
Merkblatt

Personalschulung in Lebensmittelbetrieben

-für Personen, die leichtverderbliche Lebensmittel herstellen und behandeln-

Nach **§ 4 Absatz 1** der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 14.08.2007 dürfen leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Speisen aller Art, Eis) nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung¹ über Fachkenntnisse verfügen, die ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechen. Der Inhalt dieser Schulung für die oben genannten Lebensmittelgruppen soll sich an den Kriterien und Vorgaben der unten genannten Anlage 1 orientieren.

Die Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen. Dies gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden. Weiterhin ist die Primärproduktion (z.B. Landwirtschaft) ausgenommen von der Schulungsverpflichtung.

Anlage 1 (zu § 4 Abs. 1 Satz 1)

Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene

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 (Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen), Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderung 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

Nach § 4 Absatz 2 LMHV wird bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln, einschließlich der Lebensmittelhygiene, vermittelt werden, vermutet, dass sie entsprechend geschult sind und über die erforderlichen Fachkenntnisse verfügen.

Durchführung:

- Die Hygieneschulungen sind durch geeignetes Schulungspersonal (eine interne o. externe sachkundige Person) mindestens jährlich durchzuführen.
- Die Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz § 43 (Vermeidung der Übertragung von Erkrankung von Mensch zu Mensch über das Lebensmittel) sind mindestens alle zwei Jahre durchzuführen.

Aus der Dokumentation der Schulungen sollten die Schulungsinhalte und die Teilnehmer hervorgehen. Beide Schulungen können an einem gemeinsamen Termin durchgeführt werden.

¹ gemäß Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004