

## Vollzug des Lebensmittelrechts

**hier:** Durchführung von Pfarrfesten, Kindergartenfesten, Weihnachtsfeiern, Faschingsbällen oder sonstigen geselligen Veranstaltungen seitens kirchlicher Rechtsträger in der Diözese Augsburg.

*Mit freundlicher Unterstützung des Marktamtes der Stadt Augsburg werden wesentliche Vorgaben und Auswirkungen des staatlichen Lebensmittelrechts, namentlich der Lebensmittelhygiene-Verordnung, für gesellige Veranstaltungen auch kirchlicher Rechtsträger kurz dargestellt.*

### I. Allgemeine Hinweise

Die Bestimmungen des Lebensmittelrechts verfolgen den Zweck, die Gesundheit der Verbraucher zu schützen. Jeder, der für andere Menschen Lebensmittel, also Speisen und Getränke, herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, muss dies so sorgfältig und gewissenhaft tun, dass durch ihren Verzehr die Gesundheit der Verbraucher keinesfalls geschädigt werden kann. Als Grundlage des staatlichen Lebensmittelrechts dient das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG); es regelt die wesentlichen Voraussetzungen und definiert wichtige Begriffe zum Schutz der Gesundheit. Details des Lebensmittelrechts werden in betreffenden Gesetzen (wie im Fleischhygienegesetz) oder Verordnungen geregelt, wie zum Beispiel in der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), die für den Umgang mit Lebensmitteln bestimmte, europaweit inhaltsgleiche Anforderungen vorgibt, oder die Hackfleischverordnung, die für Hackfleisch und einige weitere Produkte strenge Maßstäbe festlegt. Daneben gilt es beispielsweise auch die Fischhygieneverordnung, die Hühnereiverordnung, die Milchverordnung oder die Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel zu beachten. Wie ernst der staatliche Gesetzgeber das Gebot zum Schutz der Gesundheit nimmt, erkennt man daran, dass ein betreffender Verstoß zugleich eine Straftat darstellen kann, die mit einer Freiheitsstrafe bis zu drei Jahren oder mit einer Geldstrafe geahndet wird (vgl. §§ 8, 51 Abs. 1 Nr. 1 LMBG).

### II. Besondere Anforderungen

Von diesen staatlichen Regelungen sind namentlich auch kirchliche Stiftungen, Kirchengemeinden und sonstige kirchliche Rechtsträger betroffen, die zur Pflege der Gemeinschaft besondere Feiern ausrichten, z.B. Kindergartenfeste, Pfarrfeste, Weihnachtsfeiern, Faschingsbälle oder sonstige gesellige Veranstaltungen. Speziell an diesen Adressatenkreis richten sich die nachstehenden Hinweise über den Umgang mit dem Lebensmittelrecht.

#### 1. Wichtige Begriffsbestimmungen

- Lebensmittel sind Stoffe, die dazu bestimmt sind, in unverändertem, zubereitetem oder verarbeitetem Zustand von Menschen zur Ernährung oder zum Genuss verzehrt zu werden (§ 1 LMBG).
- Verbraucher ist derjenige, an den namentlich Lebensmittel zur persönlichen Verwendung oder zur Verwendung im eigenen Haushalt abgegeben werden (§ 6 LMBG).
- Unter Herstellen versteht man das Gewinnen, Fertigen, Zubereiten, Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln (§ 7 Abs. 1, 1. Spiegelstrich LMBG).
- In Verkehr Bringen beinhaltet das Anbieten, Vorrätighalten zum Verkauf oder zu sonstiger Abgabe, Feilbieten und jedes Abgeben an Andere von Lebensmitteln (§ 7 Abs. 1, 2. Spiegelstrich LMBG).

Zum Behandeln von Lebensmitteln zählen namentlich das Wiegen, Um- und Abfüllen, Verpacken, Kühlen, Lagern oder Aufbewahren von Lebensmitteln (§ 7 Abs. 1, 3. Spiegelstrich LMBG).

