



HYGIENESCHULUNGEN gemäß VO (EG) 852/2004 und LMHV

Wer ist für die Schulung verantwortlich?

Die Verantwortung für Personalschulungen liegt beim Unternehmer gemäß VO (EG) Nr. 852/2004, Anlage II Kapitel XII. Dieser muss sicherstellen, dass alle Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und darüber hinaus durch die Schulung motiviert sind, die für den Betrieb geltenden Hygieneregeln einzuhalten.

Wer ist zu schulen?

Die Schulungspflicht besteht für alle Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen.

Darüber hinaus sind für Mitarbeiter, die mit *unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln* umgehen (Ausnahme: Primärproduktion oder Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen), tätigkeitsbezogen zusätzlich Fachkenntnisse nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) zu folgenden Sachgebieten vorgeschrieben:

Worüber ist zu schulen? (Anlage 1 der LMHV)

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan und Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderung an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion

Bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine lebensmittelbezogene Berufsausbildung abgeschlossen haben, wird vorausgesetzt, dass sie über entsprechende Fachkenntnisse verfügen.

Die vermittelten Fachkenntnisse sind der zuständigen Behörde auf Verlangen nachzuweisen.

Wie oft ist zu schulen?

Der Schulungsbedarf bezogen auf die Tätigkeit der Mitarbeiter ist anhand der vorhandenen Vorkenntnisse und Ausbildung festzulegen.

Die Schulung kann innerbetrieblich oder durch beauftragte Fachfirmen durchgeführt werden. Verschiedene Schulungsformen sind möglich. Die Schulungsinhalte müssen für die zu Schulenden verständlich vermittelt werden, nötigenfalls ist auch fremdsprachiges Schulungsmaterial zu verwenden.

Die Schulung ist zu Beginn des Arbeitsverhältnisses und danach regelmäßig (mindestens 1x jährlich) unter Berücksichtigung der Hygienesituation und Gefahrenanalyse im Betrieb aktenkundig durchzuführen. Erfolgskontrollen sollten durchgeführt werden!

In der Dokumentation sind die vermittelten Themen aufzuführen, Schulungsleiter und Teilnehmer unterzeichnen.



Schulung gemäß § 43 INFEKTIONSSCHUTZGESETZ

Wer wird geschult und wer ist für die Schulung verantwortlich?

Personen, die *unverpackte, Lebensmittel*¹ herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen oder in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung arbeiten, dürfen diese Tätigkeiten nur dann ausüben, wenn nachgewiesen ist, dass sie über die *Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach § 42 Abs. 1*² in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden. Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Krankheitsanzeichen² auf, sind sie verpflichtet, dieses ihrem Arbeitgeber unverzüglich mitzuteilen.

Die gemäß § 43 IfSG erforderliche Belehrung ist vor Aufnahme der Tätigkeit sowie als Folgebelehrung alle zwei Jahre durchzuführen. Die Erstbelehrung erfolgt durch die Teilnahme an einer Schulung durch das Gesundheitsamt. Die Folgebelehrung kann zusammen mit der Hygieneschulung durch den Arbeitgeber durchgeführt werden (s.a. DIN 10514 Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung).

Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die Gesundheitsbescheinigungen sowie die letzten Dokumentationen sind an der Betriebsstätte zur Kontrolle verfügbar zu halten.

Auch Arbeitgeber, die selbst eine Tätigkeit entsprechend § 42 (1) ausüben, müssen eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 des IfSG vorweisen und sind ebenfalls verpflichtet, sich bezüglich der Vorschriften sachkundig zu halten (Nachweis!).

Ein Zeugnis nach § 18 des früheren Bundesseuchengesetzes gilt als Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 des IfSG.

¹Welche Lebensmittelgruppen nennt das IfSG im § 42 Abs.2?

1.Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus, 2.Milch und -erzeugnisse, 3.Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus, 4.Eiprodukte. 5.Säuglings- und Kleinkindernahrung. 6.Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, 7.Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage, 8.Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen, 9.Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr

²Welche Erkrankungen ziehen ein Beschäftigungsverbot nach sich (§ 42 (1) IfSG)?

1. Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, anderen infektiösen Gastroenteritiden, Virushepatitis A oder E, 2. infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, 3. Ausscheidung von Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABI. L 139 S. 1)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) (BGBl. I S. 1469)
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) (BGBl. I S. 1045)

in jeweils aktueller Fassung

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Weitere Merkblätter liegen vor.

LM-05-MBL-505-PM: Eigendokumentationspflicht in Lebensmittelbetrieben

Rückfragen / Auskünfte erteilt: Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Tel: 03381/533 271