

BDKJ Diözese Münster e. V. · Rosenstraße 17 48143

Rosenstraße 17  
48143 Münster  
fon 02 51 . 4 95-4 38  
fax 02 51 . 4 95-3 07  
bdkj@bistum-muenster.de  
www.bdkj-muenster.de

BIC GENODEM1DKM  
IBAN DE98 4006 0265 0001  
9844 05  
Darlehnskasse Münster

Ihr Zeichen:      Unser Zeichen:      E-Mail: [bdkj@bistum-muenster.de](mailto:bdkj@bistum-muenster.de)

Durchwahl: -4 38      Datum: 03.08.2020

## **Infektionsschutz in der Lagerküche**

### **Merkblatt zu den wichtigsten gesetzlichen Regelungen und deren Umsetzung**

Vieles, auf was man als Mitglied eines Kochteams in einer Ferienmaßnahme zu achten hat, kann man sich mit gesundem Menschenverstand selbst denken. Vor allem zu Hochzeiten der Pandemie - in der die Durchführung von Ferienmaßnahmen trotz einiger Beschränkungen Luxus ist - sind die Vorschriften es wert, erneut ins Gedächtnis gebracht zu werden: Hände waschen nach dem Toilettengang, Müll an einer anderen Stelle lagern als Vorräte, usw.

Darüber hinaus gibt es selbstverständlich gesetzliche Vorschriften, um den Schutz vor Infektionen zu gewährleisten. Es lohnt sich, sich daran zu halten, damit man im Falle einer Kontrolle durch das Gesundheitsamt rechtlich auf der sicheren Seite steht. Wir haben uns erkundigt, wie die Rechtslage aussieht und wie die Vorschriften in den einzelnen Gesundheitsamtsbezirken ausgelegt werden. Die wichtigsten Regelungen sind hier nach bestem Wissen und Gewissen zusammengefasst. Allerdings kann dieses Papier nur als erste Handreichung dienen. Wir können keine rechtliche Gewähr für Richtigkeit und Aktualität übernehmen. In allen Zweifelsfällen solltet ihr euch bei eurem zuständigen Gesundheitsamt beraten lassen!

Der Schutz vor Infektionen ist bundesweit durch das Infektionsschutzgesetz (IfSG) reguliert. Für die Zubereitung von Lebensmitteln besonders wichtig ist der §42: Dort wird geregelt, unter welchen Umständen man in einer Küche zur Gemeinschaftsverpflegung nicht tätig werden darf. Das gilt beispielsweise, wenn man unter bestimmten Krankheiten leidet, wie z.B. Erkrankungen des Magen-Darm-Traktes, Typhus, Hepatitis etc. Auch wer solche Krankheitserreger nur über den Stoffwechsel ausscheidet, darf in einer Gemeinschaftsküche nicht tätig werden.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Vgl. Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz (2020): Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG), online unter: <http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/BJNR104510000.html#BJNR104510000BJNG000800310> (letzter Zugriff: 03.08.2020).

Damit die gesetzlichen Regelungen im Einzelnen bekannt sind, bieten die Gesundheitsämter entsprechende Belehrungen an. **Laut §43 Abs. 1 IfSG ist man verpflichtet, an einer solchen amtlichen Belehrung teilzunehmen, wenn man „gewerbsmäßig“ Speisen zubereitet oder sie in Verkehr bringt.** Diese Rechtsvorschrift bietet den Gesundheitsämtern einen gewissen Ermessensspielraum bei der Auslegung. **Die meisten Gesundheitsämter gehen davon aus, dass für Küchenteams in Ferienmaßnahmen keine Belehrungspflicht nach §43 Abs. 1 besteht,** weil die ehrenamtlichen Teams nicht „gewerbsmäßig“ tätig sind, also keine Gewinne erzielen wollen und die von ihnen zubereiteten Speisen i. d. R. nicht öffentlich angeboten werden. Allerdings sieht das Gesundheitsamt des Kreises Borken solche Personen, die regelmäßig, d.h. jedes Jahr aufs Neue, Küchentätigkeiten ausführen, durchaus in der Belehrungspflicht.<sup>2</sup> Das Gesundheitsamt Münster macht die Belehrungspflicht ebenfalls davon abhängig, wie oft jemand tätig wird. Richtschnur ist hier ein Einsatz von max. drei Tagen im Jahr, um nicht unter die Belehrungspflicht zu fallen.<sup>3</sup> **Andere Gesundheitsämter sehen zwar die Bedingungen für eine solche Pflicht nicht gegeben, empfehlen ehrenamtlichen Küchenteams jedoch die Teilnahme an amtlichen Belehrungen.** Inhaltlich sinnvoll ist das allemal, weil bei diesen Veranstaltungen in der Regel nicht nur die Rechtslage erläutert wird, sondern es auch ausführliche Empfehlungen für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln in „Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung“ gibt. Inhalt, Länge und Gebühren der Belehrung variieren je nach Gesundheitsamt. In einigen Fällen ist eine Gebührenreduzierung oder sogar -befreiung für Ehrenamtliche vorgesehen (siehe Tabelle).

