

Pflichtschulungen im Lebensmittelbereich?

Alle Personen, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen, dazu zählt u.a. Küchen-, Reinigungs- und Servicepersonal, müssen in regelmäßigen Abständen in den Themen Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz geschult werden. Diese Regeln gelten für Arbeitnehmer und den Unternehmer selbst.

Es wird zunächst zwischen zwei Schulungen unterschieden:

1. Belehrung nach §§ 42, 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)
2. Lebensmittelhygiene-Schulung nach EU-Verordnung (EG) Nr. 853 / 2004

Beide Schulungen sind Pflicht! Für die Durchführung oder Organisation der Schulungen ist immer der Arbeitgeber verantwortlich.

1. Belehrung nach §§ 42, 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Wo finde ich die gesetzliche Grundlage?

Grundlage ist das Infektionsschutzgesetz (IfSG) "Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen." Hier sind insbesondere § 42 und § 43 relevant.

Was ist Inhalt der Belehrung?

Die Belehrung informiert über ansteckende Krankheiten, ihr Auftreten und ihre Symptome. Ziel ist es, dass der Belehrtete in der Lage ist, mögliche Erkrankungen zu erkennen und bei Verdacht richtig zu handeln. So kann verhindert werden, dass sich Krankheitserreger und Infektionskrankheiten ausbreiten. Die Belehrung muss mündlich und schriftlich erfolgen.

Wer muss die Belehrung absolvieren?

Jeder, der erstmalig mit Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen (z.B. Messer, Geschirr, Küchenmaschine), die für die Bearbeitung der Lebensmittel verwendet werden, in unmittelbarem Kontakt kommt, muss sich einer Erstbelehrung unterziehen. Die Belehrung ist vom Unternehmer und Arbeitnehmer (bitte beachten: auch die Saison- oder Aushilfskräfte und mithelfende Familienangehörige) vor Arbeitsantritt absolviert werden. Personen, die ein Gesundheitszeugnis nach § 18 Bundesseuchengesetz besitzen, benötigen keine erneute Bescheinigung nach dem IfSG.

Wenn Sie folgende Tätigkeiten ausführen, müssen Sie die Schulung absolvieren:

- alle Tätigkeiten beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln, wenn mit diesen unmittelbarer Kontakt besteht oder über den Kontakt mit Bedarfsgegenständen eine Übertragung von Krankheitserregern zu befürchten ist,
- alle Tätigkeiten in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Wenn Sie Kontakt mit folgenden Lebensmitteln haben, müssen Sie die Schulung absolvieren:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
- 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.

Gültigkeit der Belehrung

Über die Durchführung der Belehrung wird eine Bescheinigung ("Lebensmittelausweis") ausgestellt. Dieses Dokument erhält nur dann Gültigkeit, wenn in einem Zeitraum von **drei Monaten** nach der Belehrung eine Tätigkeit im Lebensmittelbereich ausgeübt wird. Dabei reicht schon ein Arbeitstag aus.

Folgebelehrung

Nach Aufnahme der Tätigkeit muss der Arbeitnehmer nochmals durch den Unternehmer belehrt werden, Grundlage ist § 43 (4) IfSG. Dies gilt auch, wenn eine neue Tätigkeit begonnen wird. Des Weiteren müssen Arbeitnehmer im Lebensmittelbereich alle zwei Jahre an einer Folgebelehrung teilnehmen. Diese Belehrung erfolgt nicht mehr beim Gesundheitsamt, sondern kann vom Arbeitgeber oder einem Dritten durchgeführt werden. Auch der Unternehmer selbst muss sich regelmäßig informieren und die erworbenen Kenntnisse auffrischen. Dies kann in der Regel durch die Vorbereitung der Belehrung der Arbeitnehmer erfolgen. Es bietet sich an, die Belehrungen gem. § 43 IfSG und die Lebensmittelhygiene-Schulung miteinander zu verbinden und am gleichen Termin durchzuführen.

Dokumentation

Über die Durchführung der Erstbelehrung wird eine Bescheinigung ("Lebensmittelausweis") ausgestellt, die dem Arbeitgeber zu überlassen ist. Der Unternehmer muss die Lebensmittelausweise und Nachweise über die Folgebelehrungen in seinen Unterlagen dokumentieren. Die Dokumente sind im Betrieb verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuzeigen. Auch der Unternehmer muss seine Kenntnisse dokumentieren, beispielsweise indem er alle erforderlichen Gesetzestexte und Informationen bereithält. Bei Nachfragen der Überwachungsbehörden muss der Unternehmer durch seine Antworten belegen können, dass ihm die entsprechenden Rechtsgrundlagen bekannt sind und er diese praxisgemäß interpretieren kann.

Wer führt die Erstbelehrung durch?

