

Personenkreis der nach § 43 IfSG zu Belehrenden

1. Personen mit regelmäßiger Tätigkeit die beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen mit folgenden

Lebensmitteln 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.

2. Küchenbeschäftigte in gewerblichen Gaststätten (Restaurants, Cafés, Imbisse etc.). Auch wenn diese nicht ortsfest sind, z.B. „Hähnchenwagen“, „DRK-Gulaschkanone“ und ähnliche gewerbliche Caterer.

3. Küchenbeschäftigte in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z.B. JVA, Schule, Essen auf Rädern etc.)

4. Eltern und Schüler mit Zutritt zur Küche, die in Schulen oder KiTa's regelmäßig Speisen für die Gemeinschaftsverpflegung zubereiten.

5. Theken- und Servicepersonal (Serviererinnen, Kellner) mit Küchenzutritt (z.B. in Bistros, Kneipen, Cafés oder Restaurants).

6. Konditoren und Bäcker.

7. Verkaufspersonal in Bäckereien, Back-Shops, Tankstellen mit Backabteilung und Herstellung belegter Brötchen.

8. Spül- und Reinigungspersonal in Küchen und sonstigen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, welches mit Arbeitsflächen, Behältnissen für Lebensmittel bzw. Geräten für die Be- und Vorbereitung von Lebensmitteln in Berührung kommt.

NICHT zu diesem Personenkreis gehören:

1. Eltern und Schüler, die in der Schule /KiTa Speisen für die Gemeinschaftsverpflegung ausgeben. (Ob dies regelmäßig oder unregelmäßig geschieht ist nicht von Belang).
2. Schüler und Lehrer von Hauswirtschaftsschulen wie z.B. Berufsschulen (Betriebspraktika: den Schulen ist freigestellt, die Belehrung für die gesamte Hauswirtschaftsklasse zu organisieren, denn letztlich darf der die Praktikumsstelle anbietende Arbeitgeber niemanden ohne Belehrungsnachweis arbeiten lassen).
3. Schüler und Lehrer in allgemeinbildenden Schulen (Kochunterricht)
4. Getränketheken- und Servicepersonal (Serviererinnen, Kellner) ohne Küchenzutritt.
5. Pflegepersonal z.B. in Krankenhäusern, Alten- und Pflegeheimen, in der ambulanten Pflege, im betreuten Wohnen (da Grundkenntnisse in Hygiene vorausgesetzt werden und Vorgaben in den Hygieneplänen verankert sind).
6. Erzieherinnen in KiTa's, solange sie das von Ihnen ausgegebene Essen nicht selbst in der KiTa-Küche herstellen. Das zum pädagogischen Konzept der Gemeinschaftseinrichtungen gehörende sporadische Kochen oder Backen setzt ebenfalls keine Belehrung voraus.
7. Ehrenamtliche Betreuer in Ferienlagern die dort nicht regelmäßig oder professionell Lebensmittel zubereiten.
(Z.B. CVJM-Freizeiten)
8. Personen, die anlässlich von sporadisch stattfindenden Vereins-, Straßen-, Kirchen- oder Sportfesten Lebensmittel herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen.
9. Reinigungspersonal in Küchen und sonstigen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, welches ausschließlich Fußböden und Fenster reinigt.
10. Personal im Lebensmittelverkauf das lediglich mit verpackten Lebensmitteln oder Obst und Gemüse in Berührung kommt, wie z.B. in Supermärkten. Zu belehren ist allerdings das Bedienungspersonal an Fleisch- und Käsetheken oder Salatbars, in denen Marinaden, Mayonnaisen oder sonstige emulgierte Soßen zum Einsatz kommen.
11. Personen, die das frühere „Gesundheitszeugnis“ nach dem früheren Bundesseuchengesetz besitzen.