



## Schulungspflichten für Lebensmittelunternehmer

Infoblatt Nr. 34 Stand 11.03.2024

Nachfolgend eine kurze Zusammenfassung der Schulungs-/Belehrungspflichten des Lebensmittelunternehmers:

### 1. IfSG (Infektionsschutz)

- Erstbelehrung (Gesundheitszeugnis) gem. § 43 (1) IfSG → **nur beim Gesundheitsamt**

Mitarbeitende, die bereits vor dem 01.01.2001 im Lebensmittelbereich tätig waren und über ein Gesundheitszeugnis gem. ehemaligem Bundes-Seuchengesetz (BSeuG) verfügen, benötigen keine Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz (IfSG). Das Bereithalten des Gesundheitszeugnisses entspricht hier der Erstbelehrung. Die Pflicht zu Folgebelehrungen besteht jedoch.

- Eingangsbelehrung gem. § 43 (4) IfSG bei Arbeitsaufnahme durch den Lebensmittelunternehmer

- Folgebelehrung gem. § 43 (4) IfSG mind. alle zwei Jahre durch den Lebensmittelunternehmer

### 2. Lebensmittelhygiene-Verordnung -LMHV (Fachkenntnis)

- Schulung zum Erwerb der erforderlichen Fachkenntnisse im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln gem. § 4 LMHV Anl. 1, wenn keine beruflichen Vorkenntnisse nachgewiesen werden können (die Themenliste der Anlage 1 gilt auch beispielhaft für alle Hygieneschulungen); Über die Schulung erhalten die Teilnehmenden einen Nachweis vom Veranstalter.

### 3. Verordnung über Lebensmittelhygiene - VO (EG) Nr. 852/2004 (Hygiene)

- Hygieneschulungen des Personals gem. VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. XII Nr. 1 und 3 mindestens einmal jährlich; sinnvoller Weise mit einer Wiederholungsbelehrung gem. § 43 (4) IfSG

- Schulungen des verantwortlichen Personals (z.B. Küchenleitungen und ihre Vertretungen) gem. VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. XII Nr. 2 mindestens einmal jährlich in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze

Aus Erfahrung sind häufigere und dafür kürzere Schulungen zu Themen aus dem Betrieb anzuraten. Die Schulungsthemen sind möglichst genau zu dokumentieren und es ist z.B. durch arbeitsplatzspezifische Fragen eine Art Erfolgskontrolle zu den Schulungsinhalten durchzuführen und zu dokumentieren.

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABI EU L 139, S. 1 ff) in der zur Zeit gültigen Fassung
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom 20.07.2000 in der zur Zeit gültigen Fassung
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) vom 08.08.2007 in der zur Zeit gültigen Fassung

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
<b>Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen</b>	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzener Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
☎ 0421/361 15240	☎ 0471/596 13883
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: <a href="mailto:office@lmtvet.bremen.de">office@lmtvet.bremen.de</a>	e-Mail: <a href="mailto:officebhv@lmtvet.bremen.de">officebhv@lmtvet.bremen.de</a>

## **Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV)**

### § 4 Schulung

(1) 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 Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen. Die Fachkenntnisse nach Satz 1 sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen. Satz 1 gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden. Satz 1 gilt nicht für die Primärproduktion und die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen nach § 5.

(2) Bei Personen, die eine 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 entsprechende Tätigkeit 1. nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind und 2. über nach Absatz 1 erforderliche Fachkenntnisse verfügen.

#### Anlage 1 (zu § 4 Abs. 1 Satz 1)

##### Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
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

# Schulungsnachweis

- Schulung gemäß VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. XII Abs. 1 über Lebensmittelhygiene
- Schulung gemäß VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. XII Abs. 2 über HACCP-Grundsätze
- Eingangsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Folgebelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)

<b>Betrieb/Einrichtung/Standort</b>	
<b>Thema / Inhalte</b>	
<b>Diskussionspunkte*</b>	
<b>SchulungsleiterIn</b>	
<b>Datum</b>	<b>Uhrzeit</b> (von – bis)

Mit der Unterschrift bestätigen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, dass sie arbeitsplatzbezogen über Fragen der Lebensmittelhygiene gemäß VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel XII und/oder über Tätigkeits-, Beschäftigungsverbote und Mitteilungspflicht nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) § 43 (4) belehrt wurden.

Ebenso wird mit der Unterschrift bestätigt, dass die vermittelten Schulungsinhalte verstanden wurden, und die Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln sowie die Pflichten bei Arbeiten in der Küche ordnungsmäßig und verantwortungsbewusst befolgt werden.

**Datum**

**SchulungsleiterIn**

\* Im Rahmen der Diskussion wird arbeitsplatzbezogen geprüft, ob die vermittelten Schulungsinhalte von der Schulungsgruppe verstanden wurden und dies kann deshalb als eine Art Erfolgskontrolle gelten.

