

**Der Oberbürgermeister**

Veterinär- und Lebensmittelaufsicht  
Großflecken 23  
Postanschrift: Großflecken 63  
24534 Neumünster  
Tel.: 04321 / 942-2470 und 2454  
Fax: 04321 / 942-2082

## Merkblatt

### Pflichtschulungen für Mitarbeiter in Lebensmittelbetrieben

#### **A. Warum müssen Lebensmittelunternehmer Schulungen durchführen?**

Die Pflicht zur umfassenden Mitarbeiterschulung ergibt sich aus

**Anhang II Kapitel XII Nrn. 1, 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004**

*Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass*

- 1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden;*
- 2. die Personen, 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 und*
- 3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.*

**und § 4 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) 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 Nummer 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.*

*(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 Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind und*
- 2. über nach Absatz 1 erforderliche Fachkenntnisse verfügen.*

*\*) Als leicht verderbliche Lebensmittel werden Lebensmittel angesehen, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstigen Bedingungen erhalten werden kann. Hierunter zählen mithin alle kühlpflichtigen Lebensmittel.*

**sowie den Anforderungen der §§42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG).**

**§ 42 (1) Personen, die**

- 1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,*
- 2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,*
- 3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden, dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden*
  - a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder*

b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist. Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

(2) Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

§ 43 (1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und

2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 in Textform erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht oder nicht mehr bestehen.

(2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

(3) Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

(4) Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherrn entsprechende Anwendung.

(5) Die Bescheinigung nach Absatz 1 und die letzte Dokumentation der Belehrung nach Absatz 4 sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise nach Satz 1 und, sofern er eine in § 42 Abs. 1 bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung nach Absatz 1 Satz 1 an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

**In diesem Merkblatt nicht erfasst sind weitere Fach- und Sachkundenachweise, die im Einzelfall erforderlich sind oder sich aus handwerksrechtlichen Vorgaben ergeben (z.B. Meisterpflicht bzw. vergleichbare Fachkundenachweise für Frischfleisch, Bäckereien, Konditoreien)!**

## **Schulung gemäß Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004**

### **Wer ist zu schulen?**

**Alle Personen, die mit Lebensmitteln umgehen**, sind in Fragen der Lebensmittelhygiene **entsprechend ihrer Tätigkeit** zu schulen und zu überwachen. Das bedeutet, auch Aushilfskräfte

### **Wann und wie oft ist zu schulen?**

Die Schulung ist zu Beschäftigungsbeginn und danach mindestens **einmal jährlich** durch den Lebensmittelunternehmer vorzunehmen und zu dokumentieren.

### **Was ist zu schulen?**

Die konkreten Inhalte der Schulungen sind abhängig von der Tätigkeit der Person (daher keine vollständige Aufzählung möglich, es können auch Teile des Gesamtpaketes an mehreren Schulungsterminen unterrichtet werden). Die Inhalte sollten nicht nur theoretisch sondern praxisbezogen und auf den eigenen Betrieb zugeschnitten werden, damit sie hier angewendet werden können. Inhalte (beispielhaft):

- Grundsätze der Lebensmittelhygiene wie z.B. Verbot des Rauchens am Ort der Lebensmittelbehandlung, richtiges Anlegen und Tragen von Schutzkleidung (Vorgaben zur persönliche Hygiene).
- Grundsätzliche Anforderungen an die zu bearbeitenden Lebensmittel (z.B. Temperaturen, besondere Aufbewahrungsbedingungen)
- Erkennen von Auffälligkeiten am Lebensmittel (z.B. Beschädigung, Verunreinigung, Schädlingsbefall, Verderb)
- Korrekte Behandlung / Zubereitung, Einhaltung von Rezepturen
- Vermeidung von Kontaminationen (Mikroorganismen, Allergene).
- Umgang mit Geräten, Ausrüstungen und Messinstrumenten
- Von der Person an ihrem Arbeitsplatz anzuwendende Vorgaben und Nachweise aus dem betrieblichen Eigenkontrollsystem(z.B. Temperaturnachweislisten, Reinigungspläne und -nachweise, Anwendung und Dosierung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln)
- Entscheidungsstruktur und Meldewege im Betrieb bezüglich der Lebensmittelsicherheit (wer muss informiert werden, wer trifft Entscheidungen)
- Weitere betriebsspezifische Vorgaben für den Arbeitsplatz
- Kenntnisse zur Kennzeichnung von Lebensmitteln und zur korrekten Abgabe von Auskünften im Verkauf zu Allergenen und Zusatzstoffe (Fundstellen)

