

## Personalschulungen für Lebensmittel verarbeitende Betriebe im Überblick:

### **Die Schulungen sind grundsätzlich vor Aufnahme der Tätigkeit durchzuführen.**

<p><b>1</b></p> <p><b>Belehrung gem. § 43 Infektionsschutzgesetz:</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, Nahrungshefen.</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></p> <p>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>Die Erstbelehrung wird vom Gesundheitsamt des Kreises Paderborn angeboten. Die Belehrung erfolgt online. Einen Termin für die Online-Belehrung können Sie hier kostenpflichtig buchen: <a href="https://www.kreis-paderborn.de/kreis_paderborn/buergerservice/lebenslagen/dienstleistungen/53-Belehrung-nach-43-Infektionsschutzgesetz.php">https://www.kreis-paderborn.de/kreis_paderborn/buergerservice/lebenslagen/dienstleistungen/53-Belehrung-nach-43-Infektionsschutzgesetz.php</a></p>	<p><b>2</b></p> <p><b>Lebensmittelhygieneschulung gem. EU Verordnung 852 / 2004 i.V.m. § 4 Lebensmittelhygieneverordnung</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 Lebensmittelhygiene</u> 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       <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> </li> </ol> <p>Des Weiteren sind ausnahmslos alle neuen Mitarbeiter <b>vor</b> 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.</p>
<p><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>Zweckmäßig ist es, die Wiederholungsbelehrungen und -schulungen (1. Infektionsschutz &amp; 2. Lebensmittelhygiene) zu kombinieren und gemeinsam durchzuführen.</p>	
<p>Die Bescheinigungen und Dokumentation der Schulungen sind gesammelt aufzubewahren und den zuständigen Behörden auf Verlangen vorzulegen.</p>	
<p><b>Für die Dokumentation der Schulungen ist folgendes anzugeben:</b></p> <p><b>1)</b> Schulungsperson / Verantwortlicher (mit Unterschrift), <b>2)</b> Datum, Ort und Uhrzeit (von-bis) der Schulung, <b>3)</b> Teilnehmer der Schulung (z. B. Teilnehmerliste mit Unterschrift), <b>4)</b> 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)</p> <p>1.) DIN – Norm 10514 2.) Industrie- und Handelskammer 3.) Handwerkskammer 4.) Behrs-Verlag, 5.) Im Internet unter Stichwörtern wie z.B.</p> <p><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.hygieneberatung-nrw.de">www.hygieneberatung-nrw.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.drberns.de">www.drberns.de</a>, Gastro-Coach Schwarzenberg: <a href="mailto:s.k1043@googlemail.com">s.k1043@googlemail.com</a></p> <p><b>Onlineschulungen:</b> <a href="http://www.metro.de/hygienetraining">www.metro.de/hygienetraining</a>, <a href="http://www.landwirtschaftskammer.de">www.landwirtschaftskammer.de</a>, <a href="http://www.renosan.de">www.renosan.de</a></p> <p><b>Infomaterial:</b> <a href="http://www.bmleh.de">www.bmleh.de</a>, <a href="http://www.ble-medienservice.de">www.ble-medienservice.de</a></p>	