

Infektionsschutz in der Küche

Merkblatt zu den wichtigsten gesetzlichen Regelungen und deren Umsetzung in Ferienfreizeiten

Vieles, auf was man als Mitglied eines Kochteams in einer Ferienmaßnahme zu achten hat, kann man sich mit gesundem Menschenverstand selbst denken. 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 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! **Seid euch darüber im Klaren, dass die Zuständigkeit für Ferienfreizeiten durch das Gesundheitsamt des Zielkreises eurer Maßnahme geregelt ist.** Im besten Fall haltet ihr Rücksprache mit dem Gesundheitsamt eures Heimkreises und dem zuständigen eures Zielortes.

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: Erkrankungen des Magen-Darm-Traktes, Typhus, Hepatitis etc. Auch wer solche Krankheitserreger nur über den Stoffwechsel ausscheidet, darf in einer Gemeinschaftsküche nicht tätig werden.

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 gibt es Gesundheitsämter, die Personen, die regelmäßig, d. h. jedes Jahr aufs Neue, Küchentätigkeiten ausführen, durchaus in der Belehrungspflicht sehen. Andere machen 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. Ein Teil der Gesundheitsämter sehen zwar die Bedingungen für eine solche Pflicht nicht gegeben, empfehlen ehrenamtlichen Küchenteams jedoch die Teilnahme an amtlichen Belehrungen. Und wem die Vielfalt an Regelungen noch nicht genug ist, der/die richtet sich an die Ämter, die verlangen, dass nur eine Person des Küchenteams geschult sein muss.

Inhaltlich sinnvoll ist eine Infektionsschutzbelehrung 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. Die Schulungen werden mittlerweile in vielen Kreisen digital angeboten.

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 Dienstherrn“, gilt aber sinngemäß auch für die Veranstalter 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.