

verantwortlich zu erwirtschaftenden und zu verwenden-
den Investitionsfonds finanziert werden“
Kombinat/Betrieb Konstanter Teil codierter Zahlungs-
grund Code 556.

Abweichend davon hat die zuständige Bank die Zufüh-
rung zum Investitionsfonds gemäß den §§ 17 bis 19 zu
Lasten des durch den Wirtschaftsrat des Bezirkes zu füh-
renden Haushaltskontos Konto-Nummer: ... —2 . —167 132
vorzunehmen.

Kontobezeichnung: Wirtschaftsrat des Bezirkes

— Rückführung aus dem besonderen Fonds des Staats-
haushaltes — zugunsten des obengenannten Bankkontos
Kombinat/Betrieb Konstanter Teil codierter Zahlungs-
grund Code 556.

Anordnung über den Erwerb des Sachkundenachweises und des Grundwissens über die Hygiene in Gemeinschaftsküchen vom 11. März 1987

Auf Grund des § 14 Absätze 5 und 8 der Anordnung vom
30. April 1986 über die Hygiene in Küchen der Gemein-
schaftsverpflegung und in Gaststätten — Gemeinschaftsküchen-An-
ordnung — (GBl. I Nr. 20 S. 293) wird im Einvernehmen mit
den Leitern der zuständigen zentralen Staatsorgane sowie in
Übereinstimmung mit dem Präsidenten des Verbandes der
Konsumgenossenschaften der Deutschen Demokratischen Re-
publik und dem Bundesvorstand des Freien Deutschen Ge-
werkschaftsbundes folgendes angeordnet:

§ 1

Geltungsbereich

(1) Diese Anordnung regelt den Erwerb des Sachkunde-
nachweises für Küchenleiter gemäß § 14 Abs. 5 der Gemein-
schaftsküchen-Anordnung und den Erwerb des Grundwissens
auf dem Gebiet der Hygiene für Werkkräfte in Gemein-
schaftsküchen, die nicht über eine Facharbeiterqualifikation
gemäß § 14 Abs. 8 der Gemeinschaftsküchen-Anordnung ver-
fügen (nachfolgend Weiterbildung genannt).

(2) Diese Anordnung gilt für

- Staatsorgane,
- Kombinate, wirtschaftsleitende Organe, Betriebe, Genos-
sensschaften, Einrichtungen, gesellschaftliche Organisati-
onen (nachfolgend Betriebe genannt),
- Werkkräfte in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung,
Gaststätten, Speisenproduktionsbetrieben und zentralen
Vorfertigungsküchen.

§ 2

Grundsätze

(1) Alle in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung, Gaststät-
ten, Speisenproduktionsbetrieben und zentralen Vorferti-
gungsküchen arbeitenden Werkkräften haben den Sachkunde-
nachweis zu erbringen und/oder das erforderliche Grundwis-
sen auf dem Gebiet der Hygiene nachzuweisen.

(2) Die Weiterbildung ist unter Verantwortung der Be-
triebe an den zuständigen Einrichtungen der Berufsbildung
und anderen Bildungseinrichtungen, die über die erforder-
lichen personellen und materiellen Voraussetzungen der Wei-
terbildung auf dem Gebiet der Hygiene verfügen, durchzu-
führen. Die notwendigen Maßnahmen für die Koordinierung
der Weiterbildung sind durch den Rat des Kreises, Abteilung
Berufsbildung und Berufsberatung, in Abstimmung mit der
Abteilung Handel und Versorgung und der Kreis-Hygienein-

spektion festzulegen. Dabei sind die im Territorium und in
den Betrieben vorhandenen Bildungseinrichtungen umfassend
zu nutzen.

(3) Die Weiterbildung ist auf die Vermittlung und die Fe-
stigung der erforderlichen Kenntnisse sowie auf die Her-
ausbildung bewußter Verhaltensweisen zur konsequenten
Einhaltung der Rechtsvorschriften, Grundsätze und Norma-
tive auf dem Gebiet der Hygiene zu richten.

(4) Die Wirksamkeit der Weiterbildung und der monatli-
chen Belehrungen ist im Rahmen der gemäß § 14 Abs. 1 der
Gemeinschaftsküchen-Anordnung durchzuführenden Eigen-
kontrolle einzuschätzen.

§ 3

Aufgaben der Betriebe

(1) Die Betriebe haben mit ihren Bildungseinrichtungen die
festgelegten Maßnahmen der Weiterbildung zu sichern. Be-
triebe, die die Weiterbildung nicht an der eigenen Bildungs-
einrichtung realisieren, vereinbaren diese langfristig mit der
Bildungseinrichtung, die dafür vom zuständigen Rat des Krei-
ses, Abteilung Berufsbildung und Berufsberatung, benannt
wurde.

(2) Die Betriebe haben zu gewährleisten, daß die Werkkräf-
te für die Weiterbildung rechtzeitig gewonnen werden und
die erforderliche Weiterbildung zum Bestandteil von Einstel-
lungsgesprächen gemacht wird.

§ 4

Qualifizierung und Nachweisführung

(1) Die Weiterbildung ist auf der Grundlage des Programms
für die Qualifizierung von Werkkräften der Gemeinschafts-
verpflegung und der Gaststätten auf dem Gebiet der Hygiene
zum Erwerb des Sachkundenachweises oder des erforder-
lichen Grundwissens¹ entsprechend den dort festgelegten
Schwerpunkten auf dem Gebiet der Hygiene, den Hinweisen
zur Unterrichtsgestaltung, Qualifizierung, Prüfung und Wie-
derholungsschulung durchzuführen.

(2) Der erfolgreiche Abschluß der Weiterbildung ist
schriftlich zu bescheinigen. Er ist für Küchenleiter als Sach-
kundenachweis und für Werkkräfte ohne Facharbeiterquali-
fikation als Nachweis des erforderlichen Grundwissens im
Weiterbildungsnachweis^{1 2} einzutragen. Die Teilnahme an der
jährlichen Küchenleiterschulung ist ebenfalls im Weiterbil-
dungsnachweis zu bestätigen.

(3) Mit den monatlichen Belehrungen der Werkkräften ge-
mäß § 14 Abs. 4 der Gemeinschaftsküchen-Anordnung ist das
erworbene Grundwissen zu vertiefen. Über die Teilnahme
der Werkkräften an den monatlichen Belehrungen ist eine An-
wesenheitsliste zu führen. Versäumt ein Werkkräftiger die Teil-
nahme, ist durch den Küchenleiter eine Nachbelehrung zu si-
chern.

§ 5

Schlußbestimmung

Diese Anordnung tritt am 1. Juni 1987 in Kraft.

Berlin, den 11. März 1987

**Der Staatssekretär
für Berufsbildung**

Weidemann

**Der Minister
für Gesundheitswesen**
OMR Prof. Dr. sc. med.
Mecklinger

¹ Hrsg. vom Staatsverlag der DDR, zu beziehen über Zentral-Ver-
sand Erfurt, PSF 696, Erfurt, 5010.

² zu beziehen beim Vordruckverlag Freiberg, Scheunenstr. 9, Frei-
berg, 9200* Vordruck-Nr. 01072.