### **Wann und wie oft ist zu schulen?**

Bei Aufnahme der Tätigkeit und im Folgenden **mindestens einmal jährlich**

## **Lebensmittelhygiene gemäß § 4 Abs. 1 LMHV**

### **Wer ist zu schulen?**

**Alle Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel** herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, auch Saison- und Aushilfskräfte.

### **Wann und wie oft ist zu schulen?**

Die Schulung ist zu Beschäftigungsbeginn und danach mindestens **einmal jährlich** durch den Lebensmittelunternehmer vorzunehmen und zu dokumentieren.

### **Was ist zu schulen?**

- 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
- Havarieplan, Krisenmanagement
- hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
- Anforderung an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels bei Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
- Reinigung und Desinfektion

Formal und inhaltlich soll die Schulung der DIN 10514 über Hygieneschulungen entsprechen.

## **HACCP-Schulung gemäß Anhang II Kapitel XII Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004**

### **Wer ist zu schulen?**

Alle Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, sind in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen zu schulen.

### **Wann und wie oft ist zu schulen?**

Bei Aufnahme der Tätigkeit und im Folgenden **mindestens einmal jährlich**.

### **Was ist zu schulen?**

Die Anwendung der HACCP-Grundsätze:

- Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen
- Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte auf den Prozessstufen, auf denen eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren
- Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird
- Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Durchführung der kritischen Kontrollpunkte
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist
- Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den oben genannten Punkten entsprochen wird
- Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den oben genannten Punkten entsprochen wird

Die Lebensmittelunternehmer haben gegenüber der zuständigen Behörde den Nachweis zu erbringen, dass sie ein auf den HACCP-Grundsätzen beruhendes Verfahren eingerichtet haben, durchführen und aufrechterhalten.

Diese Anforderungen gelten nicht für Lebensmittelunternehmer, die in der Primärproduktion tätig sind.

## **Belehrungen nach § 43 Infektionsschutzgesetz**

### **Wer ist zu schulen?**

Alle Personen, die beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln mit diesen in Berührung kommen oder Personen in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung sowie Personen, die Krankheitserreger über Bedarfsgegenstände weitergeben könnten.

### **Wann und wie oft ist zu schulen?**

**Vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit** ist durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung eine **Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt** nachzuweisen. Nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren **alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber**.

### **Was ist zu schulen?**

Der Arbeitgeber hat die Personen, die eine der oben genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren **alle zwei Jahre** über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Abs. 2 zu belehren und dieses nachzuweisen. Inhalte sollten sein (nicht abschließende Aufzählung):

- Auffrischung/Sensibilisierung zu Ursachen und Verbreitung von übertragbaren Krankheiten durch Lebensmittel
- Vermeidung der Übertragung von Krankheiten (z.B. richtiges Niesen, Schnupfen, Händewaschen)
- Verhalten bei Auffälligkeiten (z.B. Durchfall, Hauterkrankungen)
- Wiederholung der Erklärung, dass keine ansteckenden Krankheiten und Tätigkeitsverbote bekannt sind.

### **Dokumentationspflichten des Lebensmittelunternehmers**

Die Durchführung aller Schulungen mit Benennung des Inhalts der Schulung und die Teilnahme der Mitarbeiter muss vom **Lebensmittelunternehmer** dokumentiert werden. Die Nachweise sind dem Überwachungspersonal **vom Lebensmittelunternehmer** auf Verlangen vorzulegen.

Es wird empfohlen, die Originalnachweisdokumente zum Schutz gegen Verschmutzung und Verlust in der Personalakte zu hinterlegen. In der Betriebsstätte sind dann Kopien für alle dort beschäftigten Personen zur jederzeitigen Einsicht durch das Kontrollpersonal bereitzuhalten.

