



November 2018:

Gesetzlich vorgegebene Personalschulungen im Lebensmittelbereich:

Wiederkehrende Belehrung (Folgebelehrung) nach §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) mindestens zweijährliche Unterweisung

Der Folgebelehrung geht immer eine Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder durch einen zugelassenen Arzt voraus.

Ein Ausweis nach Bundesseuchengesetz (Gesundheitszeugnis) ist gleichbedeutend einer Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz.

Die Dokumentation der Folgebelehrung ohne die dazugehörige Erstbelehrung bzw. das Gesundheitszeugnis ist nichtig!

Die Dokumente (Erst- und Folgebelehrung) sind am Arbeitsplatz für die Überwachungsbehörden bereit zu halten.

Vereinen wird empfohlen, den „Leitfaden für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen beim Umgang mit Lebensmitteln“ des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz seinen Mitgliedern bekannt zu geben.

(Schulungsinhalte des Robert-Koch-Institutes, auch mehrsprachig, sind abrufbar unter https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_node.html)

Hygiene-Schulung nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 Abs. 2 nach Anh. II, Kap. XII mindestens jährliche Unterweisung

Auszug: Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Die Schulungsinhalte sind separat aufzuführen: Diese können sein u. a. detaillierte Umfeldhygiene (Räume, Maschinen, Geräte,...); Personalhygiene (persönliche Hygiene, Haare, Hände, Arbeitskleidung, duschen waschen, Desinfektionsmaßnahmen,...); Produktionshygiene (Zwischenreinigung, husten, niesen,...); LM-Hygiene (Rein-Unreinbereiche, Rekontamination,...); Transporthygiene (Transportlagerung, Abgabe, ...) des jeweiligen Arbeitsbereichs sein.

Hygiene-Schulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHY) mindestens jährliche Unterweisung

Auszug: 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 ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen.

Die Fachkenntnisse nach Satz 1 sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen.

Satz 1 gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden.

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

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

Kontakt:

Landratsamt Traunstein
Lebensmittelüberwachung
Papst-Benedikt-XVI.-Platz
Tel.: +49 (0) 861 / 58 - 611
Fax: +49 (0) 861 / 58 - 340
E-Mail: lebensmittelueberwachung@traunstein.bayern