

Merkblatt

Schulungspflichten in Lebensmittelunternehmen

I. Spezielle Schulung nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln - LMHV) – Sachkunde

Wer?

- Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen - vor Aufnahme der Tätigkeit
- leicht verderbliche Lebensmittel sind z.B. (Geflügel-) Fleisch und -erzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, rohe Eier in Bearbeitung und Lebensmittel daraus, Marinaden, Milch und Milcherzeugnisse, Rohkost- und Obstsalate, Sprossen, Speiseeis, Backwaren mit nicht-durcherhitzten Bestandteilen

Ausnahmen:

- Mitarbeiter mit den nötigen Fachkenntnissen durch eine entsprechende Berufsausbildung
- Mitarbeiter, die ausschließlich verpackte Lebensmittel wiegen, messen, stempeln, bedrucken oder in den Verkehr bringen.

Was?

- **Sachkundes Schulung/ Fortbildungen über entsprechende Fachkenntnisse im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln nach § 4 Absatz 1 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 1 LMHV durch eine anerkannte Institution**
- die Fachkenntnisse sind der zuständigen Behörde auf Verlangen nachzuweisen

Wie?

- Berücksichtigung der Ausbildung und Kenntnisse der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- Schulungen werden z.B. von der IHK (Industrie und Handelskammer), HWK (Handwerkskammer), weiteren Institutionen sowie von verschiedenen anderen Unternehmen z.B. im Internet angeboten.
- schriftliche Nachweisdokumentation erforderlich z.B. über Teilnahmebescheinigung mit Darstellung der Lehrinhalte

II. Belehrung nach §§ 42 und 43 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG)

Wer?

- Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln (s.o.) direkt in Berührung kommen oder indirekt über Bedarfsgegenstände (zum Beispiel Geschirr)

Was?

- Vorlage der **amtlichen Erstbelehrung als Bescheinigung durch das zuständige Gesundheitsamt vor** erstmaliger Aufnahme der o.g. gewerbsmäßigen Tätigkeit; Gültigkeit zwei Jahre
- **Folgebelehrung mit schriftlicher Dokumentation durch den Arbeitgeber** oder einen qualifizierten Beauftragten **alle zwei Jahre**
- Die Folgebelehrung muss sowohl der Arbeitgeber dem Arbeitnehmer sowie auch der Arbeitnehmer mit Teilnahmebestätigung dem Arbeitgeber schriftlich bestätigen

Dokumentation der Belehrung durch den <u>Arbeitnehmer</u> gemäß §§ 42 und 43 IfSG (Nachweis für den Arbeitgeber)			
Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich heute über das Tätigkeitsverbot nach § 42 IfSG und meine Meldepflicht nach § 43 IfSG belehrt wurde.			
Ich erkläre mit meiner Unterschrift, dass bei mir keine Tatsachen bekannt sind, die für ein Tätigkeitsverbot sprechen.			
Datum:	Name Mitarbeiter:	Unterschrift Mitarbeiter:	Unterschrift Belehrender:
Dokumentation der Belehrung durch den <u>Arbeitgeber</u> gemäß §§ 42 und 43 IfSG (Nachweis für den Arbeitnehmer)			
Ich erkläre mit meiner Unterschrift, dass folgende Mitarbeiter eine Folgebelehrung gemäß §§42 und 43 IfSG erhalten haben			
Datum:	Name Mitarbeiter:	Unterschrift Arbeitgeber	Unterschrift Belehrender

Kontaktdaten: **Kreis Herford - Gesundheitsamt**, Amtshausstraße 2, 32051 Herford, Telefon: 05221 13-2084, Telefax: 05221 13-172116, E-Mail: infektionsschutz@kreis-herford.de, Webseite: <https://www.kreis-herford.de>

III. Allgemeine Hygieneschulung nach Artikel 4 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Eine Anleitung für die Hygieneschulung ergibt sich zusätzlich aus der DIN 10514.

Wer?

- alle Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen

Was?

- Schulung der Mitarbeiter über die hygienischen Besonderheiten ihres Arbeitsplatzes und über mögliche Auswirkungen ihres Verhaltens auf das Produkt (HACCP-Grundsätze; Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte)
- Verarbeitungshygiene und Produkthygiene, zum Beispiel Gartemperaturen, Heißhaltezeiten
- Rohstoff-, Lager- und Transporthygiene, zum Beispiel Temperaturanforderungen, Erkennung Schädlingsbefall, Maßnahmen und Möglichkeiten zur Vorbeugung von Schädlingsbefall
- Personalhygiene, zum Beispiel Händereinigung und gegebenenfalls Desinfektion, angemessene Arbeitsbekleidung, Verbot des Rauchens, Essens und Trinkens am Arbeitsplatz,
- Betriebshygiene, zum Beispiel Auswahl und Anwendung geeigneter Reinigungs- und Desinfektionsmittel (Temperatur, Einwirkzeit, Konzentration, Intervalle und Intensität)
- Entsorgungshygiene, zum Beispiel hygienische Behandlung von Wertstoffen, Abfällen und Abwässern
- einschlägige Vorschriften des Lebensmittelrechts und rechtliche Konsequenzen bei Verstößen gegen diese Vorschriften

Dokumentation der Mitarbeiterschulung gemäß Artikel 4 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel XII der Verordnung (EG) Nummer 852/2004	
Datum:	Name des Schulungsleiters:
Schulungsinhalte:	
Name Mitarbeiter:	Unterschrift Mitarbeiter

Wann?

- erstmalig bei Aufnahme der Tätigkeit, danach regelmäßige Wiederholung unter Berücksichtigung der Hygienesituation und Gefahrenanalyse im Betrieb sowie der Betriebsgröße (i.d.R. jährlich)
- Schulungsmaßnahmen sind auf die jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten, die Art der Produkte und Arbeitsprozesse und die Qualifikation der Personen angepasst auszurichten.
- Die Durchführung und Organisation der Schulungen obliegt der Sorgfaltspflicht des Lebensmittelunternehmers.
- Die geforderten Schulungs- beziehungsweise Belehrungsmaßnahmen können gemeinsam durchgeführt werden. Die Teilnahme muss nachweislich dokumentiert werden.
- Zur Überprüfung des Erfolges der Schulung können zum Beispiel Fragebögen eingesetzt werden oder eine Erfolgskontrolle zur Einhaltung von in der Schulung vermittelten Hygieneregeln am Arbeitsplatz durchgeführt werden.

Hinweis

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren.