

# Leitfaden für Veranstalter

---

## 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, Nahrungshafen.

### **Belehrung und Bescheinigung des Gesundheitsamts**

Personen, die gewerbsmäßig 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 **nur für eine mitarbeitende Person** notwendig.
- 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

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  
gesundheitsamt@lra-oal.bayern.de

## 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