

Merkblatt über Personalschulungen und Schulungspflichten für Lebensmittelunternehmer

Gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG), sowie der Verordnung (EG) Nr.852/2004 i.V.m. der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) sind regelmäßige Personalschulungen im gewerblichen Lebensmittelbereich durch den Arbeitgeber durchzuführen und zu dokumentieren.

1 Unterweisung nach §§ 42 und 43 Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen - Infektionsschutzgesetz (folgend: IfSG)

Wer?

- a) Personen die beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen mit folgenden Lebensmitteln in Berührung kommen:
1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
 2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
 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 sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.
- b) Personen die in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung arbeiten
- c) Personen die mit Bedarfsgegenständen für die genannten Tätigkeiten in Berührung kommen, so dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die genannten Lebensmittel möglich ist.

Was?

Inhalt der Belehrung nach § 42 (1) IfSG : Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

- Vorlage der **Bescheinigung des Gesundheitsamtes** vor erstmaliger Aufnahme einer gewerbsmäßigen Tätigkeit

- **Erstbelehrung und schriftliche Dokumentation durch den Arbeitgeber** bei Beginn des Arbeitsverhältnisses innerhalb von 3 Monaten; Folgebelehrungen alle zwei Jahre, zum Beispiel:

Dokumentation der Belehrung durch den Arbeitgeber gemäß §§ 42 und 43 IfSG			
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

2 Allgemeine Hygieneschulung nach Artikel 4 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Wer?

- **alle** Personen, die mit Lebensmitteln umgehen. Hierzu gehört das Herstellen, Behandeln oder In den Verkehr bringen .

Was?

- Schulung der Mitarbeiter über die hygienischen Besonderheiten ihrer Tätigkeit, der Lebensmittelhygiene, mögliche Auswirkungen ihres Verhaltens auf das Produkt und in Fragen der HACCP-Grundsätze (Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte). Mögliche Themen sind zum Beispiel:
 - 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

Wie?

- schriftliche Dokumentation unter Nennung der Schulungsinhalte, zum Beispiel:

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

Wann?

- erstmalig bei Aufnahme der Tätigkeit, danach regelmäßige Wiederholung unter Berücksichtigung der Hygienesituation und Gefahrenanalyse im Betrieb
- 3 Spezielle Schulung nach § 4 i.V.m. Anlage 1 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV) - Fachkenntnisse**

Wer?

- Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen
- Ausnahmen:
 - Mitarbeiter mit den nötigen Fachkenntnissen durch eine entsprechende Berufsausbildung
 - Mitarbeiter, die ausschließlich verpackte Lebensmittel wiegen, messen, stempeln, bedrucken oder in den Verkehr bringen.
 - Primärproduktion und die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen

Was?

- Schulung über entsprechende Fachkenntnisse im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln gemäß Anlage 1 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, 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 sind der zuständigen Behörde auf Verlangen nachzuweisen

Wie?

- Berücksichtigung der Ausbildung und Kenntnisse der Mitarbeiter
- arbeitsplatzbezogen
- schriftliche Dokumentation, zum Beispiel:

Dokumentation der Mitarbeiterschulung gemäß § 4 Absatz 1 Lebensmittelhygieneverordnung		
Datum:	Name des Schulenden:	
Schulungsinhalte (stichwortartig):		
Name Mitarbeiter	Arbeitsbereich	Unterschrift Mitarbeiter

Wann?

- erstmalig bei Aufnahme der Tätigkeit, danach mindestens 1 Schulung pro Jahr

4 Zusammenfassung

Die Durchführung oder Organisation der Schulungen obliegt der Sorgfaltspflicht des Lebensmittelunternehmers. Die Nichtbeachtung kann mit einem Bußgeld geahndet werden.

Schulungsmaßnahmen sind auf die jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten, die Art der Produkte und Prozesse, die Qualifikation der Personen und die Hygienerrelevanz ihrer Tätigkeiten abzustellen.

Die geforderten Schulungs- beziehungsweise Belehrungsmaßnahmen können gemeinsam durchgeführt werden.

Die Teilnahme an Hygieneschulungen muss dokumentiert und von den Teilnehmern und den Durchführenden gegengezeichnet werden.

Zur Überprüfung des Erfolges der Schulung sollten zum Beispiel Fragebögen eingesetzt werden oder eine Erfolgskontrolle zur Einhaltung von in der Schulung vermittelten Hygieneregeln am Arbeitsplatz durchgeführt werden.

5 Weitergehende Informationen

- Deutsches Institut für Normung (DIN) 10514:2009-05 Lebensmittelhygiene - Hygiene-schulung
- Merkblatt zu den Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes für Beschäftigte im Lebensmittelverkehr

Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Verfügung.

Landratsamt Nordsachsen

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt / Sachgebiet Lebensmittelüberwachung

LÜVA
Richard-Wagner-Str. 7a
04509 Delitzsch
Tel.: 03421-758 5202

Außenstelle Torgau
Südring 17
04860 Torgau
E-Mail: lueva@lra-nordsachsen.de