- Als Verzehren ist das Essen, Kauen, Trinken sowie jede sonstige Zufuhr von Stoffen in den Magen zu verstehen (§ 7 Abs. 1, 4. Spiegelstrich LMBG).
- Das Recht der Lebensmittelhygiene regelt den gesundheitlichen Schutz des Verbrauchers im Rahmen der Herstellung, des in Verkehr Bringens, des Behandeln sowie des Verzehrs von Lebensmitteln (§§ 10 Abs. 1, 19 a Nrn. 2 und 3 LMBG, § 1 LMHV).

## **2. Anforderung an die mit der Behandlung von Lebensmitteln betrauten Personen**

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, also auch ehrenamtlich Tätige oder Aushilfskräfte in der Küche sowie bei Festen und Feiern,

- dürfen an keinen ansteckenden oder ekelerregenden Krankheiten leiden; sie haben folgende Erkrankungen dem kirchlichen Veranstalter sofort zu melden:
  - Durchfallerkrankungen,
  - Erbrechen,
  - Fieber,
  - Gelbsucht,
  - Hautausschläge,
  - andere Hauterkrankungen,
  - Halsentzündungen,
  - eitrige Entzündungen der Ohren, Nase, Augen,
  - großflächige Hautinfektionen und Geschwüre,
- dürfen gerade an den Händen keine infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüre aufweisen; kleinere nicht infizierte Verletzungen müssen hygienisch einwandfrei versorgt sein,
- müssen sich, soweit sie mit Lebensmittel tierischer Herkunft, Fleisch oder Fleischerzeugnissen, Milch oder Milcherzeugnissen, Fisch oder Fischerzeugnissen sowie Schalen-, Krusten- bzw. Weichtieren, Speiseeis, Feinkostsalaten oder Kartoffelsalat, Eiprodukten oder Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage umgehen, im Besitz eines gültigen - und stets griffbereiten - Gesundheitszeugnisses nach § 18 Abs. 1 des Bundesseuchengesetzes (BSeuchenG) befinden; der Ausschank von Bier, Limonade, Mineral- und Tafelwasser etc. erfordert kein solches Zeugnis,
- sollen saubere Kleidung und - insbesondere das Küchenpersonal - saubere Schutzkleidung tragen sowie ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; namentlich darf auf Lebensmittel weder geniest noch gehustet werden, auch sollten die Fingernägel kurzgeschnitten, sauber und ohne Nagellack sein. Ferner dürfen sie an den Händen keinen Schmuck tragen, auch müssen sie ihre Hände regelmäßig waschen und desinfizieren, und zwar im Handwaschbecken (keinesfalls in der Spüle oder im Reinigungsbecken für Lebensmittel):
  - vor Arbeitsbeginn,
  - nach allen Pausen,
  - nach dem Gang zur Toilette,
  - nach dem Niesen, Husten und Naseputzen,
  - nach dem Kämmen oder Berühren der Haare,
  - nach der Entsorgung von Lebensmittelabfällen oder Unrat,
  - nach der Verarbeitung von rohen Eiern, Geflügel und rohem Fleisch,
- haben bei Speisenausgabe und Servieren darauf zu achten, dass
  - vor dem Umfüllen bzw. Portionieren überprüft wird, ob alle Behältnisse sauber sind,
  - in ein bereits benutztes Behältnis keine neuen Speisen nachgefüllt werden,
  - fertiggegarnte Speisen nicht mit den Händen, sondern lediglich mit Besteck angefasst werden,

- Speisen erst unmittelbar vor dem Servieren aufgedeckt werden,
- Teller nur am Rand und von unten, Besteck nur am Griff und Gläser keinesfalls innen angefasst werden,
- sind über die rechtlichen Vorgaben und allgemeine Fragen zur Lebensmittelhygiene soweit zu schulen, dass sie sachgerecht und sicher mit den Lebensmitteln umgehen und Gesundheitsgefahren für Verbraucher vermeiden können (§ 4 Abs. 2 LMHV).

Außerdem wären in ausreichendem Maß Personaltoiletten zur Verfügung zu stellen, die über ein Handwaschbecken mit Einmalhandtücher bzw. Handtrocknungseinrichtung verfügen.

