

## ● Merkblatt Lebensmittelschulungen

---

Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) und Schulungen nach Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) für Lebensmittelbetriebe

---

### Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (§43 IfSG)

#### **Wer benötigt die Belehrung?**

Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis,
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
- Eiprodukte,
- Säuglings- und Kleinkindernahrung,
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage,
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen,
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr,

Hierbei zählt sowohl der direkte Kontakt bei der Verarbeitung, als auch der indirekte Kontakt z.B. über Bedarfsgegenstände, wie Geschirr, Besteck, etc..

Des Weiteren benötigen alle Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind diese Schulung.

#### **Wann erfolgt die Belehrung?**

Die Erstbelehrung erfolgt zwingend vor Ausübung der Tätigkeit (vor Arbeitsantritt) und wird durch das Gesundheitsamt oder durch einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt durchgeführt. Die Bescheinigung darf vor erstmaligen Antritt der Tätigkeit nicht älter als drei Monate sein.

Die Folgebelehrungen (Auffrischungen) können durch den Arbeitgeber erfolgen, die Folgebelehrung ist alle zwei Jahre durchzuführen und schriftlich zu dokumentieren.

### **Inhalte der Belehrung**

Inhalt der Folgebelehrung sollten Hinweise zu den notwendigen Hygienemaßnahmen sowie Beschäftigungs- und Tätigkeitsverboten aufgrund von Infektionskrankheiten (z.B. Cholera, Salmonellose) unter Berücksichtigung des speziellen Arbeitsplatzes sein.

### **Schulung nach Lebensmittelhygiene-Verordnung (§4 LMHV)**

#### **Wer benötigt die Schulung?**

Verpflichtend für alle Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln (Milchprodukte, Eiprodukte, Fisch, Fleisch, etc.) umgehen.

Ausnahme: Personen, die nachweisen können, dass sie Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln und im Bereich der Lebensmittelhygiene haben (z.B. durch Berufsausbildung). Des Weiteren ist bei ausschließlichem Umgang mit verpackten Lebensmitteln diese Schulung nicht notwendig.

#### **Wann erfolgt die Schulung?**

Die erste Schulung erfolgt vor Arbeitsantritt. Die Schulung muss jährlich wiederholt und dokumentiert werden, sie kann durch den Arbeitgeber oder eine fachkundige Person erfolgen.

#### **Schulungsinhalte**

- 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

Die Schulung sollte auf den jeweiligen Betrieb angepasst sein.

#### **Allgemein:**

Die Dokumentationen der Schulungen nach IfSG und LMHV sind auf Verlangen der Behörde nachzuweisen und sind in der Betriebsstätte verfügbar zu halten. Bei Personen, die an mehreren Standorten tätig sind, ist der Nachweis in jeder Betriebsstätte als Kopie verfügbar zu halten (z.B. bei Mitarbeitern, die in mehreren Filialen beschäftigt sind). Die Dokumentation umfasst, die Schulungsinhalte, die Namen und Unterschriften der Schulungsteilnehmer und des Schulenden, sowie das Datum.