



Merkblatt

Personalschulung in Lebensmittelbetrieben

Der § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) fordert von allen Lebensmittelbetrieben 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. 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 an 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.
2. 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;
 - Havarie Plan, 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 andern 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. Sämtliche dieser Belehrungen und Schulungen sind den Überwachungsbehörden nachzuweisen. Als eindeutige Nachweise können praktisch nur Aufzeichnungen in Schriftform angesehen werden. Die Nachweise sind jederzeit an der Betriebsstätte vorzuhalten und den Überwachungsbehörden auf Verlangen vorzulegen.

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

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

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

Es ist dann untersagt u.a. Torten herzustellen, zu "behandeln", zum Essen anzubieten oder gar Gegenstände anzufassen, die mit den Torten in Berührung kommen könnten. Also auch z.B. bei Straßenfesten und Vereinsfesten. Ausgenommen wird hier nur der private hauswirtschaftliche Bereich. Das Verbot ist also sehr weit gefasst und der Schwerpunkt liegt bei der Zielrichtung Lebensmittel vor der Verunreinigung mit Krankheitserregern zu schützen. Ein Verstoß gegen das Verbot ist eine **Straftat** und wird mit bis zu zwei Jahren Freiheitsstrafe oder Geldstrafe geahndet.

Die Kenntnis der Mitglieder über diese Regelung wäre also sehr wichtig.

§ 43 IfSG regelt dagegen, wer verpflichtet ist, an einer Belehrung über den § 42 IfSG beim Gesundheitsamt teilzunehmen

- dies sind alle Personen, die "**gewerbsmäßig**" Tätigkeiten wie im § 42 IfSG beschrieben - ausüben.

Der Begriff "**gewerbsmäßig**" ist im IfSG nicht näher erläutert. Die Belehrung beim Gesundheitsamt soll sicherstellen, dass Personen, die **regelmäßig und häufig** Tätigkeiten mit Lebensmitteln durchführen, über die Gefahr einer Verschleppung von Krankheitserregern und die gesetzliche Regelung dazu informiert werden.

1. Die Belehrung gemäß 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
 - Säuglings- und Kleinkindernahrung
 - Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
 - Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
 - Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen
 - Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum RohverzehrDies betrifft auch Personen, die nur mit Bedarfsgegenständen in Berührung kommen (z. B. Spülen und Trocknen von Geschirr, Reinigung und Desinfektion im Produktionsbereich).
2. Die Belehrung im Sinne des IfSG wird als ausreichend anerkannt, wenn:
 - die Erstbelehrung durch das zuständige Gesundheitsamt durchgeführt wurde
 - diese Erstbelehrung bei erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit nicht älter als drei Monate ist,
 - der Lebensmittelunternehmer die tätigen Personen bei Arbeitsaufnahme erneut belehrt hat,
 - der Lebensmittelunternehmer weiterhin zweijährige Folgebelehrungen durchgeführt hat
 - sowie sämtliche Belehrungen dokumentiert sind.

Es gibt auch die Möglichkeit die o.g. Erstbelehrung online mit Nachweis zu absolvieren z.B.

<https://www.dithmarschen.de/themen/gesundheit/gesundheitsamt/hygienebelehrung-nach-43-ifsg>

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den Kreis Dithmarschen, Fachdienst Ordnung, Zuwanderung, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Rungholtstr. 9 (Postanschrift: Stettiner Str. 30), 25746 Heide.

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. 853/2004 über Lebensmittelhygiene

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV)

Infektionsschutzgesetz (IfSG)