

Schulung (regelmäßig - jährlich)

1. VERORDNUNG (EG) NR. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES VOM 29. APRIL 2004 ÜBER LEBENSMITTELHYGIENE KAPITEL XII - SCHULUNG

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

Die Fachkenntnisse sind der zuständigen Behörde auf Verlangen nachzuweisen.

2. BELEHRUNG NACH DEM INFektionSSCHUTZGESETZ (EHEMALS GESUNDHEITSZEUGNIS BZW. LEBENSMITTELAUSWEIS)

Erstbelehrung (einmalig): NUR durch das Gesundheitsamt - gerne können Sie sich aber schon vorab mit Fragen an mich wenden!

Personen, die gemäß § 42 Infektionsschutzgesetz gewerbsmäßig Tätigkeiten, u. a. Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln, erstmalig nur dann ausüben bzw. beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

- a. über die in § 42 Abs. 1 IFSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
- b. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

3. FOLGEBELEHRUNG (ALLE 2 JAHRE)

Der Arbeitgeber hat Personen, die die genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle 2 Jahre über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren (Folgebelehrung).

Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und der zuständigen Behörde nachzuweisen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift. Die geltenden rechtlichen Bestimmungen bleiben unberührt.

Schulung (einmalig, Ungelernte)

4. LEBENSMITTELHYGIENE VERORDNUNG (§ 4 SCHULUNG)

Im August 2007 trat die Deutsche Lebensmittelhygiene VO in Kraft. Hiernach dürfen leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Fleisch, Fisch und Erzeugnisse daraus, Milch, Speiseeis, Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Backwaren mit nicht durchgebackenen Füllungen) nur noch von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kap. XII Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 über ihre jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse verfügen.

Zielgruppe:

Ungelernte, Seiteneinsteiger etc.

Ausnahme:

Es sei denn, sie verfügen über eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt wurden.

Die Fachkenntnisse sind der zuständigen Behörde auf Verlangen nachzuweisen.

Die Fachgebiete im Einzelnen:

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen LM
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderungen 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