

Landkreis Göttingen
 Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz
 für den Landkreis und die Stadt Göttingen
 Walkemühlenweg 8
 37083 Göttingen
 Tel. 0551 / 525 – 2493

Katzensteiner Str. 137
 37520 Osterode am Harz
 Tel. 05522 / 960 - 5327

Merkblatt

Personalschulung und -belehrung in Lebensmittelbetrieben

1. Allgemeine Hygieneschulung

Jeder Mitarbeiter, der mit Lebensmitteln umgeht, muss entsprechend seiner Tätigkeit regelmäßig zu Fragen der **Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult** werden (VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Artikel 4 Anhang II Kapitel XII). Die erfolgten Maßnahmen müssen **dokumentiert** werden. Die Dokumentation muss im Betrieb einsehbar sein.

2. Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) durch das Gesundheitsamt

Personen, die gemäß § 42 Absatz 2 IfSG Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, benötigen vor erstmaliger Ausübung ihrer Tätigkeit eine Belehrung gemäß § 43 Absatz 1 IfSG. Diese wird durch das Gesundheitsamt durchgeführt. Die Folgebelehrung muss alle zwei Jahre im Betrieb durchgeführt und dokumentiert werden.

3. Fachkenntnisse beim Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln

Nach § 4 Absatz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) dürfen **leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden**, die auf Grund einer Schulung über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende **Fachkenntnisse** auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen. Dies gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden. Weiterhin ist die Primärproduktion (z.B. Landwirtschaft) von der Schulungspflichtung ausgenommen.

Anlage 1 (zu § 4 Absatz 1 LMHV):

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. Anforderung 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

Übersicht Schulungsverpflichtungen:

Lebensmittel	Allgemeine Hygieneschulung	Infektionsschutzgesetz	Fachkenntnisse beim Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln
Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus	X	X	X
Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus*	X		
Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus	X	X	X
Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus*	X		
Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis (kühlbedürftig)	X	X	X
Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis*	X		
Eiprodukte (kühlbedürftig)	X	X	X
Eiprodukte*	X		
Speiseeis	X	X	X
Speiseeis*	X		
Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen	X	X	X
Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen*	X		
sonstige Backwaren	X		
Feinkost-, Rohkostsalate	X	X	X
Feinkost-, Rohkostsalate*	X		
Fruchtsäfte (frisch gepresst)	X	X	X
Fruchtsäfte*	X		
vegetabile Zubereitungen	X	X	X

* ausschließlich verpackte Lebensmittel, die nur gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden

Beispiele für Schulungsanbieter:

Name und Art der Schulung ¹ (Internetrecherche)	Stichwort
Berliner Hygiene Fachschule (Onlinekurs/ Seminar)	Pflicht-Schulung Lebensmittelhygiene gemäß § 4 LMHV
Hygiene Forum (Seminar)	§ 4 LMHV-Schulung
TÜV-Süd Akademie (Seminar)	Grundlagenseminar Lebensmittelhygiene
Institut SGS Fresenius (Seminar)	Hygiene in Hotel und Gastronomie
Webtvcampus (Onlinekurs)	Hygiene
Chefs Culinar (Seminar)	Hygiene-Check/Hygieneschulung
Clean Protect (Seminar)	Hygieneschulung (Seminarprogramm)
ASB- Hessen (Seminar)	Hygieneschulung nach LM-Hygieneverordnung
Bildungszentrum Kassel (Seminar)	Hygieneschulung (für lebensmittelverarbeitende Betriebe)
Food Akademie Neuwied (Seminar)	Hygieneschulung
DEHOGA Rheinland-Pfalz (Seminar)	HACCP Lebensmittelhygieneschulung
HBS Institut für Lebensmittelhygiene (Seminar)	Hygieneschulung
On Campus (Onlinekurs)	§ 4 Schulung nach der LMHV
Metro (Onlinekurs)	eTraining Hygiene
BAV Akademie (Onlinekurs)	Onlineschulungen für die Lebensmittelbranche
Deutsche Hotelakademie (Onlinekurs)	Hygiene / Lebensmittelrecht
Lieferanten oder Vertragspartner von Reinigungsmittel (z.B. Dr. Schnell oder Ecolab) bieten ggf. ebenfalls Schulungen für ihre Geschäftspartner an. Fragen Sie dazu Ihren jeweiligen Servicepartner.	
<i>Die hier genannten Anbieter von kostenpflichtigen als auch kostenlosen Hygieneschulungen sind lediglich Beispiele. Es handelt sich hierbei um keine vollständige Liste, die Anbieter wurden zufällig ausgewählt.</i>	

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.

¹ Stand: 13.12.2021