Unabhängig von der amtlichen Belehrung müssen alle, die in der Küche einer Ferienmaßnahme mitarbeiten, über die in §42 IfSG aufgeführten Tätigkeitsverbote informiert werden. Und zwar sobald sie die Tätigkeit in der Küche aufnehmen sowie in der Folge alle zwei Jahre. So schreibt es der §43 Abs. 4 IfSG vor. Der richtet sich dem Wortlaut nach zwar an „Arbeitgeber und Dienstherren“, gilt aber sinngemäß auch für die Veranstalter\*innen von Ferienmaßnahmen.

**Im Klartext: Wer ein Ferienlager veranstaltet, muss sein Küchenteam über die Regelungen des §42 IfSG informieren und dies auch dokumentieren!**

Dazu reicht es in der Regel, entsprechende Merkblätter auszuteilen und sich vom Küchenteam schriftlich bestätigen zu lassen, dass es die Regelungen zur Kenntnis genommen hat. Eine Vorlage hierfür hat uns freundlicherweise das Gesundheitsamt Kleve zur Verfügung gestellt.

**Zusammenfassung:** Wer in der Küche einer Ferienmaßnahme arbeitet, muss über die Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes, insbesondere den Inhalt des §42, informiert sein. Die Mindestanforderung hierfür ist eine schriftliche Information durch den Veranstalter, die das Mitglied des Küchenteams per Unterschrift bestätigt. Noch besser ist es, wenn sich die Mitglieder des Kochteams durch das zuständige Gesundheitsamt belehren lassen. Eine rechtliche Verpflichtung dazu besteht nach Meinung der meisten Gesundheitsämter nicht. Da es aber einen Ermessensspielraum bei der Auslegung der Gesetzeslage gibt, legen manche Gesundheitsämter strengere

---

<sup>2</sup> Vgl. Westmünsterland/ Kreis Borken (2020): Gesundheitszeugnis (Belehrung nach Infektionsschutzgesetz), online unter: <https://kreis-borken.de/de/service/themen/gesundheit/gesundheitsdienstleistungen-aufgaben/gesundheitszeugnis-belehrung-nach-infektionsschutzgesetz/> (letzter Zugriff: 03.08.2020).

<sup>3</sup> Vgl. Stadt Münster/ Gesundheits- und Veterinäramt (2020): Belehrung für Beschäftigte im Lebensmittelgewerbe, online unter: <https://www.stadt-muenster.de/gesundheitsdienstleistungen/infektionsschutz/belehrung-fuer-beschaefigte-im-lebensmittelgewerbe.html> (letzter Zugriff; 03.08.2020).

Maßstäbe an. Im Zweifel sollten sich Lagerleitungen über die jeweils geltenden Regelungen am Ort ihrer Ferienmaßnahme informieren.

07.02.14

Thomas Mollen

Referent für Jugendpolitik und Öffentlichkeitsarbeit

BDKJ Diözese Münster

Aktualisiert

03.08.2020

Saskia Tietz

Referentin für Presse und Öffentlichkeitsarbeit

BDKJ Diözese Münster

#### Anlagen

Übersicht über die Regelungen in den einzelnen Kreisen

Merkblatt „Vermeidung von Lebensmitteinfektionen“ inkl. Bestätigungsformular

Grundsätze zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln

katholisch.

politisch.

aktiv.