



Schulungen und Belehrungen in Lebensmittelbetrieben

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an Schulungen und Belehrungen für Personen in Betrieben, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Alle Personen, die dabei direkt oder indirekt in Berührung mit Lebensmitteln kommen, müssen in regelmäßigen Abständen in den Themen Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz geschult werden. Dies gilt sowohl für die Arbeitnehmer wie für den Lebensmittelunternehmer selbst.

Es wird zwischen folgenden Schulungen/ Belehrungen unterschieden

Schulung nach	Belehrung nach
Verordnung (EG) Nr. 852 / 2004 + erforderlichenfalls zusätzlich über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)	§ 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Schulung nach Verordnung (EG) Nr. 852 / 2004 und nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Lebensmittelunternehmer haben gemäß VO (EG) Nr. 852/2004 zum einen zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene mindestens einmal jährlich unterwiesen und/oder geschult werden. Zum anderen müssen diejenigen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden.

Mögliche Schulungsinhalte sind:

- Personal- und Betriebshygiene
- mikrobielle, chemische und physikalische Gefahren bei der Lebensmittelherstellung
- Lagerung und Kühlung von Lebensmitteln
- Reinigung und Desinfektion
- HACCP-gestützte Verfahren

Personen, die mit leichtverderblichen Lebensmitteln umgehen, benötigen zusätzliche Schulungen.

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse verfügen.

Die Fachkenntnisse in den entsprechenden Sachgebieten sind in der Anlage 1 (zu § 4 Absatz 1 Satz 1) der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV) aufgeführt.

Diese Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen.

Die o.g. Fachkenntnisse sind nicht erforderlich

- soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden
- für die Primärproduktion und die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen nach § 5 LMHV.

Personen, die eine branchenspezifische wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, wird vermutet, dass sie

- für eine der jeweiligen Ausbildung (z.B. Koch, Bäcker, Konditor, Metzger) entsprechende Tätigkeit nach Anhang II Kapitel XII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind
- über erforderliche Fachkenntnisse zur Herstellung, Behandlung und zum Inverkehrbringen von leichtverderblichen Lebensmitteln verfügen.

Exkurs: Was sind leicht verderbliche Lebensmittel?

Als leicht verderbliche Lebensmittel gelten Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann (§ 2 Absatz 1 Satz 2 LMHV). Leicht verderbliche Lebensmittel sind u.a. Fleisch, Geflügelfleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Krusten-, Schalen- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus, Milch und Milchprodukte, Eier und Erzeugnisse daraus, Salate, Sprossen zum Rohverzehr, Speiseeis, Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage, Reste gegarter Speisen

Wo können die Schulungen absolviert werden?

Die Schulungen können vom Lebensmittelunternehmer oder einer von ihm beauftragten qualifizierten Person durchgeführt werden.

Auf der Homepage der Industrie- und Handelskammer (IHK) Darmstadt wird eine Liste mit Schulungsanbietern zu o.g. Schulungen geführt. Neben den o.g. Schulungen bieten die Schulungsanbieter zum Teil auch weitere Schulungen wie die Folgebelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG; s.u.) oder eine Schulung zum HACCP-Konzept an. Die genannte Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

[Schulungsanbieter - IHK Darmstadt](#)

Wie oft müssen die Schulungen absolviert werden?

Das Personal muss vor Arbeitsantritt die Schulungen vorweisen bzw. absolvieren. Die Schulungen müssen mindestens einmal jährlich wiederholt bzw. aufgefrischt werden.

Auch der Lebensmittelunternehmer selber hat entsprechende Schulungen zu absolvieren.

Die Teilnahme an den Schulungen sowie die wesentlichen Schulungsinhalte sind zu dokumentieren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 IFSG bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben bzw. mit diesen Tätigkeiten beschäftigt werden, wenn Sie vor Arbeitsantritt eine Erstbelehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz absolviert haben. Die Bescheinigung über die Erstbelehrung darf vor vorgenannten Arbeitsantritt nicht älter als 3 Monate sein.

Dies gilt für alle Beschäftigte, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, beispielsweise in Küchen von Gaststätten und Restaurants, in Cafés, in Kindertagesstätten und Pflegeeinrichtungen. Auch Aushilfen, Praktikanten, Auszubildende, mithelfende Familienangehörige und Mitarbeitende im Reinigungs- oder Spülbereich sind hiervon betroffen.

Bezüglich der genauen Bestimmungen wird auf das Infektionsschutzgesetz, insbesondere §§ 42 – 43 verwiesen.

Wie oft müssen die Belehrungen absolviert werden?

Das Personal muss vor Arbeitsantritt die o.g. Erstbelehrung vorweisen.

Die sog. Folgebelehrungen haben nach Aufnahme der Tätigkeit und des Weiteren alle zwei Jahre zu erfolgen.

Auch der Arbeitgeber selber hat entsprechende Belehrungen vorzuweisen, wenn er Tätigkeiten nach § 42 Abs. 1 IFSG ausübt.

Die Bescheinigung der Erstbelehrung und die letzte Dokumentation der Folgebelehrung sind beim Arbeitgeber aufzubewahren und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen.

Wo können/ müssen die Belehrungen durchgeführt werden?

Die Erstbelehrung wird vom Gesundheitsamt oder bei einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt durchgeführt. Präsenztermine sowie Termine für eine Online-Belehrung finden Sie zum Beispiel auf der Seite des Gesundheitsamtes Kreis Bergstraße:

[Lebensmittel-Belehrung \(IfSG\) | Kreis Bergstrasse](#)

Die Folgebelehrungen erfolgen nicht mehr beim bzw. durch das Gesundheitsamt, sondern werden vom Arbeitgeber oder einer von ihm beauftragten qualifizierten Person durchgeführt.

Besonderer Verantwortungsbereich für den Arbeitnehmer und -geber

Der Arbeitnehmer ist seinem Arbeitgeber verpflichtet, unverzüglich mitzuteilen, wenn nach Aufnahme der Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 IFSG auftreten.

Der Arbeitgeber hat bei Anhaltspunkten oder Tatsachen, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 IFSG begründen, unverzüglich Maßnahmen einzuleiten, die die Weiterverbreitung der Krankheitserreger verhindern.

Weitere wichtige Hinweise

1. Weitere Infoblätter finden Sie unter diesem QR-Code:



2. Die vorstehenden Angaben basieren überwiegend auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung.

Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter:

[BMLEH - Lebensmittel-Hygiene - Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene](#)

3. Weitere Auskünfte bzw. Hilfestellungen finden Sie u.a. unter
 - a) Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband) - [DEHOGA Bundesverband: Lebensmittelrecht & Verbraucherrecht](#), u.a. die Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie
 - b) beim Lebensmittelverband Deutschland - [Lebensmittelhygiene: Lebensmittelverband Deutschland](#), u.a. verschiedene Leitlinien
 - c) Bei der IHK Darmstadt - Rhein Main Neckar – [Tourismus / Gastgewerbe - IHK Darmstadt](#)
 - d) HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) [leitlinie_print_NEW.indd](#)

Die Ausführungen dieses Infoblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Leider ist es den Kontrollbehörden aufgrund ihrer umfangreichen, staatlich zugewiesenen Aufgaben in aller Regel nicht möglich, umfassend beratend tätig zu werden. Eine umfassende Beratung kann von privaten Sachverständigen oder Interessenverbänden wahrgenommen werden. Diese orientiert sich dann am konkreten Einzelfall.

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Telefon: 06252 15-5977

Fax: 06252 15-5928

E-Mail: vetamt@kreis-bergstrasse.de (bitte im Betreff immer die Gemeinde mit angeben)