

## Personalschulungen und Belehrungen

### 1. Dokumentationspflichtige Personalschulungen:

#### 1.1 Schulungen gemäß VO (EG) Nr. 852/2004

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen durch den Betriebsinhaber entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Verfahrens oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, müssen in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden.

#### 1.2 Hygieneschulungen nach LMHV

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene und der Anwendung der Verfahren der betrieblichen Eigenkontrolle unterwiesen und/oder geschult sein.

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die zusätzlich in den folgenden Punkten ausgebildet oder geschult wurden:

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

### 2. Belehrungen zum Infektionsschutz:

Zusätzlich zu den o.g. Schulungsverpflichtungen besteht eine Belehrungspflicht nach dem Infektionsschutzgesetz. Die Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz sind zu dokumentieren und im Betrieb zur Einsichtnahme durch das Kontrollpersonal vorrätig zu halten.

Die Erstbelehrungen vor Aufnahme der Tätigkeit werden von den Gesundheitsämtern durchgeführt, weitere Belehrungen sind durch den jeweiligen Arbeitgeber nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre durchzuführen. Wenden Sie sich ggf. für weitere Informationen bitte an Ihr zuständiges Gesundheitsamt.

Das Gesundheitsamt des Rhein-Erft-Kreises kann unter folgenden Kontaktdaten für Fragen und Terminvereinbarungen für Belehrungen erreicht werden: Rhein-Erft-Kreis, Gesundheitsamt, Willy-Brandt-Platz 1, 50126 Bergheim, Telefon-Nr.: 02271/83-4553.

**Hinweis:** Die einschlägigen Rechtsvorschriften bleiben unberührt. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das für Sie zuständige Lebensmittelüberwachungsamt. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

**Rechtsquellen:** Infektionsschutzgesetz- IfsG, VO (EG) Nr. 852/2004, Lebensmittelhygiene-Verordnung