



Merkblatt

über die Durchführung von Belehrungen in Einrichtungen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen

1. Schulung gemäß Infektionsschutzgesetz - IfSG

§ 43 Abs. 1 in Verbindung mit § 42 Abs.1

Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- oder 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

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen oder in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftspflege tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz (Belehrungsnachweis) durch ihr Gesundheitsamt.

Der Arbeitgeber hat diese Personen mindestens alle zwei Jahre zu schulen. Die Wiederholungsschulung ist mit den konkreten Inhalten zu dokumentieren. Schulungsmaterial kann über das zuständige Gesundheitsamt beschafft werden. Die Inhalte finden sich zudem im Belehrungsnachweis wieder.

2. Schulung gemäß Lebensmittelhygieneverordnung - LMHV

§ 4 Schulung

(1) Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen.

Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene (Anlage 1 zu § 4 Abs. 1 Satz 1):

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

Die Fachkenntnisse nach Satz 1 sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen. Das gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden. Satz 1 gilt nicht für die Primärproduktion und die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen nach § 5.

(2) Bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, wird vermutet, dass sie für eine der jeweiligen Ausbildung entsprechende Tätigkeit geschult sind und über erforderliche Fachkenntnisse verfügen.

Gemäß Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

Der Lebensmittelunternehmer trägt die Verantwortung für die Durchführung von Schulungen, zudem auch die Verantwortung für „seine“ Mitarbeiter. Eine Schulung mit den Mitarbeitern durchzuführen, heißt gleichzeitig Ausübung der Sorgfaltspflicht und trägt zu einer besseren Lebensmittelhygiene bei. Belehrungen und Unterweisungen dienen in erster Linie der Vermeidung von Fehlverhalten.

Schulungs- und Informationsmaterial kann über Berufsverbände (Leitlinien für gute Hygienepraxis) bzw. über verschiedene Verlage (Internet) beschafft werden. Eine halbjährliche Wiederholungsschulung ist zu empfehlen.

Ordnungswidrig handelt, wer seiner Schulungspflicht nicht nachkommt. Dieses Vergehen kann mit einer Geldbuße bis 20.000,00 € geahndet werden.

Rechtsgrundlagen:

Lebensmittelhygieneverordnung - LMHV (Verordnung über die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) zur Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygiene-rechts vom 08. August 2007 (BGBl. I Nr. 39 vom 14. August 2007) in der derzeit gültigen Fassung

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (Abl. Nr. L 139 S. 1) in der derzeit gültigen Fassung

Infektionsschutzgesetz - IfSG (Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen - Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) (BGBl. III/FNA 2126-13)) in der derzeit gültigen Fassung

Beispiel:

Dokumentation

der Schulungsmaßnahmen zur Gewährleistung einer guten Hygienepraxis

gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II, Kapitel XII

sowie

der aller zwei Jahre durchzuführenden Belehrung über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

gemäß § 43 Abs. 4 Infektionsgesetz

Themen (Zutreffendes ankreuzen):

- **Personal- und Körperhygiene**
 - **Gute Lebensmittelhygiene**, insbesondere Kühlvorschriften und Warmhaltevorgaben (auch während des Transports) einschließlich Schutz gegen Kontamination sowie Schädlingsbekämpfung
 - **Reinigung und Desinfektion**, einschließlich Maßnahmen zur natürlichen und/ oder künstlichen Belüftung
 - Abfall-, insbesondere die **Speiseabfallentsorgung**
 - **Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote** (gesundheitliche Anforderungen, Meldepflichten)
 - **Sonstige Themen:** _____