Die Erstbelehrung erfolgt grundsätzlich durch das zuständige Gesundheitsamt oder einen beauftragten Arzt oder einer anderen beauftragten Stelle.

2. Lebensmittelhygiene-Schulung nach EU-Verordnung (EG) Nr. 852 / 2004

Wo finde ich die gesetzliche Grundlage?

Grundlage ist die "EU-Basis-Hygieneverordnung" [EU-Verordnung (EG) Nr. 852/ 2004]. Die Regelungen zur Schulung finden Sie in Anhang II Kapitel XII Nr. 1. Die Umsetzung der EU-Verordnung in Deutschland regelt die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV). Hier ist in § 4 LMHV zwingend vorgeschrieben, dass alle Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen eine Lebensmittelhygiene-Schulung nach den Vorgaben der EU-Verordnung absolvieren müssen.

Was ist Inhalt der Lebensmittelhygiene-Schulung?

Im Gesetzestext werden keine konkreten Anforderungen an die Hygieneschulung genannt. Grundsätzlich muss sich aber die Schulung auf alle Hygienebereiche beziehen, die für den Betrieb relevant sind, wie z. B. Lebensmittel-, Personal- und Gerätehygiene. Erläuterungen zur Schulung enthält u. a. die DIN 10514 über Hygieneschulungen. Die DIN 10514 dient der Orientierung, um den Verpflichtungen des Lebensmittelunternehmens zur Schulung der Mitarbeiter in Fragen der Hygiene nachzukommen und hat zum Ziel, die Durchführung der Schulungsmaßnahmen zu erleichtern. Die Norm ist allgemein für alle Branchen der Lebensmittelwirtschaft formuliert und gilt für Lebensmittelbetriebe unabhängig von Art und Größe. Inhalte sollen u. a. sein:

- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
- Lebensmittelrecht, Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- Betriebliche Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit
- Havarieplan, Krisenmanagement
- Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
- Anforderung 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

Wer muss in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult werden?

Schulungen sind für alle Personen vorgeschrieben, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen. Nach § 2 LMHV ist ein leicht verderbliches Lebensmittel ein Lebensmittel, das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist, und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann. Die Schulung muss vom Unternehmer und Arbeitnehmer (bitte beachten: auch Saison- oder Aushilfskräfte) vor Arbeitsantritt absolviert werden.

Ausgenommen sind Personen mit einer entsprechenden Fachausbildung, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt wurden. Bei diesen Personen wird vermutet, dass sie über die erforderlichen Fachkenntnisse verfügen. Soweit Personen ausschließlich verpackte Lebensmittel wiegen, messen, stempeln, bedrucken oder in den Verkehr bringen, müssen sie nicht in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult werden.

Wiederholung der Schulung

Die Schulung soll alle 2 Jahre wiederholt werden. Auch der Unternehmer muss sich regelmäßig informieren und die entsprechenden Kenntnisse auffrischen. Es bietet sich dann an, die Lebensmittelhygiene-Schulung und die Belehrungen nach §§ 42, 43 IfSG miteinander zu verbinden und am gleichen Termin durchzuführen.

Dokumentation

Der Unternehmer muss die Durchführung der Schulung und die Teilnahme der Angestellten in seinen Unterlagen dokumentieren. Die Dokumente sind im Betrieb verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuzeigen. Auch der Unternehmer muss seine Kenntnisse dokumentieren, beispielsweise indem er alle erforderlichen Gesetzestexte und Informationen bereithält. Bei Nachfragen der Überwachungsbehörden muss der Unternehmer durch seine Antworten belegen können, dass ihm die entsprechenden Rechtsgrundlagen bekannt sind und er diese praxismäßig interpretieren kann.

3. Schulung zum HACCP-Konzept

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des betriebseigenen HACCP-Verfahrens bzw. Konzeptes zuständig sind (auch Stellvertretungen), in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden. Hier soll alle 2 Jahre eine Fortbildung erfolgen.

Bitte beachten Sie!

Für alle hier benannten Schulungen und Belehrungen gelten folgende rechtliche Rahmenbedingungen:

- Die behandelten Themen müssen in Kurzform dokumentiert und von den Teilnehmern und den Durchführenden gegengezeichnet werden.
- Den geschulten Personen ist die Teilnahme zu bescheinigen.
- Die erteilten Bescheinigungen sind am Arbeitsplatz zu hinterlegen und auf Verlangen vorzuweisen.
- Unterlassene Schulungen und/oder Belehrungen stellen eine Ordnungswidrigkeit dar und können mit einem Bußgeld geahndet werden.

Sie haben Fragen? Wir sind gerne für Sie da!

Berliner Hygiene Fachschule
Boxberger Straße 21, 12681 Berlin

Telefon: 030 / 930269720
Telefax: 030 / 930269729

Email: info@hygienefachschule.de
Internet: www.hygienefachschule.de