



Merkblatt

Qualifikation und Schulung im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung

Qualifiziertes und geschultes Personal ist die Basisvoraussetzung, wenn es darum geht, sichere Lebensmittel herzustellen.

Der Lebensmittelunternehmer ist schon seit vielen Jahren verpflichtet, die Mitarbeiter /-innen, die mit Lebensmitteln umgehen, in Fragen der Lebensmittelhygiene regelmäßig zu schulen oder schulen zu lassen.

1. Anforderung an die Qualifikation im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

Speziell für Mitarbeiter, die mit **leicht verderblichen Lebensmitteln** umgehen, bestehen weitergehende Bestimmungen.

Leicht verderbliche Lebensmittel sind kühlpflichtige Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht leicht verderblich sind, z.B.:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus (z.B. Hackfleisch, Fleischzubereitungen)
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis (z.B. Pudding, Desserts)
- Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus (z.B. Lachsbrötchen)
- Eier und Eiprodukte
- Speiseeis und -erzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage (z.B. Sahnetorten, Frankfurter Kranz)
- Feinkost-, Rohkostsalate, Marinaden, Mayonnaisen und andere emulgierte Saucen (z.B. Kartoffelsalat)

In § 4 (1) der Lebensmittelhygiene-Verordnung wird gefordert, dass leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden dürfen, die aufgrund einer **Schulung über entsprechende Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene** verfügen.

Die Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene umfassen u.a.

- Grundkenntnisse der Lebensmittelmikrobiologie (z.B. Bakterien, Schimmelpilze) und Vermeidung der Keimvermehrung (z.B. Kühlung, Erhitzung)
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung / Verarbeitung des Lebensmittels
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
- Personahygiene (z.B. Toilettenbenutzung, Rauchverbot)
- Reinigung und Desinfektion (z.B. Konzentration des Mittels, Einwirkzeit)
- Schädlingsbefall (Erkennung und Bekämpfung)
- Vorschriften zum Lebensmittelrecht (z.B. das betriebliche Eigenkontrollsystem)

In größeren Betrieben mit mehreren Mitarbeitern sind die Anforderungen an die Inhalte und den Umfang des Eigenkontrollsystems größer. Daher besteht hier die Verpflichtung, dass die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Verfahrens zuständig sind, zusätzlich in allen Fragen der Anwendung der **HACCP-Grundsätze** angemessen geschult werden.

Alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen über die o.g. Fachkenntnisse verfügen.

Sollten diese Kenntnisse nicht im Rahmen der **Berufsausbildung** (z.B. als Koch /Köchin, Fachverkäufer /-in) vermittelt worden sein, ist der Lebensmittelunternehmer verpflichtet, seine Mitarbeiter /-innen schulen zu lassen.



2. Regelmäßige Hygieneschulungen

Die Hygieneschulung nach Anhang II Kap. XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2001 über Lebensmittelhygiene ist nicht zu verwechseln mit der Gesundheitsbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Nach dem Infektionsschutzgesetz § 43 (4) sind die Arbeitgeber zusätzlich verpflichtet, die Mitarbeiter / -innen jährlich zu belehren bzw. - belehren zu lassen.

Ziel der Hygieneschulungen ist es, das Personal in regelmäßigen Abständen mit den allgemeinen hygienischen Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln vertraut zu machen und **betriebs-spezifisch auf Hygieneprobleme** einzugehen. Umfang und Inhalt dieser Schulungen ist abhängig von der jeweiligen Tätigkeit des Personals, der Art des Lebensmittels, welches behandelt wird und dem damit verbundenen Risiko. Es ist sinnvoll, diese Schulungen mit den Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz zu verbinden, sie werden jedoch nicht durch diese ersetzt.

Auch die Inhalte der Hygieneschulung orientieren sich an der o.g. Aufstellung über die Anforderungen an Fachkenntnisse für das Personal. Formal und inhaltlich sollten die Schulungen der DIN-Norm 10514 „Lebensmittelhygieneschulung“ entsprechen.

Wichtig ist, dass **mindestens einmal im Jahr** geplant, und in jedem Fall nach Aufnahme der Tätigkeit das Personal geschult wird. Soweit der nötige Sachverstand nicht intern vorhanden ist, müssen ggf. externe Schulungsanbieter beauftragt werden.

Die Lebensmittelüberwachung überprüft bei den Betriebskontrollen die Nachweise über die Teilnahme an Schulungen, Weiterbildungen, o.ä. in Form von **Teilnahmebescheinigungen** bzw. Qualifikationsnachweisen.

Bei innerbetrieblichen Schulungen gilt Folgendes:

- Datum, Zeit, Ort und Referent müssen ausgewiesen sein.
- Die behandelten Themen / Inhalte müssen in Kurzform aufgeführt sein.
- Die Teilnehmer bestätigen die Teilnahme mit ihrer Unterschrift.
- Die Bescheinigungen sind am Arbeitsplatz zu hinterlegen und auf Verlangen vorzuweisen.

In § 10 der Lebensmittelhygiene-Verordnung sind die **Ordnungswidrigkeiten** beschrieben, die ausführen, wer vorsätzlich oder fahrlässig

- entgegen der allgemeinen Hygieneanforderungen Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt,
- von ungeschulten Mitarbeitern ein leicht verderbliches Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt.

Zahlreiche Berufs- und Fachverbände, berufsständische Organisationen und Verbraucher-Organisationen bieten Informationsmaterialien zum Thema „Lebensmittelhygiene“ und „Hygieneschulungen“ an. Ausführliche Informationen finden Sie in den **branchenspezifischen Leitlinien**, wie z.B.:

Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE): HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis (www.einzelhandel.de)

Deutscher Fleischer-Verband (DFV) : Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischerreien www.fleischerhandwerk.de

DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband): Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Gastronomie www.dehoga-sh.de

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks : Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk (S. 101 ff.) (www.baeckerhandwerk.de)

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationsquelle für den Gewerbetreibenden darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.