

Merkblatt

Personalschulung in Lebensmittelbetrieben

(für Personen, die Lebensmittel herstellen und behandeln)

Nach dem Infektionsschutzgesetz sowie der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und der Lebensmittelhygieneverordnung sind regelmäßige Personalschulungen im gewerblichen Lebensmittelbereich durch den Arbeitgeber durchzuführen und zu dokumentieren.

Zur weiteren Hilfestellung hierfür dient dieses Merkblatt.

Wiederkehrende Belehrung (Folgebelehrung alle 2 Jahre) nach §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Der Folgebelehrung geht immer eine Erstbelehrung (max. 3 Monate vor dem erstmaligen Tätigkeitsbeginn) durch das Gesundheitsamt oder durch einen vom zuständigen Gesundheitsamt ermächtigten Arzt voraus. Ein Ausweis nach Bundesseuchengesetz (Gesundheitszeugnis) ist gleichbedeutend einer Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Der Leiter eines Lebensmittelbetriebes ist verpflichtet, den Beschäftigten

1. nach Aufnahme der Tätigkeit sowie
2. im Weiteren alle zwei Jahre über die Tätigkeitsverbote nach § 42 Abs. 1 IfSG und über die Verpflichtung gemäß Abs. 2 zu belehren und die erfolgte Belehrung zu dokumentieren (z. B. auf der Rückseite der Erstbelehrung).

Die Dokumentation der Folgebelehrung ohne die dazugehörige Erstbelehrung bzw. das Gesundheitszeugnis ist nichtig! Die Dokumente (Erst- und Folgebelehrung) sind am Arbeitsplatz für die Überwachungsbehörden im Original bereit zu halten.

In den Gesundheitsämtern liegt Schulungsmaterial in den gängigsten Sprachen vor.

Der besondere Verantwortungsbereich für den Arbeitgeber (§ 43 Abs. 3 IfSG)

Bestehen Verdachtsmomente oder Kenntnis über das Vorliegen einer übertragbaren Krankheit bei Beschäftigten, ist der Arbeitgeber verpflichtet, unverzüglich Maßnahmen einzuleiten, die eine Weiterverbreitung verhindern.

Hygiene-Schulung nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 Abs. 2 (mindestens einmal jährlich)

Lebensmittelunternehmer müssen gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene mindestens einmal jährlich unterwiesen und/oder geschult werden.

Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Die Schulung sowie die Schulungsinhalte sind separat zu dokumentieren*: Diese können u. a.

- *detaillierte Umfeldhygiene (Räume, Maschinen, Geräte,...);*
- *Personalhygiene (persönliche Hygiene, Haare, Hände, Arbeitskleidung, Duschen, Waschen)*
- *Desinfektionsmaßnahmen*
- *Produktionshygiene (Zwischenreinigung, Husten, Niesen, ...)*
- *LM-Hygiene (Rein-/Unreinbereiche, Rekontamination, ...)*
- *Transporthygiene (Transport, Lagerung, Abgabe, ...)*

des jeweiligen Arbeitsbereichs sein.

Hygiene-Schulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über entsprechende Fachkenntnisse verfügen. Die Sachgebiete der entsprechenden Fachkenntnisse sind in der Anlage 1 (zu § 4 Absatz 1 Satz 1) der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV) aufgeführt. Im Einzelnen sind dies:

- *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 Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels*
- *Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen*
- *Reinigung und Desinfektion*

Diese Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen.

Bei Personen, die eine branchenspezifische wissenschaftliche oder berufliche Ausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, wird vermutet, dass sie über die notwendigen Fachkenntnisse für diese Tätigkeit verfügen.

EMPFEHLUNG FÜR DIE DURCHGÄNGIGE ERFÜLLUNG DER ANFORDERUNGEN

Die regelmäßige Belehrung laut IfSG sollte mit der Unterrichtung in Fragen der Lebensmittelhygiene, gemäß der Lebensmittelhygieneverordnung in Verbindung mit der Verordnung (EG) 852/2004 kombiniert und dokumentiert werden.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Veterinärbehörde.