

Hygieneschulung – Pflicht nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Schulungspflicht

Alle Lebensmittelunternehmer haben

- zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht werden und in Fragen der Lebensmittelhygiene regelmäßig, mindestens einmal jährlich, unterwiesen und/oder geschult werden
- die Bescheinigungen und Dokumentationen der Schulungen gesammelt aufzubewahren und den zuständigen Behörden auf Verlangen vorzulegen

Betriebe, mit leicht verderblichen Lebensmitteln

haben die Verpflichtung, dafür zu sorgen, dass **alle** Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse verfügen (§ 4 LMHV).

Dafür sind erforderlich:

- hygienebezogene Sachkundes Schulungen
- Überprüfung der Fachkenntnisse

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, Haltbarkeitskontrolle, 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

Ausnahmen

Die Schulung kann entfallen,

- wenn ausschließlich mit verpackte Lebensmittel umgegangen wird
- bei Personen mit einer tätigkeitsbezogenen Berufsausbildung

Definition: Leicht verderbliche Lebensmittel

1. Sie sind in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich.
2. Die Verkehrsfähigkeit kann nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden.

Leicht verderbliche Lebensmittel sind z. B. Fleisch und Fleischerzeugnisse (insbesondere Hackfleisch, Mett), Fisch und Fischerzeugnisse, Krusten-, Schalen- und Weichtiere, rohe Eierspeisen, Mayonnaisen, Feinkostsalate, Rohmilch, Milch, Milchprodukte, Sahnetorten, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Rohkostsalate, Obstsalate, Sprossen.

Rechtsgrundlagen

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&from=DE>
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV): https://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG): <https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/>
- Leitlinien für gute Hygienepaxis
- Normen für den Lebensmittelbereich

Kontakt

Gesundheits- und Veterinäramt
Fachstelle Lebensmittelüberwachung
Nieberdingstraße 30a
48155 Münster

Tel. 02 51/4 92-54 61

Fax 02 51/4 92-54 99

E-Mail: veterinaeramt@stadt-muenster.de

Internet: <http://www.stadt-muenster.de/verbraucherschutz>