**Es ist nicht Aufgabe des Personals die Nachweise zu führen, sondern Aufgabe des Lebensmittelunternehmers, also des Arbeitgebers!**

### **Auszug Schulungsangebote**

Es ist geeignetes Schulungspersonal erforderlich. Der Einsatz von interaktivem Schulungsmaterial ist durch eine geeignete Person zu begleiten. Es sind geeignete Schulungsmaterialien bzw. -instrumente zu verwenden und gegebenenfalls auszuhändigen. Bei geringer Kenntnis der deutschen Sprache der zu Schulenden ist fremdsprachiges Schulungsmaterial oder Schulungsmaterial mit Schwerpunkt auf bild- und symbolhaften Darstellungen geeignet.

Beispiele:

1. Regelmäßige Schulungen werden von der WAK Schleswig-Holstein (Wirtschafts-akademie), Flensburger Chaussee 30, 25813 Husum, Tel. 04841/96080, angeboten.
2. Schulungen im Rahmen von Lebensmittelmesse, z. B. Citti-Messe in Neumünster
3. E-Learning-Hygieneschulungen, z. B. unter den Internetadressen  
[www.oncampus.de](http://www.oncampus.de)  
[www.hyacademy.net](http://www.hyacademy.net)  
[eTraining HACCP und IFSG \(metro.de\)](http://eTraining HACCP und IFSG (metro.de))
4. Hygiene-Seminare der Firma delphi Lebensmittelsicherheit GmbH,  
[www.hygiene-weiterbildung.de](http://www.hygiene-weiterbildung.de)
5. Verlagsprogramm von Behr's Verlag GmbH & Co. KG, [www.behrs.de](http://www.behrs.de)  
u. a. 30-Minuten-Hygieneschulung für Handel, Handwerk und Gastronomie  
ISBN 978-3-89947-094-9

6. CD-ROM „Lebensmittelsicherheit 2000“ vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V., Tel.:02761/828 89 40
7. CD-ROM über HACCP-Hygieneschulung für Küchenleiter und Mitarbeiter in Form einer PowerPoint-Präsentation zu bestellen bei QSH für Küchen, Am Wildpark 61, 40629 Düsseldorf,
8. HACCP-Training  
Schulungsangebote von verschiedenen Firmen, z. B.  
[www.ecoconcept-dewesschmitt.de](http://www.ecoconcept-dewesschmitt.de)  
[www.hygiene-ausgezeichnet.de](http://www.hygiene-ausgezeichnet.de)  
[www.seminus.de](http://www.seminus.de)  
[www.hygiene-weiterbildung.de](http://www.hygiene-weiterbildung.de)  
[www.tuevnordakademie.de](http://www.tuevnordakademie.de)

<b>Muster eines Nachweises zur Personalschulung im Lebensmittelbetrieb</b>
<p>Am _____</p> <p>wurde Frau / Herr _____</p> <p>zu den angekreuzten Themen von mir / von: _____ geschult:</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Infektionsschutzgesetz (IfSG) Folgebelehrung</b> mit Belehrung zur Pflicht, Tatsachen mitzuteilen, die ein Tätigkeitsverbot auslösen können</p> <p>Schulungsinhalte waren: _____</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)</b></p> <p>Schulungsinhalte waren: _____</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Eigenkontrollen (HACCP)</b></p> <p>Schulungsinhalte waren: _____</p> <p><input type="checkbox"/> <b>sonstiges</b></p> <p>Schulungsinhalte waren: _____</p>
<p><b>Erklärung der belehrten/geschulten Person:</b>            Ich wurde wie oben beschrieben geschult und belehrt. Mir ist bekannt, dass ich Tatsachen, die ein Tätigkeitsverbot auslösen können, meinem Arbeitgeber unverzüglich mitzuteilen habe. Mir ist zum Zeitpunkt dieser Schulung nicht bekannt, dass Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei mir vorliegen.</p>
<p>Datum und Unterschrift der geschulten und belehrten Person</p>