

§ 8

Reinigung und Desinfektion

(1) Die Betriebe haben für die tägliche Reinigung und Desinfektion die dem Produktionsumfang entsprechenden materiell-technischen Voraussetzungen zu schaffen. Für die Werk-tätigen müssen im Produktionsbereich gut zugängliche Hand-waschgelegenheiten mit fließendem Wasser vorhanden sein.

(2) Für die Reinigung und Desinfektion muß heißes Was-ser in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.

(3) Produktionsgeräte sind unmittelbar nach dem Gebrauch, jedoch mindestens täglich gründlich zu reinigen. Produktions-geräte, die zur Bearbeitung von Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch bzw. Eiern verwendet wurden, sind zusätzlich unmittelbar nach dem Gebrauch bzw. nach der täglichen gründlichen Rei-nigung zu desinfizieren.

(4) Die Reinigung und Desinfektion der Produktionsgeräte erfordert ein Vorspülen, gegebenenfalls eine mechanische Entfernung von Lebensmittel- und Schmutzresten, den Rei-nigungsvorgang mit einer nach Vorschrift hergestellten und temperierten Reinigungslösung, den Desinfektionsvorgang mit einer nach Vorschrift hergestellten und temperierten Des-infektionslösung sowie die nachfolgende Spülung mit flie-ßendem Wasser bis zur Beseitigung der Reinigungs- und Des-infektionsmittelreste.

(5) Die Abfälle sind kontinuierlich, jedoch mindestens täg-lich nach Beendigung der Produktion aus den Produktions-räumen zu entfernen.

(6) Alle Produktionsräume sind täglich naß zu reinigen und mindestens wöchentlich zu desinfizieren. Lagerräume und -einrichtungen sind wöchentlich zu reinigen und, sofern er-forderlich, zu desinfizieren.

(7) Die Anwendung von Reinigungsmitteln mit desinfizie-render Wirkung ist statthaft.

(8) Die Reinigung und Desinfektion sind auf der Grund-lage eines betriebsspezifischen Reinigungs- und Desinfek-tionsplanes durchzuführen und zu dokumentieren.

(9) Zur Aufstellung von Reinigungs- und Desinfektionsplä-nen sowie zur sachgemäßen Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sind die Festlegungen der Anlage 2 zur Gemeinschaftsküchen-Anordnung vom 30. April 1986 (GBl. I Nr. 20 S. 293) sinngemäß anzuwenden. Die Reinigungs- und Desinfektionspläne sind von der zuständigen Staatlichen Hy-gieneinspektion zu bestätigen.

§ 9

Kennzeichnung

(1) Für die Kennzeichnung von standardisierten Feinkost-erzeugnissen gelten die Rechtsvorschriften für die Lebens-mittelkennzeichnung.

(2) Phantasiebezeichnungen sind zur Kennzeichnung von Feinkosterzeugnissen zulässig, wenn in unmittelbarem Zu-sammenhang mit den Phantasiebezeichnungen in angemesse-ner Schriftgröße auf die Art des Erzeugnisses hingewiesen wird.

(3) Werden nicht standardisierte Feinkosterzeugnisse an andere Betriebe oder eigene Verkaufseinrichtungen abgege-ben, sind die Behältnisse mit der Bezeichnung des Erzeu-gnisses (auch in Kurzform) sowie mit dem Tag und der Stunde der Herstellung zu kennzeichnen. Diese Forderung gilt auch bei der Auslieferung, von Halbfertigwaren zur Weiterverar-beitung. Alle übrigen geforderten Kennzeichnungsangaben und/oder die Aufbewahrungsfristen sind den Abnehmern schriftlich mitzuteilen.

§ 10

Hygienische Anforderungen an die Werk-tätigen

(1) Für die gesundheitliche Überwachung der im Verkehr mit Feinkosterzeugnissen arbeitenden Werk-tätigen gilt die Sechste Durchführungsbestimmung vom 17. Oktober 1979 zum

Lebensmittelgesetz — Hygienische Voraussetzungen für die Tätigkeit im Lebensmittelverkehr — (GBl. I Nr. 40 S. 387).

