Abgeordnetenhaus BERLIN

Drucksache 17 / 12 723
Kleine Anfrage

17. Wahlperiode

Kleine Anfrage

des Abgeordneten Dr. Simon Weiß (PIRATEN)

vom 15. Oktober 2013 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 16. Oktober 2013) und **Antwort**

Verpflegung im Justizvollzug

Im Namen des Senats von Berlin beantworte ich Ihre Kleine Anfrage wie folgt:

1. Wie ist die Verpflegung der Insassen im Justizvollzug in Berlin geregelt?

a) Gibt es für ganz Berlin einheitliche Richtlinien oder anderweitige Vorgaben, die vorschreiben, wie und mit welchen Lebensmitteln die Insassen zu versorgen sind, und wenn ja, wie lauten diese? (Diese Richtlinien/Vorgaben bitte im Originalwortlaut beifügen.)
b) Sollten keine einheitlichen Vorgaben existieren, welche unterschiedlichen Vorgaben gibt es? (Diese Vorgaben bitte im Originalwortlaut beifügen.)
c) Sollte es keine einheitlichen Vorgaben geben, worauf sind die unterschiedlichen Regelungen zurückzuführen?
d) Auf welcher Grundlage sind die diese Vorgaben jeweils entstanden bzw. auf welchen Studien, Erhebungen oder wissenschaftlichen Erkenntnissen beruhen diese?

Zu 1.: Für den Berliner Justizvollzug gibt es einheitliche Vorgaben in der anliegenden Verpflegungsordnung für die Justizvollzugsanstalten des Landes Berlin (VerpflO), die für alle Vollzugsarten gilt. Diese ist am 1. November 2013 in überarbeiteter Fassung in Kraft getreten. Danach - wie auch nach der zuletzt geltenden Fassung - richtet sich der durchschnittliche tägliche Energiegehalt und die Mindestnährstoff- und Inhaltsstoffmengen der Kost nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Der Text ist beigefügt.

2. Welche Unterschiede gibt es bei der Verpflegung von Insassen zwischen den verschiedenen Justizvollzugsanstalten und worauf sind diese jeweils zurückzuführen? (Bitte im Einzelnen darlegen.)

Zu 2.: Die Verpflegungsordnung gewährleistet einheitliche Standards der Gefangenenverpflegung. In diesem Rahmen haben die Küchen die Möglichkeit, anstaltsbezogene Speisepläne zu entwerfen.

3. Inwieweit wird auf spezielle Bedürfnisse von Insassen (ethische und religiöse Überzeugungen, Nahrungsmittelunverträglichkeiten etc.) bei der Verpflegung Rücksicht genommen?

Zu 3.: Auf individuelle Bedürfnisse wird Rücksicht genommen. Den Insassen wird - wie in allen Vollzugsgesetzen vorgeschrieben - ermöglicht, die Speisevorschriften Ihrer Religionsgemeinschaften zu befolgen. Auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten und gesundheitlich bedingte Bedürfnisse wird ebenfalls Rücksicht genommen. Die Anstaltsärztin oder der Anstaltsarzt verordnet in diesen Fällen eine Verpflegung in Form von Sonderkost. Sonderkost kann auch in der Form verordnet werden, dass einzelne Bestandteile der Normalverpflegung ausgetauscht werden.

4. Was versteht der Senat in diesem Zusammenhang unter dem Begriff „Extraversorgung“ (Artikel „Keine Gratis-Milch mehr für Knackis“ aus der B.Z. vom 15.10.2013)?

a) Worin besteht diese in den unterschiedlichen Anstalten?
b) Aus welchen Gründen wurde in der JVA Heidering die zusätzliche Ausgabe von Obst und Milch eingestellt?

Zu 4.: Auch die Gefangenen in der JVA Heidering erhalten Milch, Milchprodukte und Obst. Traditionell wird in den Berliner Justizvollzugsanstalten zwei Liter H-Milch pro Gefangenen pro Woche ausgegeben. Dies rührt überwiegend daher, dass die Ausgabe von Milch ein vergleichsweise einfacher und leicht planbarer Weg ist, die Versorgung mit den in der Milch enthaltenen Inhaltsstoffen, insbesondere mit Calcium, sicherzustellen. Dieser Bedarf kann jedoch auch mit anderen Nahrungsmitteln, insbesondere mit Milchprodukten (z. B. Käse, Joghurt) gedeckt werden. Die Betreiber der Küche der JVA Heidering stellen durch Verwendung einer Software sicher, dass die Bedarfe der Gefangenen vollständig gedeckt werden. Eine zusätzliche Ausgabe von zwei Litern Milch pro Woche ist daher für eine bedarfsgerechte Ernährung nicht