### 3. Anforderungen an die Behandlung von Lebensmitteln vor Ort

- Das Behandeln von Lebensmitteln - mit Ausnahme von Getränken - sollte, soweit möglich, in überdachten Bauten mit befestigtem Boden erfolgen. Soweit dies ausnahmsweise nicht möglich ist, ist zumindest für eine ausreichende Überdachung mittels Planen etc. zu sorgen.
- Geräte zur Behandlung von Lebensmitteln, Arbeitstische/-platten sowie Arbeitsgeräte müssen sauber und in hygienisch einwandfreiem Zustand sein sowie aus leicht zu reinigendem, glatten Material, Arbeitsgeräte außerdem auch aus korrosionsfreien Werkstoffen bestehen.
- Bei allen weiteren Einrichtungsgegenständen ist es erforderlich, dass sie aus lebensmittelhygienisch einwandfreiem, glatten, riss- und spaltfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen sowie rost- und korrosionsfrei sind. Gleiches gilt auch für Vorrichtungen und Behälter zur Lagerung oder zum Transport von Lebensmitteln.
- Zur Lagerung leichtverderblicher Lebensmittel sollten außerdem geeignete Kühleinrichtungen in ausreichendem Maße zur Verfügung stehen. Neben der Anforderung, dass solche Einrichtungen aus wasserfestem, leicht zu reinigendem, korrosionsbeständigem Material bestehen müssen, muss gewährleistet sein, dass die zur Kühlung der Lebensmittel erforderlichen Temperaturen erreicht und gehalten werden können. Die vom Hersteller der Lebensmittel angegebenen Temperaturen sind grundsätzlich maßgebend; fehlt es hieran, gilt:

Fleisch und Fleischerzeugnisse	höchstens	+7°C,
Milch und Milcherzeugnisse	höchstens	+7°C,
Sahne- und Cremetorten	höchstens	+7°C,
Hackfleischerzeugnisse(z.B. rohe Bratwurst)	höchstens	+4°C,
Geflügel und Geflügelerzeugnisse	höchstens	+4°C,
Salate	höchstens	+7°C,
Backwaren mit nicht durcherhitzten Auflagen oder Füllungen	höchstens	+7°C,
Frischfisch muss in schmelzendem Eisschnee oder bei gelagert werden.	höchstens	+2°C

- Auf die Verwendung selbsthergestellter Mayonnaisen und Roheiprodukten (z.B. Cremetorten, Tiramisus) sollte wegen des damit verbundenen Gefahrenpotentials generell verzichtet werden. Erzeugnisse wie Hackbraten, Fleischküchle, Schaschlik, rohe Bratwürste etc. müssen von einem Fleischereifachbetrieb bezogen werden.
- Weiterhin gilt, dass in ausreichendem Umfang Spülmöglichkeiten zur Verfügung stehen müssen; ebenso Handwaschbecken, die sowohl über Kalt- als auch Warmwasserversorgung verfügen müssen, natürlich auch über geeignete Handtrocknungseinrichtungen, d.h. Einmalhandtücher.
- Zu achten ist auf ausreichenden Warenschutz bei den angebotenen Lebensmitteln. Dieser muss namentlich bei Bratrostern oder Friteusen, aber auch bei der Präsentation

von Salaten oder Kuchen so beschaffen sein, dass der Kunde Lebensmittel erst nach dem Kauf berühren, anhusten oder auf sonstige Weise beeinträchtigen kann (z.B. durch Abschirmung offener Verkaufsseiten mit Trennscheiben).

- Besonders zu beachten ist, dass zur Behandlung von Lebensmitteln, aber auch zur Reinigung von Arbeitsgeräten/-tischen etc. nur Trinkwasser verwendet werden darf. Auf eine ordnungsgemäße Abwasser-, aber auch Abfallentsorgung ist zu achten.
- Für Getränkeschankanlagen gilt weiterhin die Zuständigkeit eines Sachkundigen für Aufbau und Abnahme (meist bei Brauerei etc. vorhanden); ferner dass der Betreiber die Inbetriebnahmeanzeige an die Kommune, das Landratsamt bzw. das Marktamt erstatten muss. Auf ausreichende und geeignete Spülmöglichkeiten ist auch hier zu achten.
- Der Verkauf von Speiseeis sollte auf fertig verpackte Ware beschränkt werden.

