



## **Information zu Pflichtschulungen für beschäftigte Personen im gewerblichen Lebensmittelbereich**

### **Schulung nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene**

Wer muss geschult werden?

Gemäß Artikel 4 in Verbindung mit Anhang II Kapitel XII der VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass alle Betriebsangestellten, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

In branchenspezifischen Hygieneleitlinien werden spezielle Schulungsthemen vorgestellt (z.B. Personalhygiene, Umgang mit kühlpflichtigen Lebensmitteln, Reinigung und Desinfektion, sowie ggf. HACCP).

Die Schulung sollte jährlich betriebsintern wiederholt werden. Der Lebensmittelunternehmer muss die Durchführung der Schulung, die Schulungsthemen und die Teilnahme der Angestellten in seinen Unterlagen dokumentieren. Die Dokumente sind im Betrieb verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuzeigen.

### **Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

Wer muss belehrt werden?

Vor erstmaliger Ausübung einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich benötigen diese Personen eine Belehrung und Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz, wenn folgende Erzeugnisse gewerbsmäßig behandelt oder zubereitet oder hergestellt oder verpackt werden:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis,
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
- Eiprodukte,
- Säuglings- und Kleinkindernahrung,
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage,
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen,
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr,

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten leicht verderblichen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von Lebensmitteln, die mit

Krankheitserregern und/oder Toxinen kontaminiert sind, können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken.

Aus diesem Grund muss von jeder im Lebensmittelbereich beschäftigten Person ein hohes Maß an Eigenverantwortung unter Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Die Belehrung informiert über ansteckende Krankheiten und deren Symptome und Infektions- und Kontaminationsmöglichkeiten. Ziel ist es, Mängel im Hygienemanagement sowie mikrobiologische Kontaminations- und Infektionsmöglichkeiten zu erkennen. Auch sollten die Belehrten in der Lage sein, typische Symptome von lebensmittelbedingten Erkrankungen zu erkennen und Verdachtssituationen an die zuständigen Stellen zu melden. So kann verhindert werden, dass sich Infektionskrankheiten weiter ausbreiten.

Wer führt die Erstbelehrung und die Folgebelehrungen durch?

Die Erstbelehrung muss durch ein Gesundheitsamt durchgeführt werden. Üblicherweise durch das Gesundheitsamt, welches für den Geschäftssitz des Lebensmittelunternehmers örtlich zuständig ist. Das Gesundheitsamt kann aber auch andere Personen oder Onlineanbieter mit der Erstbelehrung beauftragen. Über die Durchführung der Erstbelehrung wird eine Bescheinigung ausgestellt, die dem Arbeitgeber als Original oder Kopie zu überlassen sind. Die Belehrten müssen auch über ein Exemplar der Bescheinigung verfügen. Die Dokumente sind an der Betriebsstätte (auch im Verkaufsmobil!) verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuzeigen.

Die Folgebelehrung muss nach zwei Jahren erfolgen. Diese Folgebelehrung erfolgt nicht mehr durch das Gesundheitsamt, sondern kann vom Arbeitgeber oder einem Dritten durchgeführt werden.

In Barnim wird die Erstbelehrung online angeboten. Unter folgendem Link finden Sie weitere Informationen:

<https://www.barnim.de/verwaltung-politik/aemter-leistungen/dienstleistung/gesundheitszeugnis-belehrung-nach-43-infektionsschutzgesetz>



## Belehrung nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Wer muss geschult werden?

Gemäß § 4 LMHV ist vorgeschrieben, dass alle Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, durch eine Schulung nach den Vorgaben des Artikel 4 in Verbindung mit Anhang II Kapitel XII der EU Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über spezifische Fachkenntnisse verfügen müssen. Die spezifischen Fachkenntnisse sind in Anlage 1 der LMHV benannt und müssen auch vom Schulungsanbieter bescheinigt werden. Die Schulung muss vor dem Arbeitsantritt (auch für Saison- oder Aushilfskräfte) erfolgen

Auszug Anlage 1 LMHV:

- 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 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

Nach § 2 LMHV ist ein leicht verderbliches Lebensmittel ein Lebensmittel, das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann (z.B. rohes Fleisch, Hackfleisch, roher Fisch, Herstellung von Sushi mit rohem Fisch, Speiseeis)

Es gibt keine offizielle Listung der Anbieter von Hygieneschulungen gemäß §4 LMHV.

Die Absolvierung der Hygieneschulung kann auch online erfolgen. Wichtig dabei ist, dass sich die Schulungsthemen und der Nachweis über die Schulung auf §4 LMHV beziehen.

Beispielhaft finden durch die IHK Berlin und die Berliner Hygiene Fachschule regelmäßig „§4 LMHV Hygieneschulungen“ statt.

IHK Berlin  
<https://www.ihk.de/berlin/pruefungen-lehrgaenge/unterrichtungen/lmhv-2277766>



Berliner Hygiene Fachschule

<https://lebensmittelhygiene.online/schulung-gemaess-4-lmhv-pflichtschulung-nach-852/2004-lebensmittelhygieneschulung>



Hinweis - Verwechslungsgefahr:

Bei der Belehrung nach § 4 LMHV handelt es sich nicht um die Erlaubnis nach Gaststättengesetz.

**Rechtsgrundlagen in derzeit gültiger Fassung:**

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139)
- Infektionsschutzgesetz vom 20.07.2000 (BGBl. I S. 1045)
- Gaststättengesetz vom 20.11.1998 (BGBl. I S. 3418)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.06.2016 (BGBl. I S. 1469)

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

**Rückfragen/Auskünfte erteilt die im Kopf genannte Behörde auch unter [lebensmittelueberwachungsamt@kvbarnim.de](mailto:lebensmittelueberwachungsamt@kvbarnim.de)**