(2) Für die Bereitstellung, das Tragen und die Behandlung von Hygienekleidung gelten § 6 und für das Verhalten der Werk-tätigen § 7 der Vierten Durchführungsbestimmung vom 6. Dezember 1985 zum Lebensmittelgesetz.

§ H

Schulung der Werk-tätigen

(1) Die Leiter der Betriebe haben zu sichern, daß die Lei-ter der Produktionsbereiche für die Feinkostherstellung und deren Stellvertreter einen gültigen Sachkundenachweis be-sitzen-..

(2) Der Sachkundenachweis über Kenntnisse der hygieni-schen Anforderungen im Verkehr mit Feinkosterzeugnissen ist durch die erfolgreiche Teilnahme an einem Lehrgang einer Bezirks-Hygieneinspektion zu erwerben.

(3) Die Leiter der Betriebe haben zu sichern, daß die im Abs. 1 genannten Werk-tätigen jährlich an einer Hygiene-schulung der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion teil-nehmen. Die Teilnahme ist auf dem Sachkundenachweis zu bestätigen.

(4) Die Leiter der Betriebe sind dafür verantwortlich, daß alle Werk-tätigen, die an der Herstellung von Feinkosterzeu-gnissen beteiligt sind, vor Aufnahme ihrer Tätigkeit im Be-trieb innerbetrieblich durch Inhaber von Sachkundenach-weisen über Fragen der Hygiene und des Verkehrs mit Fein-kosterzeugnissen geschult werden. Die Schulungen sind mo-natlich zu wiederholen und aktenkundig zu machen.

(5) Der Sachkundenachweis kann bei Verstößen gegen die hygienischen Anforderungen sowie bei Nichtteilnahme an den Hygieneschulungen gemäß Abs. 3 durch die zuständige Staat-liche Hygieneinspektion entzogen werden.

§ 12

Erteilung der Genehmigung

(1) Die Herstellung von Feinkosterzeugnissen im Sinne die-ser Anordnung bedarf der Genehmigung der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion. Die Genehmigung ist von den Betrieben schriftlich unter Angabe des Produktionsortimen-tes und der Produktionsmenge zu beantragen und wird von der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion in Abstim-mung mit der zuständigen Staatlichen Veterinärhygiene-Inspektion schriftlich für den Betrieb sowie die jeweiligen Feinkosterzeugnisse erteilt.

(2) Die Genehmigung wird erteilt, wenn

- die personellen Voraussetzungen hinsichtlich des Sach-kundenachweises entsprechend § 11 Absätze 1 und 2 vor-liegen;
- nach Standards oder bestätigten Herstellungsvorschriften produziert wird und eine staatliche Bestätigung der Kal-kulation und des Einzelhandelsverkaufspreises durch das zuständige Mitglied des Rates des Bezirkes für Preise vor liegt;
- die für die Herstellung von Feinkosterzeugnissen notwen-digen materiell-technischen und räumlichen Vorausset-zungen (gemäß den §§ 3 bis 7) erfüllt werden;
- ein von der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion bestätigter betriebsspezifischer Reinigungs- und Desin-fektionsplan vorliegt.

(3) Die Erteilung der Genehmigung kann vom Nachweis der Einhaltung der mikrobiologischen Anforderungen durch eine Versuchsproduktion abhängig gemacht werden.

(4) Sortimentsveränderungen und -erweiterungen bedür-fen der Zustimmung der im Abs. 1 genannten Überwachungs-organe. Diese können vom Ergebnis einer Versuchsproduk-tion abhängig gemacht werden.

(5) Die erteilte Genehmigung kann zurückgezogen, zeit-weise ausgesetzt oder eingeschränkt werden, wenn die Be-