#### **4. Zubereitungshinweise für Lebensmittel**

- Lebensmittel, die erhitzt werden, sollten immer vollständig durcherhitzt und erforderlichenfalls bei Temperaturen von mindestens 70°C für maximal drei Stunden warm gehalten werden, um bakteriellen Problemen vorzubeugen. Nur vollständig durchgegarnte Speisen sollten serviert werden, also auch und gerade kein "englisch" zubereitetes (d.h. nicht ganz durchgebratenes) Fleisch.
- Vorbereitete Speisen bzw. vorbehandelte Lebensmittel sind möglichst schnell auf die maßgeblichen Temperaturen herunterzukühlen und bei diesen zu lagern.
- Besonders hinzuweisen ist nochmals auf die Tatsache, dass vorbereitete - ggf. tiefgekühlte - Fleischküchle bzw. -pflanzlerl, rohe Bratwurst und Fleischspieße als Hackfleischerzeugnisse gelten, ebenso geklopfte Schnitzel oder Steaks. Hier ist ganz besonders auf die Kühlungstemperatur von maximal +4°C zu achten.
- Tiefgefrorene Lebensmittel sind schonend aufzutauen, das Tauwasser baldmöglichst wegzugießen und die aufgetauten Lebensmittel auf keinen Fall mehr einzufrieren, außer nach vollständiger Erhitzung.

#### **5. Anbieten und Servieren von Speisen**

Grundsätzlich gilt:

- die Speisen müssen vor Bienen, Fliegen, Wespen etc. geschützt werden,
- die Theke bzw. das Buffet darf nicht direkt in der Sonne stehen und muss zumindest überdacht sein; besser ist es, die Speisen im Pfarrheim unter Beachtung eines ausreichenden Warenschutzes aufzubauen,
- Reste von Speisen dürfen nicht aufbewahrt, weiterverarbeitet oder nochmals ausgegeben werden.

Während des Anbietens müssen folgende Speisen gekühlt werden:

- belegte Brote,
- Wurst, Käse,
- Salate mit Dressings auf Milch- oder Mayonnaisebasis,
- Feinkostsalate,
- Kuchen und Torten mit nicht durchgebackener Füllung,
- Süßspeisen.

Steht keine geeignete Kühltheke zur Verfügung, gibt es zwei Möglichkeiten:

- das Buffet wird zeitlich aufgeteilt (z.B. zunächst die Kuchen für den Nachmittagskaffee, später die Speisen für das abendliche Grillen)
- oder die Auswahl und Menge der Speisen sind zeitlich begrenzt und dafür wird das Buffet mehrmals bestückt (die Vorräte müssen in dieser Zeit natürlich gekühlt lagern).

Stehen die oben genannten kühlpflichtigen Speisen länger als zwei Stunden ohne Kühlung zur Abgabe bereit, müssen diese entsorgt werden.

## 6. Preisauszeichnung

Zu beachten ist, dass die vom Veranstalter vorgesehenen Preise in geeigneter Weise für alle Verbraucher erkennbar bekanntgemacht werden (zumindest durch Aushang etc. bei der Kasse).

## 7. Festlegung von Verantwortung und Zuständigkeiten

Im Rahmen der Durchführung von Pfarrfesten, Kindergartenfesten, Weihnachtsfeiern, Faschingsbällen oder sonstigen geselligen Veranstaltungen obliegt der Kirchenverwaltung als Organ und gesetzlichem Vertreter der Kirchenstiftung als des herkömmlichen Gastgebers die Gesamtverantwortung (Art. 9 Abs. 2, 11 Abs. 5 KiStiftO); und zwar auch für die Vermeidung gesundheitlicher Gefahren für die Verbraucher durch sorgfältige Beachtung des Lebensmittelrechtes.

