

**Der Oberbürgermeister**

Fachbereich IV  
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?**

Ziel der Schulungen ist es, hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten. Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

#### **B. Welche Schulungen haben Lebensmittelunternehmer durchzuführen?**

##### **1. Schulung in Fragen der Lebensmittelhygiene gemäß § 4 Abs. 1 LMHV**

(Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln vom 08.08.2007) in Verbindung mit Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

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

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

##### **Wann ist zu schulen?**

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

##### **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.

\*) 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.

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

### Wer ist zu schulen?

Die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung eines auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden ständigen Verfahrens oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind.

### Wann ist zu schulen?

Bei Einrichtung des HACCP-Systems, bei Herstellung eines neuen Produkts, bei Veränderungen am Herstellungsprozess und 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.

## 3. Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 bzw. Abs. 4 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

### Wer ist zu schulen?

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

### Wann ist zu schulen?

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

### Was ist zu schulen?

Der Arbeitgeber hat 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. Für jede der oben genannten Personen muss im Betrieb eine Bescheinigung über die Erstbelehrung des Gesundheitsamtes zumindest in Kopie vorliegen.

### **C. Dokumentationspflichten**

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.

### **D. Welche Schulungsangebote gibt es?**

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-Hygienschulungen, z. B. unter den Internetadressen  
[www.oncampus.de](http://www.oncampus.de)  
[www.hyacademie.de](http://www.hyacademie.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-Hygienschulung 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-Hygienschulung 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-deweschmitt.de](http://www.ecoconcept-deweschmitt.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)