

— Ziff. 14 der Anlage zur Anpassungsanordnung vom 12. Juni 1968 (GBl. II Nr. 62 S. 400).

Berlin, den 30. April 1986

Der Minister für Gesundheitswesen

I. V.: Prof. Dr. Schneidewind
Staatssekretär

Anlage 1

zu § 4 Abs. 1 vorstehender Anordnung

Hygienische Mindestanforderungen und Maßnahmen zur Gewährleistung von Ordnung und Sauberkeit in Gemeinschaftsküchen

1. Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfung

Sämtliche Funktionsbereiche der Gemeinschaftsküche, einschließlich der Räume zur Einnahme von Speisen und Getränken, sowie die unmittelbare Umgebung sind von Schädlings- und Ungezieferbefall freizuhalten. Tritt Schädlingsbefall auf, sind unverzüglich gezielte Bekämpfungsmaßnahmen durchzuführen.

2. Beseitigung von Speisenabfällen und Konfiskaten

2.1. Speisenabfälle und Konfiskate sind unverzüglich nach Anfall, spätestens bei Schichtende, aus dem Küchenbereich zu entfernen und in dicht schließenden, gut zu reinigenden und desinfizierbaren Behältern in den dafür vorgesehenen Räumen oder an einem geeigneten Ort auf dem Küchengelände in mindestens 8 m Entfernung von der Küche aufzustellen und zur Abholung bereitzustellen.

2.2. Die Behälter für Speisenabfälle und Konfiskate sind mindestens zweimal wöchentlich zu entleeren. Sie sind nach Entleerung zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.

2.3. Konfiskate und Abfälle dürfen nur in geschlossenen Behältnissen mit Lastenaufzügen und anderen Beförderungsmitteln transportiert werden. Eine gleichzeitige Beförderung von Lebensmitteln oder Speisen ist nicht zulässig. Nach dem Transport von Konfiskaten und Abfällen sind die Ladeflächen, Wandflächen u. ä. einer desinfizierenden Reinigung zu unterziehen.

3. Ordnung und Sauberkeit

3.1. Wandbeläge und Wandanstriche in den Gemeinschaftsküchen sind entsprechend den hygienischen Erfordernissen sauberzuhalten und gegebenenfalls zu erneuern. Darüberstehende Wandteile sowie die Decken müssen weiß getüncht oder mit einem geeigneten Belag versehen sein. Das Tünchen oder die Reinigung der Decken ist nach Bedarf zu wiederholen.

3.2. Vor dem Eingang in die Gemeinschaftsküche muß eine Einrichtung für die Reinigung der Schuhe von Staub und Schmutz vorhanden sein.

3.3. Unbefugten ist der Zutritt zu den Küchenräumen untersagt. Ein entsprechender Hinweis ist an allen Außentüren anzubringen.

3.4. Alle Produktions-, Lager- und Ausgaberräume dürfen nur die reine Zweckausstattung enthalten. Kleidung, Schuhe und Einkaufstaschen oder sonstige Gegenstände des persönlichen Bedarfs sind in den dafür vorgesehenen Räumen der Personalzone aufzubewahren.

3.5. Das Rauchen ist in den Produktions-, Lager- und Ausgaberräumen untersagt. Es sind entsprechende Hinweise anzubringen.

3.6. Verschmutzte Geschirrtücher, Vorstecktücher, Hygienekleidung und dergleichen sind außerhalb des Bereiches der Lebensmittellagerung und -bearbeitung zu sammeln und der Reinigung zuzuführen.

3.7. Asche aus Küchenherden ist so zu entnehmen, daß Lebensmittel, Speisen, Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände sowie Arbeitsgeräte nicht verschmutzen können. Kästen für Brennmaterial sind mit einem staubdicht schließenden Deckel geschlossen zu halten.

3.8. Das trockene Kehren ist in sämtlichen Küchenräumen untersagt. Ausgenommen sind in Betrieb befindliche Gefriergutlagerräume.

3.9. Hackblöcke sind nach Gebrauch mit einer Blockkratze zu säubern und bei Bedarf, jedoch mindestens vierteljährlich, abzuziehen. Die Verwendung von Wasser für die Reinigung der Hackblöcke ist nicht zulässig.

3.10. Gereinigtes Küchengeschirr und Eßgeschirr sind getrennt voneinander in Schränken, verdeckten Regalen, auf Geschirrwagen o. ä. abgedeckt und vor Staub geschützt aufzubewahren.

3.11. Das Trocknen von Wäsche, Geschirrtüchern und dergleichen in den Produktions-, Lager- und Ausgaberräumen ist nicht zulässig.

3.12. Speiseräume und deren Innenausstattung sind ständig sauber und in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten.

3.13. In sämtlichen Funktionsbereichen der Gemeinschaftsküche einschließlich Speiseräume dürfen sich keine Haustiere befinden.

Anlage 2

zu § 4 Abs. 2 vorstehender Anordnung

Reinigung und Desinfektion in Gemeinschaftsküchen

Zur Gewährleistung einer hygienisch einwandfreien Speisenerstellung und zur Verhütung der Übertragung bakteriell bedingter Erkrankungen über Lebensmittel und Speisen auf den Menschen ist entsprechend den nachstehenden Festlegungen zu reinigen und zu desinfizieren:

1. Begriffe

1.1. **Reinigung** ist die vollständige Entfernung von Lebensmittelresten oder Schmutz unter Verwendung von Wasser, Reinigungsmitteln und mechanischer Bearbeitung mittels Bürsten, Spültüchern u. ä. oder mit starkem Wasserstrahl.

1.2. **Desinfizierende Reinigung** ist eine weitgehende Abtötung und Beseitigung von Mikroorganismen durch Reinigung unter Verwendung von zugelassenen Mitteln mit desinfizierender Wirkung oder im Nachgang zur