- Daher ist es wichtig, die einzelnen Tätigkeiten, welche die Lebensmittelhygiene betreffen, eindeutig festzulegen, zu dokumentieren und ggf. an fachlich sowie charakterlich geeignete Personen zu delegieren. Hierbei sollte genau festgehalten werden, wer in den einzelnen Bereichen (z.B. Backwaren, Fleischerzeugnisse, Salate oder Getränke) für den Umgang mit Lebensmitteln zuständig ist und wer für die Lebensmittelhygiene verantwortlich ist.
- In einer Liste sollten sämtliche Arbeitsschritte vom Wareneinkauf über Lebensmittelannahme, Lagerung, Zubereitung, Heißhalten, Speisenausgabe und Servieren, Aufwärmen, Geschirreinigung, Reinigung der Räume bis zur Abfallentsorgung festgehalten, kurz im einzelnen beschrieben und die jeweils verantwortliche Person benannt werden. Sofern möglich, sollte eine ausgewiesene Fachfrau oder auch ein ausgewiesener Fachmann des Lebensmittelrechts gewonnen werden; beispielsweise die Leiterin einer Tageseinrichtung oder der Verwaltungsleiter eines Altenheimes, die/der den einzelnen verantwortlichen Personen mit Rat und Tat zur Seite stehen sowie diese in erforderlichem Umfang überwachen kann.

In den Fällen, in denen der Kirchenverwaltung keine geeigneten verantwortungsvollen Personen zur Verfügung stehen, kann seitens der Bischöflichen Finanzkammer Augsburg nur empfohlen werden, einen ausgewiesenen Fachbetrieb (wie Bäckerei, Gastwirt, Metzgerei oder Partyservice) mit der Bewirtung der Gäste zu beauftragen; und zwar gegen die Entrichtung eines zuvor vereinbarten (Pacht-)Entgelts.

## 8. Anmeldung der Veranstaltung

Dem kirchlichen Rechtsträger obliegt es gleichfalls, die betreffende Veranstaltung bei der örtlichen Kommune anzumelden.

Auf die "Richtlinien über die Verwaltung ortskirchlichen (Stiftungs-) Vermögens sowie das Personalwesen pfarrlicher Mitarbeiter" vom 20.01.1995 (ABl. S. 133), insbesondere auf die Bemerkungen unter Abschnitt V Tz. 1.4.3 über die Obliegenheiten bei pfarrlichen Veranstaltungen (ABl. 1995, S. 204 f.) sei ergänzend verwiesen.

## III. Haftung, Straf- und Bußgeldverfahren

### 1. Produkthaftungsgesetz

§ 1 Abs. 1 S. 1 ProdHaftG lautet: *"Wird durch den Fehler eines Produkts jemand getötet, sein Körper oder seine Gesundheit verletzt oder eine Sache beschädigt, so ist der Hersteller des Produkts verpflichtet, dem Geschädigten den daraus entstehenden Schaden zu ersetzen"*. Durch diese Bestimmung wird der allgemeine Grundsatz, "keine Haftung ohne Verschulden", durchbrochen, so dass ein Produkthersteller im Sinne von § 4 ProdHaftG unabhängig davon haftet, ob ihm eine Sorgfaltspflichtverletzung begründet vorgeworfen werden kann oder nicht (sog. Gefährdungshaftung). Erkrankten beispielsweise Gäste des Pfarrfestes an Salmonellen, so muss der kirchliche Veranstalter

den Nachweis erbringen, dass die Erkrankung nicht durch die von ihm servierten Speisen oder Getränke hervorgerufen wurde. Für einen solchen Nachweis muss allerdings dokumentiert werden können, dass die betreffenden Lebensmittel nicht die Verursacher der Erkrankung waren.

