

LANDKREIS CLOPPENBURG

DER LANDRAT

39 - Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
39.3 Lebensmittelüberwachung
Eschstraße 29 · 49661 Cloppenburg
Telefon: (0 44 71) 15-226
E-Mail: veterinaeramt@lkclp.de



Merkblatt

Personalschulung in Lebensmittelbetrieben

(für Personen, die leichtverderbliche Lebensmittel herstellen und behandeln)

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

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

Der Folgebelehrung geht immer eine Erstbelehrung (max. 3 Monate vor 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 dem 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 LMHV

Nach **§ 4 Abs. 1 der LMHV** dürfen leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Speisen aller Art, Eis) nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die aufgrund einer Schulung^(*) über Fachkenntnisse verfügen, die ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechen.

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.

Nach **§ 4 Abs. 2 der 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.

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.

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

Stand: 02.08.2019

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.