

# **Merkblatt**

## **Personalschulungen und Belehrungen in Lebensmittelbetrieben**

Lebensmittelunternehmer haben gemäß Anlage 2, Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend Ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und geschult werden.

§ 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) fordert von allen Lebensmittelunternehmern 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).

### **1. Personalschulung**

#### **1.1 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 in 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.

#### **1.2 Anforderungen an Fachkenntnisse gem. § 4 LMHV**

**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 anderen Abfällen;
- Reinigung und Desinfektion.

Unabhängig davon fordert das Infektionsschutzgesetz (IfSG) von allen Personen, die außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereiches mit bestimmten (leicht verderblichen) Lebensmitteln umgehen, die regelmäßige Belehrung zu Tätigkeits- und Beschäftigungsverboten bei Auftreten bestimmter Erkrankungen.

## **2. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

**Das IfSG enthält in den §§ 42 und 43 Regelungen für den Lebensmittelbereich:**

Nach § 42 IfSG werden Personen verschiedene Tätigkeiten untersagt die an bestimmten Erkrankungen leiden oder Symptome dieser Erkrankungen zeigen, nämlich akute Gastroenteritis, Typhus oder Paratyphus, Virushepatitis A oder E, infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, durch die eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel möglich ist.

**Dieses Verbot gilt für alle Personen (unabhängig von Beruf oder dem Anlass), die Lebensmittel für andere herzustellen oder anbieten.**

§ 43 IfSG regelt dagegen, wer verpflichtet ist, an einer Belehrung über den § 42 IfSG beim Gesundheitsamt teilzunehmen - dies sind alle Personen, die "**gewerbsmäßig**" (regelmäßig und häufig) Tätigkeiten wie im § 42 IfSG beschrieben - ausüben.

### **2.1 Eine 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, Mayonnaisen

Dies betrifft auch Personen, die nur mit Bedarfsgegenständen in Berührung kommen (z. B. Spülen und Trocknen von Geschirr, Reinigung und Desinfektion im Produktionsbereich).

### **2.2 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 2-jährliche Folgebelehrungen durchgeführt hat sowie
- sämtliche Belehrungen dokumentiert sind.

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

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.

### **Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):**

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV)

Infektionsschutzgesetz (IfSG)