



Merkblatt

Personalschulungen in Lebensmittelbetrieben

Der § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) fordert von allen Lebensmittelbetrieben zum Schutz der Verbraucher die Schulung jeder Person, die mit unverpackten leicht verderblichen Lebensmitteln umgeht. Diese Schulung vermittelt die Fachkenntnisse, die für Herstellung, Behandlung und Inverkehrbringen dieser Lebensmittel dringend erforderlich sind (Warenkunde, Produktionshygiene, Lebensmittelrecht, Vermeidung lebensmittelhygienischer Risiken).

Daneben fordert das Infektionsschutzgesetz (IfSG) von allen Personen, die außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereiches (gewerblich) mit bestimmten (leicht verderblichen) Lebensmitteln umgehen, die regelmäßige Belehrung zu Tätigkeits- und Beschäftigungsverboten bei Auftreten bestimmter Erkrankungen. Erst nach Durchführung und Einhaltung dieser Vorgaben haben Personen die Möglichkeit ihre Tätigkeit aufzunehmen („Küchentauglichkeit“).

Sämtliche dieser Belehrungen und Schulungen sind den Überwachungsbehörden nachzuweisen. Als eindeutige Nachweise können praktisch nur Aufzeichnungen in Schriftform angesehen werden. Die Nachweise sind jederzeit an der Betriebsstätte vorzuhalten und den Überwachungsbehörden auf Verlangen vorzulegen.

1. Für den Erwerb entsprechender Fachkenntnisse durch Schulung im Sinne § 4 LMHV ist Folgendes zu beachten:
 - Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen, müssen über entsprechende Fachkenntnisse verfügen;
 - leicht verderbliche Lebensmittel sind hierbei solche, die in mikrobiologischer Hinsicht innerhalb kurzer Zeit verderblich sind und die nur bei bestimmten Temperaturen gelagert, transportiert und abgegeben werden dürfen („kühlpflichtige Lebensmittel“);
 - die Schulungen sollen insbesondere die für das jeweilige Tätigkeitsgebiet wesentlichen Fachkenntnisse vermitteln;
 - eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine abgeschlossene Berufsausbildung, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt wurden, wird prinzipiell anerkannt;
 - sämtliche Zertifikate zu Teilnahmen an Schulungen müssen an der Betriebsstätte im Original oder als Abschrift / Fotokopie vorliegen;
 - Die Fachkenntnisse durch Schulung sind nicht nachzuweisen, sofern ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden;
 - Die Fachkenntnisse durch Schulung (Zertifikat) sind nicht nachzuweisen im Bereich der Primärproduktion (Haltung von Nutztieren) und bei der Abgabe kleiner (haushaltsüblicher) Mengen von Primärprodukten an den Verbraucher. Jedoch ist das eingesetzte Personal tätigkeitsbezogen zu schulen in Bezug auf Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene.

2. Eine Schulung zur Erlangung von Fachkenntnissen im Sinne § 4 LMHV muss folgende Themenbereiche umfassen:
 - Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels;
 - Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels;
 - Lebensmittelrecht;
 - Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung;
 - Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit;
 - Havarieplan, Krisenmanagement;
 - Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels;
 - Anforderungen an die Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels;
 - Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und andern Abfällen;
 - Reinigung und Desinfektion.

3. Die Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) hat bei Tätigkeiten (Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen) mit empfindlichen Lebensmitteln zu erfolgen. Hierzu zählen u. a. :
 - Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
 - Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
 - Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
 - Eiprodukte
 - Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
 - Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
 - Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, MayonnaisenDies betrifft auch Personen, die nur mit Bedarfsgegenständen in Berührung kommen (z. B. Spülen und Trocknen von Geschirr, Reinigung und Desinfektion im Produktionsbereich).

4. Die Belehrung im Sinne des IfSG wird als ausreichend anerkannt, wenn:
 - die Erstbelehrung durch das zuständige Gesundheitsamt durchgeführt wurde (Nachweis im Original oder beglaubigte Kopie), diese Erstbelehrung bei erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit nicht älter als drei Monate ist,
 - der Arbeitgeber (Lebensmittelunternehmer) die tätigen Personen bei Arbeitsaufnahme erneut belehrt hat,
 - der Arbeitgeber (Lebensmittelunternehmer) weiterhin jährliche Folgebelehrungen durchführt hat sowie
 - sämtliche Belehrungen dokumentiert sind.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28.01.2002 (ABl. EU Nr. L 31/1)

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und Rates über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 (ABl. EU Nr. L 139 v. 30.04.2004)

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), Bekanntmachung vom 26.04.2006 (BGBl. I S.945)

Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. 2007 I S. 1816)