Ausführungs vorschriften
zu § 21 StVollzG und § 18 UVollzG Bln

- Verpflegungsordnung für die Justizvollzugsanstalten des Landes Berlin (VerpfO) -

Vom 30. Oktober 2013
JustV III A 8
Tol.: 90 13 -- 36 52 oder 90 13 - 0, intern 913 -- 36 52

Aufgrund des § 6 Abs. 2 Buchstabe b AZG wird bestimmt:

1
Allgemeines

Die Gefangenen der Justizvollzugsanstalten werden auf Kosten des Landeshauhaftes verpflegt, soweit sie nicht von der Befugnis zur Selbstverpflegung Gebrauch machen.

2
Leiterin oder Leiter der Arbeitsverwaltung

Für die Verpflegung der Gefangenen ist die Leiterin oder der Leiter der Arbeitsverwaltung verantwortlich. Zu ihren oder seinen Aufgaben gehört insbesondere:

a) die Einhaltung des aufgestellten Speiseplan zu überwachen,
b) die ordnungsgemäße Beschaffung, Abnahme, Wartung bzw. Lagerung der Lebensmittel, Maschinen, Geräte und sonstigen Materialien sicherzustellen,
c) das Zubereiten und die Ausgabe der Speisen zu überwachen,
d) die gesundheitliche Eignung des Küchenpersonals und der sonstigen in der Anstalt mit Lebensmitteln in Berührung kommenden und mit der Ausgabe der Speisen befassten Personen feststellen zu lassen und zu überwachen. Die Erstbelehrung und Bescheinigung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz erfolgt durch die vom Gesundheitsamt beauftragten und für die Anstalten zuständigen Ärztinnen und Ärzte. Folgebelehrungen können durch entsprechend geschultes Personal vorgenommen werden.

3
Leiterin oder Leiter der Küche

(1) Die Leiterin oder der Leiter der Küche hat insbesondere folgende Aufgaben:

a) laufende Erstellung eines nährwertberechneten Speiseplanes und dessen Vorlage bei
   • der Leiterin oder dem Leiter der Arbeitsverwaltung zur Kenntnisnahme
   • dem Anstaltsleiter oder der Anstaltsleiterin zur Genehmigung,
b) sicherzustellen, dass die Lebensmittel schmackhaft, sorgfältig und rechtzeitig zubereitet werden, warme Speisen genügend erhitzt und alle Mahlzeiten in hygienisch einwandfreien Behaltern zur Ausgabe gelangen,

c) die erforderlichen Lebensmittel zu bestellen, abzunehmen und zu verwalten,

d) die Einhaltung der jeweils hygienischen Bestimmungen und gängigen Qualitätsstandards zum Umgang mit Lebensmitteln (Hygienevorschriften; HACCP) in den Küchen- und Lagerräumen zu gewährleisten.

(2) Die Leiterin oder der Leiter der Küche ist verpflichtet, für die Aufgabenerfüllung das für den Betrieb der Küche eingeführte IT-Verfahren zu nutzen.

(3) Die Leiterin oder der Leiter der Küche soll eine Ausbildung als Köchin oder Koch besitzen oder einen ähnlichen Beruf (z.B. Fleischerin oder Fleischer oder Bäckerin oder Bäcker) erlernt haben.

4 Speiseplan


5 Normalkost

(1) Die Verpflegung ist für alle Gefangenen einer Anstalt gleich, sofern sich aus den nachfolgenden Vorschriften nichts anderes ergibt. Die gewöhnliche Tagesverpflegung für gesunde Gefangene (Normalkost) besteht aus drei Mahlzeiten.

(2) Der durchschnittliche tägliche Energiegehalt und die Mindestnährstoff- und Inhaltsstoffmengen richten sich nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

6 Sonderkost; Kostzulagen


(2) Sonderkost sowie Kostzulagen dürfen nur verordnet werden, wenn die Anstaltsärztin oder der Anstaltsarzt nach pflichtgemäßem Ermessen unter Berücksichtigung des Gebots einer sparsamen und wirtschaftlichen Haushaltführungen eine andere Form der Ernährung aufgrund des Gesundheitszustandes der oder des Gefangenen für unbedingt notwendig hält. Kostzulagen sind grundsätzlich zu befristen und von der Anstaltsärztin oder vom Anstaltsarzt zu unterschreiben, sofern die Verordnung nicht im IT-Verfahren BASIS-Web erfolgt.
7

Transport- und Reiseverpflegung

(1) In Ergänzung zu § 10 Gefangenentransportvorschrift wird die volle Tageskaltverpflegung für sich auf dem Transport befindliche Gefangene in angemessenem Umfang ausgegeben.

(2) Erfordert der Gesundheitszustand einzelner Gefangener eine besondere Ernährung, so bestimmt die Anstaltsärztin oder der Anstaltsarzt die Transportverpflegung.

(3) Gefangene erhalten bei ihrer Entlassung oder Beurlaubung auf Antrag Reiseverpflegung, wenn sie das Entlassungs- oder Urlaubsziel erst nach mehr als vier Stunden erreichen können. Die Reiseverpflegung wird in Form der Transportverpflegung gewährt.

8

Kostproben; Aufbewahrung von Proben


Von den Prüfpersonen ist grundsätzlich die Normalkost auf Kriterien wie Temperatur, Geschmack, Zusammenstellung der Speisekomponenten, Erscheinungsbild (Farbe, Konsistenz und Frische) monatliche Speisenvielfalt (abwechslungsreich, Verarbeitung von saisonalen Rohstoffen) sowie der Übereinstimmung mit dem vorgegebenen Speiseplan zu prüfen.

In Anstalten, die von anderen Einrichtungen mit Verpflegung beliefert werden, sind Kostproben vor der Ausgabe der Kost an die Gefangenen durchzuführen, um eventuelle transportbedingte Qualitätsveränderungen feststellen zu können.


(2) Von jeder Mahlzeit ist eine Rückstellprobe für Untersuchungszwecke zurückzustellen und tiefgekühlt oder gekühlt mindestens 72 Stunden aufzubewahren (EG-Verordnung 852/2004).

9

Mitteilung des Tagesverpflegungssatzes

Der durchschnittliche Tagesverpflegungssatz je Gefangenen ist der Aufsichtsbehörde halbjährlich bis zum 15. des jeweiligen Folgemonats von der Arbeitsverwaltung schriftlich mitzuteilen.

10

Schlussvorschriften
