei Temperaturen von mindestens + 70 °C und die Kühllhaltung bei höchstens -f- 5 °C durchzuführen.

(7) Bei leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln sind im Prozeß der Speisevor- und -Zubereitung, der Speisenausgabe und beim Speisentransport die Festlegungen gemäß Anlage 3 einzuhalten.

(8) Speisen können als Kühl- und Gefrierkost hergestellt und längerfristig aufbewahrt bzw. vorrätig gehalten werden. Die Anwendung der Verfahren bedarf der Genehmigung durch die zuständige Staatliche Hygieneinspektion und ist nach den geltenden Standards<sup>2</sup> vorzunehmen.

(9) Die verzehrfertigen Speisen sind unverzüglich im Anschluß an den Garprozeß bzw. nach Fertigstellung der Speisenausgabe zuzuführen und auszugeben.

(10) Die Herstellung von Hackfleisch unterliegt den Bedingungen der Anordnung vom 1. September 1973 über den Verkehr mit Hackfleisch (GBI.-I Nr. 41 S. 430) in der Fassung der Anordnung vom 19. August 1985 über Verbrauchsfristen für Lebensmittel (GBI. I Nr. 25 S. 290). Die Ausgabe von Hackfleisch für den Rohverzehr ist nur in Gaststätten gestattet und bedarf der Genehmigung der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion. Sie kann nur erteilt werden, wenn die erforderlichen materiell-technischen, räumlichen und personellen Voraussetzungen bestehen.

(11) In der Gemeinschaftsverpflegung ist die Abgabe von rohem oder gehacktem rohem Fleisch unzulässig.

(12) Der Bezug von Hackfleisch — ausgenommen gefrierkonserviertes — ist nicht zulässig.

(13) Gefrierkonserviertes Hackfleisch ist bei mindestens — 18 °C aufzubewahren und innerhalb der angegebenen Verbrauchsfrist zu verwenden. Es ist im Schnellverfahren gemäß Anlage 3 Ziff. 1.4.2. aufzutauen und unverzüglich zu verarbeiten oder im Kühlraum bei + 5 °C aufzutauen und spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Einbringung in den Kühlraum zu verarbeiten. Die Abgabe in ungegartem Zustand ist unzulässig.

(14) Das von den Essenteilnehmern benutzte Geschirr ist getrennt von der Speisenausgabe zurückzunehmen. An der Geschirr-Rücknahme muß ein abdeckbarer Abfallbehälter für die Speisenreste aufgestellt sein. Er ist nach Beendigung der Geschirr-Rücknahme zu entleeren und zu reinigen.

(15) In Speisensälen der Gemeinschaftsverpflegung ist zumindest für den Zeitraum der Speiseaufnahme Rauchverbot durch den Leiter festzulegen.

#### § 8

(1) Zur Gewährleistung einer hohen Qualität der Speisen sind die erforderlichen Maßnahmen für die Qualitätssicherung und -kontrolle zu realisieren.

<sup>2</sup> z. Z. gilt Fachbereichsstandard Speiseherstellung — Kühlkost in Plast-Folie-Beuteln — TGL 36752/01 und 02.

Tischlerträge

(2) Vor der Ausgabe der Speisen und/oder der Speisenbestandteile hat sich der verantwortliche Koch von ihrer einwandfreien Beschaffenheit zu überzeugen.

(3) Es dürfen nur Speisen und Speisenbestandteile abgegeben werden, die den Festlegungen dieser Anordnung entsprechen.

#### § 9

##### Maßnahmen bei Auftreten von Erkrankungen nach Verzehr von Speisen in Gemeinschaftsküchen

(1) In der Gemeinschaftsverpflegung und in Gaststätten auftretende Erkrankungen von Essenteilnehmern, die auf den Verzehr der ausgegebenen Speisen zurückzuführen sind oder zurückgeführt werden können, hat der Küchenleiter sofort zu melden an:

- den Leiter,
- die zuständige Staatliche Hygieneinspektion

sowie

bei Gemeinschaftsverpflegung zusätzlich an

- die zuständige Einrichtung des Betriebsgesundheitswesens,
- die Betriebsgewerkschaftsleitung.

(2) In der Meldung gemäß Abs. 1 sind anzugeben:

- Name der Küche,
- Namen der versorgten Betriebe oder Einrichtungen,
- Zahl der Essenteilnehmer,
- Zahl der erkrankten Essenteilnehmer,
- Art und Schwere der Erkrankung,
- Zeitpunkt der Fertigstellung der Speisen,
- Zeitpunkt der Esseneinnahme,
- Zeitpunkt des Auftretens der Erkrankungen,
- vermutliche Ursachen (z. B. Art der Speise, mögliches hygienisches Fehlverhalten),
- bisher getroffene Maßnahmen.

(3) Bei Erkrankungen, die durch Lebensmittel oder Speisen verursacht wurden, sowie bei Verdacht auf derartige Erkrankungen hat der Küchenleiter bis zur endgültigen Entscheidung durch die zuständige Staatliche Hygieneinspektion die Lebensmittel sicherzustellen, die zur Herstellung der Speisen verwendet wurden, ferner noch vorhandene Reste der Speisen sowie in der Gemeinschaftsverpflegung zusätzlich die Rückstellproben gemäß § 13 Abs. 2.

#### IV.

##### Besondere Erfordernisse für Küchen der Gemeinschaftsverpflegung

#### § 10

##### Speisenplan

(1) Die Speisenplanung, Sortiments- und Rezepturgestaltung in der Gemeinschaftsverpflegung sind auf der Grundlage von ernährungsphysiologischen Richtwerten und Lebens-