Personalschulungen für Lebensmittel verarbeitende Betriebe im Überblick:

Kreis Paderborn

Die Schulungen sind grundsätzlich vor Aufnahme der Tätigkeit durchzuführen.

1 Belehrung gem. § 43 Infektionsschutzgesetz:

(**alt:** Gesundheitszeugnis nach §§ 17, 18 Bundesseuchengesetz)

Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder inverkehrbringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen.
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

oder

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.

Die Erstbelehrung wird vom Gesundheitsamt des Kreises Paderborn angeboten. Die Belehrung erfolgt online. Einen Termin für die Online-Belehrung können Sie hier kostenpflichtig buchen: https://www.kreis-paderborn.de/kreis_paderborn/buergerservice/lebenslagen/dienstleistungen/53-Belehrung-nach-43-Infektionsschutzgesetz.php

Die 2-jährliche Wiederholungsbelehrung kann vom Arbeitgeber durchgeführt werden. Mehrsprachige Vordrucke können im Internet heruntergeladen werden.

2 Lebensmittelhygieneschulung gem. EU Verordnung 852 / 2004 i.V.m. § 4 Lebensmittelhygieneverordnung

Beim Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von leicht verderblichen Lebensmitteln ist der Nachweis von Fachkenntnissen in folgenden Bereichen der allgemeinen Lebensmittelhygiene notwendig:

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

- Die Schulung kann entfallen, wenn ausschließlich verpackte Lebensmittel behandelt werden.
- Diese „Grundschulung“ ist bei einer tätigkeitsbezogenen Berufsausbildung nicht erforderlich.

Des Weiteren sind ausnahmslos alle neuen Mitarbeiter **vor** erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten im Bezug auf die betriebsspezifische Lebensmittelhygiene zu unterweisen. Die Schulung muss anschließend regelmäßig (mindestens 1 × im Jahr und zusätzlich bei Bedarf) durchgeführt werden.

Die regelmäßige Wiederholungsschulung kann durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

Auch Kurzzeitbeschäftigte wie z.B. Schülerpraktikanten und Arbeitnehmer zu Probearbeitstagen müssen diese Belehrungen nachweisen können.

Zweckmäßig ist es, die Wiederholungsbelehrungen und -schulungen (1.Infektionsschutz & 2. Lebensmittelhygiene) zu kombinieren und gemeinsam durchzuführen.

Die Bescheinigungen und Dokumentation der Schulungen sind gesammelt aufzubewahren und den zuständigen Behörden auf Verlangen vorzulegen.

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.

Stand 03.11.2026