

**Personalschulungen für Lebensmittel verarbeitende Betriebe im Überblick:  
Die Schulungen sind grundsätzlich vor Aufnahme der Tätigkeit durchzuführen.**

<p align="center"><b>1</b></p> <p align="center"><b><u>Belehrung gem. § 43 Infektionsschutzgesetz:</u></b> (alt: Gesundheitszeugnis nach §§ 17, 18 Bundesseuchengesetz)</p> <p>Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder inverkehrbringen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus</li> <li>2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis</li> <li>3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus</li> <li>4. Eiprodukte</li> <li>5. Säuglings- und Kleinkindernahrung</li> <li>6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse</li> <li>7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage</li> <li>8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.</li> <li>9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.</li> </ol> <p>und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen</p> <p><b>oder</b> in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt.</p>	<p align="center"><b>2</b></p> <p align="center"><b><u>Lebensmittelhygieneschulung gem. EU Verordnung 852 / 2004 i.V.m. § 4 Lebensmittelhygieneverordnung</u></b></p> <p>Beim Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von leicht verderblichen Lebensmitteln ist der Nachweis von Fachkenntnissen in folgenden Bereichen der <u>allgemeinen</u> Lebensmittelhygiene notwendig:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels</li> <li>2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels</li> <li>3. Lebensmittelrecht</li> <li>4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung</li> <li>5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit</li> <li>6. Havarieplan, Krisenmanagement</li> <li>7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels</li> <li>8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels</li> <li>9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen</li> <li>10. Reinigung und Desinfektion</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Schulung kann entfallen, wenn ausschließlich verpackte Lebensmittel behandelt werden.</li> <li>• Diese „Grundschulung“ ist bei einer tätigkeitsbezogenen Berufsausbildung nicht erforderlich.</li> </ul>
<p>Die Erstbelehrung wird vom Gesundheitsamt des Kreises Paderborn angeboten. Termine: Mo &amp; Di 9:00 Uhr, Mi 14:00 Uhr, Do 16:00 Uhr. Anmeldung unter Tel. 05251-308-5390. Bitte Lichtbildausweis und 25,- € (20,-€ Schüler / Praktikanten) bzw. Kostenübernahmebescheinigung des Arbeitgebers mitbringen.</p>	<p>Des Weiteren sind ausnahmslos alle neuen Mitarbeiter <b>vor</b> erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten im Bezug auf die <u>betriebspezifische</u> Lebensmittelhygiene zu unterweisen.</p>
<p align="center"><b>Auch Kurzzeitbeschäftigte wie z.B. Schülerpraktikanten und Arbeitnehmer zu Probearbeitstagen müssen diese Belehrungen nachweisen können.</b></p>	
<p>Die 2-jährliche Wiederholungsbelehrung kann vom Arbeitgeber durchgeführt werden. Mehrsprachige Vordrucke sind z.B. unter <a href="http://www.rki.de">www.rki.de</a> (Robert-Koch-Institut) erhältlich.</p>	<p>Die regelmäßige Wiederholungsschulung kann durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.</p>
<p align="center">Zweckmäßig ist es, die Wiederholungsbelehrungen und -schulungen (1. Infektionsschutz &amp; 2. Lebensmittelhygiene) zu kombinieren und gemeinsam durchzuführen.</p>	
<p align="center">Die Bescheinigungen und Dokumentation der Schulungen sind gesammelt aufzubewahren und den zuständigen Behörden auf Verlangen vorzulegen.</p>	
<p align="center">Für die Dokumentation der Schulungen ist folgendes anzugeben: 1) Schulungsperson / Verantwortlicher (mit Unterschrift), 2) Datum, Ort und Uhrzeit (von-bis) der Schulung, 3) Teilnehmer der Schulung (z. B. Teilnehmerliste mit Unterschrift), 4) Thema und gegebenenfalls verwendetes und ausgehändigtes Schulungsmaterial.</p>	
<p>Weitere Informationen zu den Schulungen und entsprechende Anbieter können Sie z.B. folgenden Quellen entnehmen: (keine abschließende Aufzählung) 1.) DIN – Norm 10514 2.) Industrie- und Handelskammer 3.) Handwerkskammer 4.) Behrs-Verlag, 5.) Im Internet unter Stichwörtern wie z.B. <b>Lebensmittelhygieneschulung:</b> <a href="http://www.invia-akademie.de">www.invia-akademie.de</a>, <a href="http://www.innovakom.de">www.innovakom.de</a>, <a href="http://www.hbz-bildung.de">www.hbz-bildung.de</a>, <a href="http://www.ebaecko.de">www.ebaecko.de</a>, <a href="http://www.hygiene-zentrum.de">www.hygiene-zentrum.de</a>, <a href="http://www.hygiene-weiterbildung.de">www.hygiene-weiterbildung.de</a>, <a href="http://www.kitahygiene.de">www.kitahygiene.de</a>, <a href="http://www.drberns.de">www.drberns.de</a>, Gastro-Coach Schwarzenberg: <a href="mailto:s.k1043@googlemail.com">s.k1043@googlemail.com</a> <b>Onlineschulungen:</b> <a href="http://www.metro.de/service/etraining/haccp">www.metro.de/service/etraining/haccp</a>, <a href="http://www.oncampus.de/hygiene">www.oncampus.de/hygiene</a>, <a href="http://www.renosan.de">www.renosan.de</a> <b>Infomaterial:</b> <a href="http://www.haccp-kueche.de">www.haccp-kueche.de</a>, <a href="http://www.bmelv.de">www.bmelv.de</a>, <a href="http://www.ble-medienservice.de">www.ble-medienservice.de</a></p>	