- Ein wichtiges Beweismittel sind hierbei sog. "*Rückstellproben*", die erforderlichenfalls von der für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörde untersucht werden können. Bei der Anlegung von Rückstellproben ist folgendes zu beachten:
  - von allen selbst hergestellten oder zubereiteten, aber auch durch Privatpersonen mitgebrachten Speisen (wie Salate und Desserts) wird eine Rückstellprobe genommen,
  - je 100 g der Speisekomponente wird hierzu in einen Gefrierbeutel oder eine fest verschließbare Schale verpackt,
  - die Rückstellproben werden mit einem Etikett versehen sowie einem wasserfesten Stift beschriftet; und zwar nach Name der Speisekomponente sowie Datum und Uhrzeit der Herstellung (Anlegung),
  - die Rückstellproben werden sofort nach der Herstellung für die Dauer von wenigstens einer Woche, besser noch von einem Monat, erforderlichenfalls auch länger eingefroren,
  - das Speisenangebot sollte gleichfalls dokumentiert und wenigstens so lange wie die Rückstellproben aufbewahrt werden.
- Gerade bei Speisen, die von Privatpersonen mitgebracht werden, ist eine besonders genaue Kontrolle vonnöten; bei Auffälligkeiten der Lebensmittel, namentlich wenn Speisen nicht am Festtag frisch zubereitet oder kühlpflichtige Speisen nicht gekühlt transportiert werden, ist auf die Ausgabe zu verzichten. Vorsorglich sollte eine "*Kuchen- und Salatliste*" geführt werden, die folgende Vorgänge dokumentiert:
  - Ort und Datum der Veranstaltung,
  - welche Person (samt Anschrift) welche Speisen mitgebracht hat,
  - Spalte, in der die Kontrolle auf Frische und Qualität von der für die Abgabe der mitgebrachten Lebensmittel verantwortlichen Person dokumentiert wird (z.B. "ohne Beanstandung" oder "Cremetorte zerfließt bereits, da ungekühlt transportiert; wird entsorgt").
- Laut Auskunft der Versicherungskammer Bayern umfasst der Versicherungsschutz des mit der Diözese Augsburg geschlossenen Sammelvertrages (HV 207) auch die gesetzlichen Haftungen namentlich einer Kirchenstiftung aus der Bewirtung von Gästen, z.B. bei geselligen Pfarrveranstaltungen. Hierunter fallen auch Schadensersatzansprüche wegen Abgabe etwa durch Salmonellen verdorbener Speisen. Der Schaden aus Produkthaftung kann - neben dem Ersatz von Arztkosten und Medikamenten - ferner im Ausgleich von Vermögensnachteilen bestehen, die infolge Arbeitsunfähigkeit, Erwerbsminderung oder vermehrter Bedürfnisse eintreten. Reine Vermögensschäden, etwa entgangener Gewinn oder immaterieller Schaden wie beispielsweise Schmerzensgeld (§ 847 BGB), werden – da sie nicht von der Gefährdungshaftung umfasst werden - nach wie vor nur ersetzt, wenn dem kirchlichen Rechtsträger vom geschädigten Gast ein Verschulden nachgewiesen werden kann. Auch deshalb empfiehlt es sich, Dokumente, welche die Erfüllung der Sorgfaltspflicht gerade in lebensmittelhygienischer Hinsicht belegen, für einen Zeitraum von wenigstens drei Jahren aufzubewahren (vgl. § 852 Abs. 1 BGB).

## **2. Straf- und Bußgeldverfahren**

Wie schon eingangs ausgeführt, wird insbesondere ein betreffender Verstoß gegen das in § 8 LMBG verankerte Gebot zum Schutz der Gesundheit von Verbrauchern bei der Herstellung, Behandlung oder dem in Verkehr Bringen von Lebensmitteln zugleich als Straftat angesehen, die mit einer Freiheitsstrafe von bis zu drei Jahren oder mit einer

Geldstrafe geahndet werden kann. Ferner wird ein Verstoß gegen dieses lebensmittelrechtliche Gebot regelmäßig zumindest den Tatbestand einer fahrlässigen Körperverletzung im Sinne von § 229 StGB erfüllen.

Ordnungswidrig handelt namentlich, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 18 Abs. 1 S. 1 BSeuchenG ohne Zeugnis des Gesundheitsamtes Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt oder eine Person mit einer dieser Tätigkeiten - auch ehrenamtlich - beschäftigt (§ 69 Abs. 1 Nr. 6 BSeuchenG).

#### **IV. Weitere Hinweise**

Die vorstehenden Ausführungen finden namentlich auf den Betrieb ortskirchlicher Kindertagesstätten weithin sinngemäße Anwendung.

Zusätzliche nützliche Informationen enthält insbesondere die vom Deutschen Caritasverband herausgegebene Broschüre "Wenn in Tageseinrichtungen gekocht wird - Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung", die 1999 im Lambertus-Verlag, Freiburg im Breisgau erschienen ist. Auf diese Broschüre stützen sich etliche der oben erteilten Ratschläge.

Ergänzende Auskünfte und Hinweise erteilen nach schriftlicher oder telefonischer Anfrage die Versicherungsstelle der Diözese Augsburg (0821 / 3166 - 510) oder die Bischöfliche Finanzkammer Augsburg (0821 / 3166 - 235).

Augsburg, den 7. Juli 2000