

Leitfaden für Veranstalter

Gesundheit

Coronavirus

Die seit 2020 andauernde Corona-Pandemie gefährdet die Gesundheit vieler Menschen. Daher müssen auch bei Veranstaltungen Regelungen zum Schutz aller beteiligten Personen eingehalten werden.

Die Regelungen werden von der Regierung der aktuellen Situation angepasst und ändern sich dadurch regelmäßig. Aus diesem Grund können die Regelungen in diesem Leitfaden nicht dargestellt werden. Sie finden unter „Links“ Internetseiten, die über die aktuellen Maßnahmen informieren und häufig gestellte Fragen klären.

Aufgaben

- Über aktuell geltende Regelungen und deren Laufzeit informieren
- Umsetzung und Einhaltung der geltenden Corona-Schutzmaßnahmen sicherstellen
- Informationen des jeweiligen Dachverbandes recherchieren
- Bei Unklarheiten Kontakt zur Infohotline des Gesundheitsamtes aufnehmen

Praxistipp

Einige Dachverbände stellen Ihren Mitgliedsvereinen aktuelle Informationen zum Thema Coronavirus und Vereinsleben zur Verfügung. Besuchen Sie die Internetseite Ihres Dachverbandes oder kontaktieren Sie diesen direkt.

Ansprechpartner

Links

- Corona-Infos des Landratsamtes Ostallgäu
- Häufige Fragen und weitere Informationen zum Coronavirus des Bayerischen Staatsministeriums des Innern, für Sport und Integration
- Häufig gestellte Fragen und aktuelle Informationen des Bayerischen Staatsministeriums für Gesundheit und Pflege

Schutz vor Infektionen

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, können wenn sie krank sind, leicht eine Vielzahl andere Personen anstecken. Daher müssen bestimmte Themen beachtet werden wie Tätigkeitsverbote für kranke Personen oder Belehrung durch das Gesundheitsamt.

Ausführliche Information

Tätigkeitsverbote beim Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, können wenn sie krank sind, leicht eine Vielzahl andere Personen anstecken. Daher finden sich im Infektionsschutzgesetz (früher: Bundesseuchengesetz) Tätigkeitsverbote (§ 42 IfSG).

Personen, die

- an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der folgenden Lebensmittel nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen.

Belehrung und Bescheinigung des Gesundheitsamts

Personen, die gewerbsmäßig und regelmäßig mit Lebensmitteln umgehen benötigen zu Beginn ihrer Tätigkeit eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes, in der bestätigt wird, dass sie

- über die geltenden Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen (z.B. Mitteilung an Arbeitgeber bei Krankheit) belehrt wurden und
- nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Beratung für Ehrenamtliche

Nach der Auffassung des Bayerischen Gesundheitsministeriums sind ehrenamtliche Helfer und Helferinnen bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen nicht „gewerbsmäßig“ tätig.

- Eine Bescheinigung nach IfSG des Gesundheitsamts oder eines befähigten Arztes ist daher **für eine mitarbeitende Person (Leitung des Lebensmittelbereichs)** empfehlenswert.
- Vor Aufnahme der Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln müssen alle in der Küche arbeitenden Personen gemäß § 43 IfSG von **dieser oben genannten Person** belehrt werden. Dies ist zu dokumentieren.
- Die Schulung des Personals durch den Veranstalter kann mit Hilfe des „Leitfaden für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen beim Umgang mit Lebensmitteln“ der unter Dokumente hinterlegt ist erfolgen.
- Dennoch besteht die Möglichkeit, freiwillig an einer Belehrung im Gesundheitsamt teilzunehmen. Der Vorteil gegenüber dem Merkblatt liegt darin, dass die kompetenten und erfahrenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Gesundheitsverwaltung auch spezielle Fragen beantworten können. Die Teilnahme ist für Ehrenamtliche kostenfrei. Für eine Bescheinigung – die sich anbietet, wenn der ehrenamtliche Helfer auch gelegentlich gewerbsmäßig in der Gastronomie tätig ist – fällt die übliche Gebühr an. Da auch der Veranstalter eines Vereinsfests, bei dem Ehrenamtliche tätig sind, gegenüber den Besuchern für den einwandfreien

Umgang mit Lebensmitteln verantwortlich ist, ist eine solche ausführliche Belehrung der Helferinnen und Helfer empfehlenswert.

- Es wird außerdem empfohlen, von den Mitarbeitern eine schriftliche Bestätigung einzuholen, dass derzeit keine ansteckenden Krankheiten bzw. keine Erkrankungssymptome vorliegen.

Dauer und Kosten

Die Belehrung im Gesundheitsamt dauert etwa 1 Stunde.

Es fallen folgende Kosten an:

- Einzelbelehrung 28 € pro Person
- Sammelbelehrung 14 € pro Person
- Für Ehrenamtliche ist die Teilnahme an der Belehrung kostenfrei. Für eine Bescheinigung – die auch gewerbsmäßig benötigt wird – fällt die übliche Gebühr an.

Aus Platzgründen sind Sammelbelehrungen auf 10 – 15 Personen beschränkt und müssen vorher angemeldet werden.

Aufgaben

- Stellen Sie sicher, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, gesund sind und keine ansteckenden Krankheiten haben.
- Stellen Sie sicher, dass mindestens eine mitarbeitende Person eine Bescheinigung nach IFSG des Gesundheitsamts oder eines befähigten Arztes vorweisen kann
- Vor Aufnahme der Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln müssen alle in der Küche arbeitenden Personen gemäß § 43 IfSG von dieser oben genannten Person belehrt werden. Dies ist zu dokumentieren.
- Die Schulung des Personals durch den Veranstalter kann mit Hilfe des „Leitfadens für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen beim Umgang mit Lebensmitteln“, der unter Dokumente hinterlegt ist erfolgen.
- Es wird außerdem empfohlen, von den Mitarbeitern eine schriftliche Bestätigung einzuholen, dass derzeit keine ansteckenden Krankheiten bzw. keine Erkrankungssymptome vorliegen.

Ansprechpartner

Landratsamt Ostallgäu
Gesundheitsamt
08342 911-623

Dokumente zum Herunterladen

- Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln - Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen des Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, November 2015 PDF-Datei, 30 KB