

mittelnormen unter Nutzung von Rezepturempfehlungen vorzunehmen.

(2) Zum Nachweis der Einhaltung der Lebensmittelnormen hat der Küchenleiter die eingesetzten Lebensmittelmengen, bezogen auf die einzelnen Speisen bzw. Speisenbestandteile des Speisensortimentes und die jeweils davon hergestellten Portionszahlen, schriftlich zu vermerken. Der Nachweis ist für einen Zeitraum von 1 Jahr aufzubewahren.

§ 11

Pausenversorgung

Speisen und Getränke für die Pausenversorgung sind entsprechend den Festlegungen der Anlage 4 abzugeben.

§ 12

Ausgabefristen

(1) Speisen und Speisenbestandteile sind unmittelbar nach Fertigstellung auszugeben. Die Verwendung von Speisen und Speisenbestandteilen des Vortages ist unzulässig.

(2) Fertig zubereitete Speisen und Speisenbestandteile sollen aus Qualitätsgründen innerhalb von 2 Stunden nach Fertigstellung an die Essenteilnehmer ausgegeben werden.

(3) Nach Ablauf von 4 Stunden nach Fertigstellung dürfen Speisen nicht mehr an Essenteilnehmer abgegeben werden.

(4) In der Schüler- und Kinderspeisung darf die Ausgabefrist 2 Stunden nicht überschreiten.

(5) Als Ausgabefrist (Standzeit) gilt der Zeitraum von der Beendigung des Gar- bzw. Zubereitungsprozesses der Speisen oder der jeweiligen Speisenbestandteile bzw. bei gekühlt auszugebenden Speisen die Beendigung des Erkaltes bis zur Abgabe an die Essenteilnehmer.

§ 13

Besondere Maßnahmen zum Gesundheitsschutz der Essenteilnehmer

(1) Der Küchenleiter hat gemeinsam mit einem Vertreter des Hygieneaktivs und/oder der Küchenkommission und/oder einem Vertreter der zuständigen Einrichtung des Betriebsgesundheitswesens täglich vor Beginn der Speisenausgabe die Speisen für die warme Hauptmahlzeit zu Verkosten und das Ergebnis in ein Küchentagebuch oder einen Qualitätspäß einzutragen.²

(2) Von allen Einzelzubereitungen der warmen Hauptmahlzeit, die in mehr als 50 Portionen gleichzeitig hergestellt werden, hat der Küchenleiter vor Beginn der Essenausgabe je eine Portion (bei Fleisch genügen 100 g) als Rückstellprobe zu entnehmen. Die Speisenbestandteile sind unmittelbar nach Beendigung des Gar- bzw. Zubereitungsprozesses in geeignete Behältnisse getrennt voneinander abzufüllen, sofort kühl zu stellen und bei + 5 °C im Kühlraum oder Kühlschrank bis zur Beendigung der Essenausgabe des nächsten Arbeitstages geschützt vor unbefugtem Zugriff aufzubewahren. Bei Verwendung gleicher Speisenbestandteile zu verschiedenen Speisen genügt die Rückstellung einer Portion. Die Rückstellprobe ist nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist zu verwerfen. Von der Staatlichen Hygieneinspektion kann in besonderen Fällen eine längere Aufbewahrungsfrist festgelegt werden.

V.

Gewährleistung hygienischer Erfordernisse

§ 14

Eigenkontrolle und Belehrungen

(1) Der Leiter hat gemeinsam mit dem Hygieneaktiv und/oder dem Hygienebeauftragten gemäß § 4 Abs. 4 mindestens monatlich Eigenkontrollen durchzuführen und die Ergebnisse und Schlußfolgerungen aktenkundig festzuhalten. Über Mängel, die durch Eigenlösung nicht beseitigt werden können, ist unverzüglich der übergeordnete Leiter unter Angabe möglicher Auswirkungen zu informieren.

(2) Der Küchenleiter hat im Rahmen der Wahrnehmung seiner Aufgaben die Einhaltung der hygienischen Erfordernisse täglich zu kontrollieren und die unverzügliche Beseitigung hygienischer Mängel zu veranlassen. „

(3) Havarien u. ä. Situationen, die Auswirkungen auf den Küchenprozeß sowie auf die Gesundheit der Essenteilnehmer haben können, sind vom Küchenleiter unverzüglich dem Leiter und der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion zur Kenntnis zu geben.

(4) Der Küchenleiter hat alle Werk tätigen in der Gemeinschaftsküche im Zusammenwirken mit dem Hygienebeauftragten oder dem Hygieneaktiv monatlich über die Erfordernisse der Hygiene in Gemeinschaftsküchen zu belehren sowie die im Rahmen der Eigenkontrolle gemachten Feststellungen auszuwerten. Die Belehrungen sind aktenkundig festzuhalten.

(5) Der Küchenleiter ist verpflichtet, an den festgelegten jährlichen Schulungsmaßnahmen teilzunehmen. Die Teilnahme ist durch einen Sachkundenachweis zu bestätigen. Küchenleiter darf nur sein, wer im Besitz des Sachkundenachweises ist.

(6) Der Küchenleiter hat über die neuen Kenntnisse gemäß Abs. 5 in den monatlichen Belehrungen der Werk tätigen in der Gemeinschaftsküche zu informieren und sie entsprechend anzuwenden.

(7) Der Küchenleiter hat jeden Werk tätigen in der Gemeinschaftsküche im Rahmen der Festlegung der Arbeitsaufgabe gemäß Arbeitsvertrag über die besonderen Anforderungen auf dem Gebiet der Hygiene einzuweisen.

(8) Alle Werk tätigen in der Gemeinschaftsküche, die nicht über eine Facharbeiterqualifikation als Koch, Kellner, Gaststättenfacharbeiter, Fleischer oder eine vergleichbare Facharbeiterqualifikation verfügen, haben an Lehrgängen zum Erwerb des erforderlichen Grundwissens auf dem Gebiet der Lebensmittel- und Personalhygiene teilzunehmen. Der erfolgreiche Abschluß des Lehrganges ist von der durchführenden Bildungseinrichtung zu bestätigen.

§ 15

Verantwortung

(1) Der Leiter ist für die Ausgestaltung und Einrichtung der Gemeinschaftsküche und des Küchengeländes nach den Festlegungen dieser Anordnung verantwortlich. Er hat den Küchenleiter zur Gewährleistung einer optimalen Speiserversorgung zu unterstützen.

(2) Für die Ausgestaltung und Einrichtung der Gemeinschaftsküche und des Küchengeländes sind für die Sdtemfeir-