



**Merkblatt:
Schulung von Mitarbeitern in
Lebensmittelunternehmen**

LM-05-MBL-506-PM
Stand 18.11.2011
Version: 02.00
Seite 1 von 2

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene- Verordnung – LMHV vom 08.08.2007 BGBl. I S. 1816, 1817)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20.07.2000, (BGBl. I S. 1045)

HYGIENESCHULUNGEN

Wer ist für die Schulung verantwortlich?

Jeder Lebensmittelunternehmer hat zu gewährleisten, dass alle Betriebsangestellten, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und /oder geschult werden.

(Schulung kann innerbetrieblich, aber auch von externen Fachfirmen durchgeführt werden, abhängig von der Art und Größe des Unternehmens)

Wer ist zu schulen?

Unabhängig von dem Lebensmittel, welches behandelt oder in den Verkehr gebracht wird, und unabhängig von der Qualifikation der jeweiligen Person, sind alle Beschäftigten im Lebensmittelverkehr zu den Vorschriften für den Arbeitsbereich, entsprechend ihrer Tätigkeit sowie zu Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen.

Darüber hinaus müssen alle Personen, die *unverpackte, leicht verderbliche Lebensmittel*¹ herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, die keine wissenschaftliche Ausbildung oder eine abgeschlossene Berufsausbildung, bei der die Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich Lebensmittelhygiene vermittelt wurden, für die entsprechende Tätigkeit über Fachkenntnisse auf den nachfolgend genannten Sachgebieten verfügen:

(Ausnahme: - Primärproduktion oder Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen)

Worüber ist zu schulen?

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 Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion

Die vermittelten Fachkenntnisse sind der zuständigen Behörde auf Verlangen nachzuweisen.

Die Schulung sollte zu Beginn des Arbeitsverhältnisses und danach regelmäßig, z.B. einmal jährlich, zusammen mit der Belehrung über Tätigkeitsverbote und Meldepflichten nach dem Infektionsschutzgesetz, durchgeführt werden. In der Dokumentation sind die vermittelten Themen aufzuführen, Schulungsleiter und Teilnehmer unterzeichnen.

Erstellt am: 09.10.2008	Gepprüft am: 09.10.2008	Freigabe am: 2008	Geändert am: 18.11.2011
durch: Wolf	durch: Raebel	durch: Hürttig	Durch: Wolf
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift

INFEKTIONSSCHUTZGESETZ

Zusätzlich zu den Hygieneschulungen sind Schulungen nach §43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) erforderlich.

Personen, die *unverpackte, leicht verderbliche Lebensmittel* ¹ herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, dürfen diese Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben, wenn durch eine nicht mehr als 3 Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie über die *Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach § 42 Abs. 1* ² in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden.

Der Arbeitgeber hat dann bei Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre diese Belehrung zu wiederholen.

Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.

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

Achtung!

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, also auch die jährlichen Belehrungen zu dokumentieren.

Ein Zeugnis nach § 18 des früheren Bundesseuchengesetzes gilt als Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 des IfSG. Somit sind auch Personen, die bei In-Kraft-Treten des IfSG diese Tätigkeiten bereits ausübten, einmal jährlich zu belehren.

¹nach § 42 (2) IfSG:

Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus; Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis; Fische Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus; Eiprodukte; Säuglings- und Kleinkindernahrung; Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse; Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung; Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen

²Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach § 42 (1)IfSG:

Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,

2. an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,

3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

a.) beim Herstellen, Behandeln, Inverkehrbringen der in Abs.2 genannten Lebensmittel, wenn sie mit diesen in Berührung kommen, oder

b.) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung.

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

Rückfragen/Auskünfte erteilt:

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