



Rechtlich geforderte Personal- bzw. Mitarbeiterschulungen im Lebensmittelbereich

Nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG), der Lebensmittelhygieneverordnung und der Verordnung (EG) Nr. 852 / 2004 sind regelmäßige Personalschulungen im gewerblichen Lebensmittelbereich durch den Arbeitgeber durchzuführen und zu dokumentieren.

Der Lebensmittelunternehmer / Arbeitgeber muss die jeweilige Belehrung nicht persönlich durchführen, er kann sie auch delegieren. Auch bei der Delegation ist er dafür verantwortlich, dass die Belehrung ordnungsgemäß vorgenommen wird.

I. Folgebelehrung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz

Der Folgebelehrung durch den Arbeitgeber geht immer eine Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt voraus.

Die Erstbelehrung entspricht der Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 des IfSG

- ✓ soll nachweisen, dass der Mitarbeiter über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote (für Personen, die an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind und bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können oder die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden) und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurde und nach der Belehrung schriftlich erklärt hat, dass ihm keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihm bekannt sind.
- ✓ darf bei erstmaliger Tätigkeit im Lebensmittelbereich (Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen oder Kontakt mit Bedarfsgegenständen, die für die vorgenannten Tätigkeiten verwendet werden) nicht älter als drei Monate sein.
- ✓ ist nach Ausstellung durch das zuständige Gesundheitsamt dauerhaft gültig, solange keine Anhaltspunkte oder Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot (siehe oben) vorliegen.

Ein Ausweis nach Bundesseuchengesetz („Gesundheitszeugnis“) ist gleichbedeutend mit einer Erstbelehrung nach dem IfSG.

- Der Lebensmittelunternehmer / Gewerbeinhaber ist verpflichtet Mitarbeiter nach Aufnahme ihrer Tätigkeit im Unternehmen / Betrieb und im Weiteren alle zwei Jahre über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach § 43 Abs. 2 IfSG („Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Erkrankungen nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.“) zu belehren.
- Die Teilnahme an der Belehrung ist für jeden Mitarbeiter zu dokumentieren. Die rechtliche Vorgabe der „Teilnahme“ der Mitarbeiter bedeutet, dass es sich bei der Belehrung nicht um eine rein schriftliche Belehrung handeln soll.
- Die Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 IfSG (Erstbelehrung) und die letzte Dokumentation der Folgebelehrung sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise 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.
- Bestehen Verdachtsmomente oder Kenntnis über das Vorliegen einer übertragbaren Krankheit bei Beschäftigten, ist der Arbeitgeber verpflichtet, unverzüglich Maßnahmen einzuleiten, die eine Weiterverbreitung (und eine Kontamination von Lebensmitteln) verhindern.

II. Hygiene-Schulung nach Anhang II, Kap. XII der Verordnung (EG) Nr. 852 / 2004

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und / oder geschult werden. U. a. müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Schulungsinhalte können u. a.

- ✓ Personalhygiene (persönliche Hygiene: Haare, Hände, Arbeitskleidung, Schmuck, Duschen...)
- ✓ detaillierte Umfeldhygiene (Räume, Maschinen, Geräte, ...);
- ✓ Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- ✓ Produktionshygiene (Produktionsablauf, Zwischenreinigung, Husten, Niesen, ...)
- ✓ Lebensmittel-Hygiene (Rein-/Unreinbereiche, Rekontamination, Temperaturanforderungen)
- ✓ Transporthygiene (Transport, Lagerung, Aufbewahrungstemperaturen, Abgabe, ...)

des jeweiligen Arbeitsbereichs sein.

→ Die Verantwortung für die Sicherheit der Lebensmittel, die hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden sowie für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen und lebensmittelhygienerechtlichen Vorgaben trägt der Lebensmittelunternehmer. Aufgrund seiner sich daraus ergebenden Sorgfaltspflicht wird empfohlen, die nach Anhang II, Kap. XII der Verordnung (EG) Nr. 852 / 2004 geforderten Schulungen bzw. Unterweisungen der Mitarbeiter jährlich durchzuführen.

→ Die Schulung der Mitarbeiter sowie die Schulungsinhalte sind separat zu dokumentieren

III. Hygiene-Schulung nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

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 ihre jeweilige Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 LMHV genannten Sachgebieten verfügen. Diese Sachgebiete sind:

- ✓ 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
- ✓ Anforderungen 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

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 nach Anhang II Kapitel XII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind und über nach Absatz 1 erforderliche Fachkenntnisse verfügen.

Die Fachkenntnisse bzw. die Schulung des jeweiligen Mitarbeiters in den o. g. Sachgebieten sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen. Die Durchführung der entsprechenden Schulung hat gemäß o. g. rechtlicher Vorgaben der Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten.