

rateteile dürfen bei V_2 stündiger Einwirkung von 4%iger Essigsäure bei Siedetemperatur (100 °C) unter Lichtausschluß nicht mehr als die vorstehend genannten Höchstmengen Blei und/oder Cadmium abgeben. Als Bezugsfläche von Flachgeschirr sowie Bezugsvolumen von Hohlgeschirr gelten die entsprechenden Angaben unter „Tafelgeschirr“.

Aus dem Mundrand von Trinkgefäßen — einem 20 mm breiten Rand der äußeren Gefäßoberfläche, gemessen von der Kante entlang der Gefäßwand im rechten Winkel zur Kante — dürfen bei 24stündiger Einwirkung von 4 %iger Essigsäure bei Raumtemperatur (20 °C) unter Lichtausschluß nicht mehr als die vorstehend genannten Höchstmengen Blei und/oder Cadmium abgegeben werden.

Anordnung über das Betreiben und die hygienische Überwachung von Getränkeschankanlagen und -automaten

vom 7. Juli 1986

Auf der Grundlage des Lebensmittelgesetzes vom 30. November 1962 (GBl. I Nr. 12 S. 111) wird im Einvernehmen mit den Leitern der zuständigen zentralen Staatsorgane und in Übereinstimmung mit dem Bundesvorstand des Freien Deutschen Gewerkschaftsbundes sowie mit dem Präsidenten des Verbandes der Konsumgenossenschaften der DDR folgendes angeordnet:

§ 1

Geltungsbereich

(1) Diese Anordnung regelt die technischen und hygienischen Erfordernisse beim Betreiben von Getränkeschankanlagen und -automaten für den Ausschank von Bier, kohlen-säure- und fruchtsäurehaltigen Getränken (nachfolgend Getränkeschankanlagen genannt) sowie für Räume, in denen diese Getränke lagern.

(2) Diese Anordnung gilt für Staatsorgane, Kombinate, wirtschaftsleitende Organe, Betriebe, Genossenschaften, Einrichtungen und gesellschaftliche Organisationen (nachfolgend Betriebe genannt), soweit sie Betreiber von Getränkeschankanlagen sind, sowie für Betriebe, die Getränkeschankanlagen herstellen, installieren und importieren.

§ 2

Begriffsbestimmung

(1) Zu den Getränkeschankanlagen gehören insbesondere folgende Teile:

Schanktische	Luftdruckbehälter
ortsunbewegliche Druckbehälter (Tanks)	Förderungspumpen
Spülvorrichtungen	Rückschlagsicherungen
Kühlvorrichtungen	Kohlendioxid-Flaschen
Zapfeinrichtungen	Druckleitungen
Getränkeleitungen	Druckminderer
Dreivegehähne	Druckmesser
Prüfvorrichtungen	Sicherheitsventile
Anstichvorrichtungen	Absperrventile
Kompressoren	Mischaggregat
	Luftfilter.

(2) Betreiber im Sinne dieser Anordnung sind die Betriebe, in denen Getränkeschankanlagen genutzt werden.

§ 3

Verantwortung

(1) Die Betreiber sind für die Einhaltung der hygienischen und technischen Anforderungen sowie die ordnungsgemäße Bedienung der Getränkeschankanlagen verantwortlich.

(2) Betriebe, die Getränkeschankanlagen herstellen bzw. installieren, sind für die Einhaltung der hygienischen und technischen Erfordernisse und die einwandfreie Funktion der Getränkeschankanlagen verantwortlich.

Zulassung, Installation und Änderungen

§ 4

(1) Das Betreiben von Getränkeschankanlagen bedarf der Zulassung durch die zuständige Staatliche Hygieneinspektion. Der Antrag auf Erteilung der Zulassung ist vom Betrieb vor der Installation der Anlagen zu stellen und hat folgende Angaben zu enthalten:

- die zum Ausschank gelangenden Getränke,
- den Aufbau und die Wirkungsweise der Getränkeschankanlagen und
- die Art der für die Getränkeschankanlagen verwendeten Werkstoffe.

(2) Vor Inbetriebnahme einer Getränkeschankanlage ist eine Abnahme durch die zuständige Staatliche Hygieneinspektion vorzunehmen.

(3) Für Getränkeschankanlagen, die vor dem Inkrafttreten dieser Anordnung bereits in Betrieb sind, haben die Betriebe die Zulassung bis zum 31. August 1987 bei der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion nachträglich zu beantragen.

(4) Getränkeschankanlagen für den vorübergehenden Betrieb (im ambulanten Handel) müssen vor der ersten Inbetriebnahme bzw. vor Großveranstaltungen gemäß der Siebenten Durchführungsbestimmung vom 8. Dezember 1980 zum Lebensmittelgesetz — Lebensmittel- und ernährungshygieneische Absicherung von Großveranstaltungen — (GBl. I 1981 Nr. 4 S. 49) von der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion abgenommen bzw. zugelassen sein. Die Beurteilung der hygienischen Erfordernisse ist analog dieser Anordnung vorzunehmen.

§ 5

(1) Die Installation von sowie Änderungen an Getränkeschankanlagen dürfen nur fachlich zuständige Betriebe durchführen.

(2) Wesentliche Änderungen an Getränkeschankanlagen bedürfen der erneuten Zulassung durch die zuständige Staatliche Hygieneinspektion. Solche Änderungen sind insbesondere:

- der Einbau zusätzlicher Getränkeleitungen und -leitungsabzweigungen,
- die Einführung des Tanksystems,
- das Auswechseln des Schanktisches einschließlich der Zapfsäulen,
- Änderungen des Förderungsmittels.

§ 6

Hygienische Anforderungen

(1) Getränkeschankanlagen müssen den im Verkehr mit Lebensmitteln geltenden Rechtsvorschriften sowie den An-