

## Übersicht über Schulungs- und Belehrungspflichten nach dem Lebensmittel- und Infektionsschutzrecht für Kindergärten im Kreis Breisgau-Hochschwarzwald und der Stadt Freiburg (Stand November 2014)

Neben den Aufgabenbereichen Erziehung und Bildung ist die Bereitstellung einer gesunden Ernährung fester Bestandteil öffentlicher Kindertageseinrichtungen. Dazu gehören sowohl die kindgerechte ernährungsphysiologische Kost als auch die Einhaltung von Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit bei der Verarbeitung von Lebensmitteln und Bereitstellung von Speisen.

Lebensmittel können an vielen Punkten der Handhabungskette mit pathogenen Keimen verunreinigt werden bzw. deren Vermehrung kann begünstigt werden. Zur Gewährung der Lebensmittelsicherheit sind Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene erforderlich, deren Anwendung ein Risikomanagement ermöglicht.

Seit dem 01. Januar 2006 gilt die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene für alle Betriebe in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelkette. Die Lebensmittelunternehmer sind für die Sicherheit der angebotenen Lebensmittel verantwortlich. Auch Kindertagesstätten gelten gemäß aktueller Gesetzeslage als Lebensmittelunternehmen und müssen für eine ausreichende Lebensmittelsicherheit der abgegebenen Speisen sorgen. Für Personen, die bestimmte – nicht nur tierische - Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, gelten außerdem Vorschriften nach den §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes.

	<b>Infektionsschutzgesetz (IfSG)</b>	<b>Lebensmittelhygiene</b>
Rechtliche Grundlage	§§ 42 und 43 IfSG	Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel XII Nr. 1 in Verbindung mit § 4 und Anlage 1 zu § 4 Abs. 1 Satz 1 der LMHV (Lebensmittelhygieneverordnung).
Ziel	Ziel ist es zu verhindern, dass infizierte Personen andere Personen anstecken (Schutz vor Infektionskrankheiten). Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen bestimmte gesundheitliche Anforderungen erfüllen	Ziel ist die Gewährung von Lebensmittelsicherheit dadurch, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und / oder geschult werden.
Zielgruppe	Alle Personen, die berufsmäßig mit Lebensmitteln direkt mit den Händen oder indirekt z.B. über Geschirr oder Besteck in Berührung kommen oder die Lebensmittel herstellen,	Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die über entsprechende Fachkenntnisse in der

	<p>behandeln oder in Verkehr bringen. Für den privaten Haushalt gilt das Gesetz nicht.</p> <p>Zu einer „regelmäßigen Tätigkeit“ zählen bereits das Zubereiten / Füttern von Babykost oder das Erwärmen bzw. Ausgeben von Mittagessen in der Einrichtung.</p> <p>Dies umfasst alle hauswirtschaftlichen Fachkräfte, auch Küchenhelfer oder Praktikanten, die längere Zeit in der Kita-Küche tätig sind.</p> <p>Auch pädagogische Fachkräfte, die regelmäßig mit Kindern das gemeinsame Frühstück und / oder Nachmittagszwischenmahlzeiten zubereiten, mit ihnen kochen und backen, benötigen eine regelmäßige Unterweisung. Bei nur gelegentlichem ehrenamtlichem Einsatz (bis <math>\leq 3</math> / jährlich, z.B. von Eltern z.B. bei Festen) handelt es sich nicht um eine gewerbsmäßige Tätigkeit. Es reicht eine Aushändigung des Merkblattes des Landesgesundheitsamtes.</p>	<p>Lebensmittelhygiene verfügen.</p> <p>Diese Regelung gilt für alle Personen, z.B. auch für ehrenamtlich Tätige, die mehr als nur gelegentlich mit Lebensmitteln umgehen (s.u.).</p> <p>Für Privatpersonen (z.B. Eltern), die im Rahmen z.B. eines Festes in der Einrichtung mit Lebensmitteln umgehen, besteht keine Schulungspflicht, wenn es sich bei der Handhabung, Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln sowie der Speisenzubereitung um gelegentliche Vorgänge handelt.</p>
Einmalige Erstbelehrung	<p>Alle Mitarbeiter, die erstmalig in einer Kita- (Küche) tätig sind, müssen an einer Erstbelehrung teilgenommen haben. Die Bescheinigung darf bei Arbeitsantritt nicht älter als drei Monate sein.</p> <p>Die Erstbelehrung erfolgt über das Gesundheitsamt oder ein vom Gesundheitsamt beauftragter Arzt.</p> <p>Die Kosten betragen beim Gesundheitsamt Freiburg für Einzelbelehrungen 29 €, für Gruppenbelehrungen 134 € (Stand November 2014).</p>	
Folgebelehrung / Schulung	<p>Die Belehrung nach dem IfSG muss alle zwei Jahre erfolgen. Sie kann durchgeführt werden von jedem Schulungsleiter, der über Fachkenntnisse verfügt und diese vermitteln kann.</p> <p>Dies können z.B. BeKi*-Fachfrauen (im Rahmen einer Fortbildung) oder auch die Leitung einer Kita sein.</p>	<p>Jährlich, sie kann durchgeführt werden von jedem Schulungsleiter, der über Fachkenntnisse verfügt und diese vermitteln kann.</p> <p>Dies können z.B. BeKi-Fachfrauen (im Rahmen einer Fortbildung) oder ggf. auch die Leitung einer Kita sein.</p>

<p>Ansprechpartner</p>	<p>Breisgau-Hochschwarzwald und Stadt Freiburg</p> <p>Landratsamt Breisgau-Hochschwarzwald / Fachbereich Gesundheitsschutz Rainer Unmüßig, Tel.: 0761 / 2187 – 3200 E-Mail: rainer.unmuessig@lkbh.de</p>	<p>Breisgau-Hochschwarzwald Landratsamt Breisgau-Hochschwarzwald / Fachbereich Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung Tierärzte in örtlicher Zuständigkeit, Kontakt über Tel.: 0761 / 2187 3928 E-Mail: vetamt@lkbh.de</p> <p>Stadt Freiburg Veterinärbehörde und Lebensmittelüberwachung Dr. Babette Bisang, Tel.: 0761 / 201 – 4961 Dr. Dieter Barutzki, Tel.: 0761 / 201 - 4961 E-Mail: veterinaerbehoerde@stadt.freiburg.de</p>
------------------------	--	---

\* BeKi – Landesinitiative für Bewusste Kinderernährung

Für weitere Informationen oder kostenfreie Fortbildungsangebote können sich Mitarbeiter bzw. Träger von Kitas auch an die BeKi-Fachfrauen bzw. an die BeKi-Koordinatorin wenden.

BeKi-Koordinatorin im Kreis Breisgau-Hochschwarzwald und der Stadt Freiburg: Anja Meyer  
Tel.: 0761 / 2187 – 5814  
E-Mail: anja.meyer@lkbh.de

[www.forum-ebb.de](http://www.forum-ebb.de)