

Merkblatt Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene

Vorschriften für die Schulung des in Lebensmittelbetrieben tätigen Personals sind in der Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. August 2007, in der Verordnung (EU) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene sowie in der DIN 10514 Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung festgeschrieben.

Danach dürfen **leicht verderbliche Lebensmittel** nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende **Fachkenntnisse** auf den unten genannten Sachgebieten verfügen. Die Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen.

Leicht verderbliche Lebensmittel sind Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milcherzeugnisse incl. Eis, nicht durchgebackene Backwaren, Fische und Fischerzeugnisse, Feinkostsalate, Eiprodukte, Säuglingsnahrung.

Personen, die eine **wissenschaftliche Ausbildung** oder eine **Berufsausbildung** in einem entsprechenden Lebensmittelberuf abgeschlossen haben, verfügen damit über die erforderlichen Fachkenntnisse.

Liegt keine Ausbildung in einem Lebensmittelberuf vor, können die **Fachkenntnisse** durch eine **Schulung** erworben werden. Folgende Sachgebiete müssen im Schulungsumfang enthalten sein:

- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung, Verarbeitung und Behandlung des jeweiligen Lebensmittels (Grundkenntnisse Mikrobiologie)
- Lebensmittelrecht
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
- Havarieplan, Krisenmanagement
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
- Reinigung und Desinfektion

Für die Erstschulung wird die Teilnahme an einem **Seminar zur Lebensmittelhygiene** (z.B. IHK, Hygienefachschule) empfohlen.

Die Teilnahme an der Unterrichtung der IHK zum Betreiben einer Schank- und Speisewirtschaft nach § 4 Gaststättengesetz ist nur für Betreiber einer Schank- oder Speisewirtschaft ausreichend.

Nachs Schulungen zur Lebensmittelhygiene können durch den sachkundigen Lebensmittelunternehmer oder externe Anbieter erfolgen. Für die **Dokumentation** der Schulung ist folgendes anzugeben:

- Person, welche die Schulung durchgeführt hat
- Datum, Ort, Dauer der Schulung
- Themen der Schulung, genutztes Schulungsmaterial
- Ggf. Ergebnis der Überprüfung des Schulungserfolgs
- Teilnehmerliste mit Unterschriften

Diese Schulungsnachweise sind bei Kontrollen durch die Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung auf Verlangen vorzulegen.

Beispiele für Anbieter von **Schulungen/Seminaren** und Schulungsmaterialien zur Lebensmittelhygiene:

IHK Neubrandenburg für das östliche Mecklenburg-Vorpommern (nur Gaststättenunterrichtung, nur in Deutsch)

17033 Neubrandenburg, Katharinenstraße 48

Telefon: 0395 / 55 97-0

Internet: www.neubrandenburg.ihk.de

IHK Berlin (Seminar Lebensmittelhygiene in Deutsch und Englisch, Gaststättenunterrichtung auch in anderen Sprachen möglich)

10623 Berlin, Fasanenstr. 85

Telefon: 030 / 31510-233

Internet: www.ihk-berlin.de

Berliner Hygienefachschule

12681 Berlin, Boxberger Straße 21

Telefon: 030 / 930 269 720

Internet: www.hygienefachschule.de

DEHOGA Mecklenburg-Vorpommern e.V.

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband/
Landesverband Mecklenburg-Vorpommern

19053 Schwerin, Bleicherufer 23

Telefon: 03 85 / 5 92 55-0

Internet: www.dehoga-mv.de

igefa Rostock

18299 Laage, Adolf-Kruse-Straße 1

Telefon: 038459 / 615-0

Internet: www.igefa.de

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.

Haus der Land- und Ernährungswirtschaft

10117 Berlin, Claire-Waldoff-Straße 7

Telefon: 030 / 206143 -0

Internet: www.bll.de

aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.

53123 Bonn, Heilsbachstraße 16

Telefon: 0228 / 8499-0

Internet: www.aid.de

Fehlende Fachkenntnisse können als Ordnungswidrigkeit mit einer Geldbuße bis 50.000 Euro geahndet werden.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere Informationen erhalten Sie im Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt.