

Merkblatt über Schulungen für Personen die mit Lebensmitteln umgehen

Alle Personen, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen, dazu zählt u.a. Küchen-, Reinigungs- und Servicepersonal, müssen in regelmäßigen Abständen in den Themen Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz geschult werden. Diese Regeln gelten für Arbeitnehmer und den Unternehmer selbst.

Es wird zwischen zwei Schulungen unterschieden

**Lebensmittelhygiene-Schulung nach
EU Verordnung (EG) Nr. 852/2004
und § 4 Lebensmittelhygieneverordnung**

**Belehrung nach § 43
Infektionsschutzgesetz (IFSG)**

Beide Schulungen sind verpflichtend. Für die Durchführung oder Organisation der Schulungen ist der Arbeitgeber / Unternehmer verantwortlich.

Lebensmittelhygiene-Schulung nach EU-Verordnung (EG) Nr. 852 / 2004 und §4 Lebensmittelhygieneverordnung

Geringe berufliche Qualifikation und häufig festgestellte persönliche Unzulänglichkeiten beeinflussen heute vielfach die Qualität sowie die geforderte Sicherheit von Lebensmitteln. Aus diesem Grund hat der Gesetzgeber für den betreffenden Personenkreis der Lebensmittelunternehmer und deren Mitarbeiter entsprechende Vorkehrungen getroffen und einen gesetzlichen Rahmen verfasst.

Unabhängig von der gesetzlich vorgegebenen Unterweisung nach §43 Infektionsschutzgesetz (ehemaliges Gesundheitszeugnis) sowie den Schulungen über betriebliche Eigenkontrollen (HACCP) fordert der Gesetzgeber nach § 4 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV) eine gesonderte Schulung der Personen, die keine ausreichenden Kenntnisse und Erfahrung aufgrund einer wissenschaftlichen Ausbildung oder eine Berufsausbildung (hier werden entsprechende Fachkenntnisse vermutet) im Lebensmittelbereich nachweisen können.

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

Die Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen.

Das gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden, ebenfalls nicht für die Primärproduktion und die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen.

Die erforderlichen Fachkenntnisse für die in der Anlage 1 der Verordnung genannten Sachgebiete beinhalten Kenntnisse über:

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

Schulungen werden z.B. von der IHK (Industrie und Handelskammer) DLR (Dienstleistungszentrum ländlicher Raum) weiteren Institutionen sowie verschiedenen, im Internet werbenden Unternehmen angeboten

Wiederholung der Schulungen:

Die Schulungen sollten regelmäßig angeboten werden. Auch der Unternehmer muss sich regelmäßig informieren und die entsprechenden Kenntnisse auffrischen. Es bietet sich an, die Lebensmittelhygiene-Schulung und die Belehrungen gem. § 43 IFSG miteinander zu verbinden und am gleichen Termin durchzuführen.

Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt:

Jeder (Unternehmer und Arbeitnehmer, auch Saison- oder Aushilfskräfte und mithelfende Familienangehörige) der erstmalig mit bestimmten Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen (z.B. Messer, Geschirr, Küchenmaschine), die für die genannten Lebensmittel verwendet werden, in unmittelbarem Kontakt kommt, muss sich **vor Aufnahme dieser Tätigkeit einer Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt** unterziehen. Der Belehrte erhält eine Bescheinigung, die dem Arbeitgeber auszuhändigen ist. Personen, die ein Gesundheitszeugnis nach § 18 Bundesseuchengesetz besitzen, benötigen keine erneute Belehrung.

Wenn Sie Kontakt mit folgenden Lebensmitteln haben, müssen Sie die Schulung absolvieren:

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

Erstbelehrungen durch das Gesundheitsamt finden regelmäßig in der Kreisverwaltung Bernkastel-Wittlich, im Fachbereich Gesundheit, nach telefonischer Anmeldung statt.

Weitere Informationen zur Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz, Terminanfragen und Anmeldung erhalten Sie unter: Telefon 06571/14- 2434 oder 2451

Belehrung nach Aufnahme der Tätigkeit durch den Arbeitgeber/Unternehmer:

Nach Aufnahme der Tätigkeit muss der Arbeitnehmer nochmals durch den Unternehmer belehrt werden, Grundlage ist § 43 (4) IFSG. Dies gilt auch, wenn eine neue Tätigkeit begonnen wird. Die Belehrung ist zu dokumentieren.

Folgebelehrungen alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber/Unternehmer:

Des Weiteren müssen Arbeitnehmer im Lebensmittelbereich alle zwei Jahre an einer Belehrung teilnehmen. Diese Belehrung erfolgt nicht mehr beim Gesundheitsamt, sondern kann vom Arbeitgeber oder einem Dritten durchgeführt werden. Auch der Unternehmer muss sich regelmäßig informieren und die erworbenen Kenntnisse auffrischen. Die Belehrungen sind zu dokumentieren.

Dokumentation:

Die Bescheinigung der Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz ist dem Arbeitgeber zu überlassen. Die Folgebelehrungen durch den Arbeitgeber sind zu dokumentieren. Die Dokumente sind im Betrieb verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuzeigen. Bei wechselnden Einsatzorten (z.B. Bäckereifilialen) sollten Kopien dieser Dokumente in den entsprechenden Betrieben vorliegen.