Die Drucksachen des Abgeordnetenhauses sind bei der Kulturbuch-Verlag GmbH zu beziehen.
Hausanschrift: Sprosserweg 3, 12351 Berlin-Buckow · Postanschrift: Postfach 47 04 49, 12313 Berlin, Telefon: 6 61 84 84; Telefax: 6 61 78 28.

erforderlich. Vor diesem Hintergrund und in Anbetracht der Tatsache, dass der Verzicht auf die zusätzliche Ausgabe von Milch gerade auch dazu führen kann, dass der Speiseplan abwechslungsreicher gestaltet werden könnte, wird die Ausgabe von Milch auch in den anderen Justizvollzugsanstalten zurzeit kritisch geprüft. Für Gefangene und Untergebrachte ist entscheidend, dass Ihre Bedarfe an Nähr- und Inhaltsstoffen gedeckt werden. Dies ist in allen Berliner Justizvollzugsanstalten gewährleistet. Ob die erforderlichen Lebensmittel hierfür im Rahmen der täglichen Mahlzeiten ausgegeben werden oder ob der Weg einer zusätzlichen Ausgabe einzelner Lebensmittel gewählt wird, ist dabei nicht entscheidend. Ergänzend wird darauf hingewiesen, dass alle Gefangenen die Möglichkeit haben, zusätzliche Lebensmittel - auch Milch - über den Einkauf zu beziehen. Allerdings müssen diese Waren vom Taschengeld oder der Arbeitsvergütung bezahlt werden.

Berlin, den 21. November 2013

Thomas Heilmann
Senator für Justiz und
Verbraucherschutz

(Eingang beim Abgeordnetenhaus am 28. Nov. 2013)

Anlage zur
KA Nr. 17/12723

Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz

Ausführungsvorschriften
zu § 21 StVollzG und § 18 UVollzG Bln

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

Vom 30. Oktober 2013

JustV III A 8

Tel.: 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 Landeshaushalts 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 Behältnissen 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 Aufgabenerledigung 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

Für jede Kalenderwoche ist ein Speiseplan zu erstellen, der sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung orientiert und den Gefangenen in geeigneter Weise bekannt zu geben ist. Der Speiseplan ist dem Anstaltsarzt bzw. der Anstaltsärztin zur Prüfung auf Einhaltung der ernährungsmäßigen Vorgaben gem. § 5 Abs. 2 sowie dem Anstaltsleiter bzw. der Anstaltsleiterin oder einem/einer von ihm/ihr benannten Vertreter/in zur Genehmigung vorzulegen.

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

(1) Kranke Gefangene erhalten Normalkost, sofern nicht die Anstaltsärztin oder der Anstaltsarzt aus gesundheitlichen Gründen eine Verpflegung in Form von Sonderkost verordnet hat.
Sonderkost kann auch in der Form verordnet werden, dass einzelne Bestandteile der Normalverpflegung ausgetauscht werden. Aus der Verordnung soll hervorgehen, welche Nähr- bzw. Inhaltsstoffe nicht aufgenommen werden dürfen bzw. in welche Menge bestimmte Nähr- bzw. Inhaltsstoffe zusätzlich aufzunehmen sind.

(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 Haushaltsführung 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

(1) Das Mittagsessen ist täglich, die anderen Mahlzeiten sind in regelmäßigen Abständen vor der Ausgabe in der Küche zu kosten. Die Kostproben sollen im Wechsel durch die Anstaltsleitung und eine von ihr bestimmte Dienstkraft durchgeführt werden. Zur Dokumentation der Ergebnisse der Kostproben ist von jeder Prüfperson die Checkliste Kostproben (Anlage) zu verwenden.

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.
Die Ausgabe von Kostproben ist auch an Bedienstete der Aufsichtsbehörde - Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz - zulässig, wenn diesen die entsprechende Fachaufsicht obliegt. An Mitglieder des Abgeordnetenhauses von Berlin sowie Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter des zuständigen Gesundheits-, Veterinär- oder Lebensmittelaufsichtsamtes sind auf Verlangen jederzeit Kostproben auszugeben.

(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

Diese Ausführungsvorschriften treten am 01. November 2013 in Kraft. Sie treten mit Ablauf des 31. Oktober 2018 außer Kraft.

Checkliste Kostproben

Monat : **Justizvollzugsanstalt**

Datum	Kurzbezeichnung des Gerichts	Geschmack			Zusammenstellung			Optik / Farbe, Frische, Konsistenz			Übereinst. mit Speiseplt.		Temperatur / Grad				Bemerkungen	Name des Bediensteten
		sehr gut	normal	schlecht	sehr gut	normal	schlecht	sehr gut	normal	schlecht	Ja	Nein	Beilagen	Fleisch Fisch	Eintopf	Soße		
01																		
02																		
03																		
04																		
05																		
06																		
07																		
08																		
09																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		
21																		
22																		
23																		
24																		
25																		
26																		
27																		
28																		
29																		
30																		
31																		

Anlage
(zu Nummer 8 Absatz 1)