

Mitarbeiterschulungen

Regelmäßige Schulungen sind für alle Personen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen gesetzlich vorgeschrieben. Zu unterscheiden sind Schulungen nach Infektionsschutzgesetz und zur Lebensmittelhygiene. Beide sind **vor Arbeitsantritt** durchzuführen und **regelmäßig** zu wiederholen.

1. Gesundheitsbelehrungen (gem. IfSG §§ 42 und 43)

Jeder, der erstmalig mit verderblichen Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen, die für die genannten Lebensmittel verwendet werden, in unmittelbaren Kontakt kommt, muss sich seit dem 1. Januar 2001 einer Erstbelehrung unterziehen.

Tätigkeitsbereiche:

- alle Tätigkeiten beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen verderblicher Lebensmittel, wenn mit diesen unmittelbarer Kontakt besteht oder über den Kontakt mit Bedarfsgegenständen eine Übertragung von Krankheitserregern zu befürchten ist;
- alle Tätigkeiten in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Erstbelehrungen finden regelmäßig **donnerstags um 15:00 Uhr** beim Gesundheitsamt statt. Eine Voranmeldung ist erforderlich.

Weitere Informationen zur Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz,
Terminanfragen und Anmeldung erhalten Sie unter: Telefon **07151 501-1608**

Die Belehrung nach IfSG §§ 42 und 43 ist **vor erstmaligem Arbeitsantritt** zu machen und mindestens alle **zwei Jahre** zu wiederholen.

2. Hygiene- / Fachkenntnisschulung (gem. VO (EG) 852/2004 und LMHV §4)

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen entsprechend Ihrer Tätigkeit vom Unternehmen in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult und/oder unterwiesen werden.

Personen, die **leicht verderbliche Lebensmittel** (z.B. kühlpflichtige Lebensmittel) herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen auf Grund einer Schulung über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse verfügen. Schulen darf auch ein geeigneter Betriebsangehöriger. Eine Berufsausbildung bzw. wissenschaftlicher Ausbildung im Bereich Lebensmittel und Lebensmittelhygiene vermitteln die notwendigen Fachkenntnisse.

3. Dokumentation

Der Nachweis der Erstbelehrung und Folgebelehrungen nach Infektionsschutzgesetz sind beim Arbeitgeber zu hinterlegen. Am Ort der Tätigkeit ist mindestens eine Kopie des Nachweises bereitzuhalten und auf Verlangen der Behörde vorzuweisen.

Die Hygiene- und Fachkenntnisschulung sind regelmäßig, möglichst jährlich zu wiederholen und zu dokumentieren. Die Dokumentation ist beim Arbeitgeber und gegebenenfalls am Ort der Tätigkeit aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde vorzuzeigen.

Zur Durchführung und Dokumentation gibt es neben den gesetzlichen Vorschriften auch eine Anleitung in der **DIN 10514:2009 - 05** zur Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung.