

## Berliner Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

### Merkblatt

#### Personalhygieneschulungen im Lebensmittelbereich

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationshilfe für den Gewerbetreibenden darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.

#### 1. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Vor erstmaliger Tätigkeit im Lebensmittelbereich hat jede Person eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes über eine erfolgte Belehrung vorzulegen. Diese darf nicht älter als drei Monate sein.

Personen, die im Besitz eines alten Gesundheitspasses, der sog. "Roten Karte" sind, benötigen diese Erstbelehrung nicht.

Die Verpflichtung gilt für alle Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- oder 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, Nahrungshafen
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 anderen Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen.

Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der o. g. Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre<sup>1</sup> zu belehren. Diese Belehrung kann der Arbeitgeber selbst vornehmen oder an eine sachkundige Person delegieren. Inhalte der Belehrung sind das Erkennen von Krankheitssymptomen, die zu Tätigkeits- und Beschäftigungsverboten führen können. Mit der Belehrung wird der Arbeitnehmer darauf hingewiesen, dass er verpflichtet ist, bestimmte Krankheiten dem Arbeitgeber zu melden.

## **2. Schulung zur Lebensmittelhygiene**

Jedes Lebensmittelunternehmen ist verpflichtet, das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.

Die Schulungen zu diesem Themenkomplex werden vom Lebensmittelunternehmer oder einer von ihm beauftragten qualifizierten Person durchgeführt und sollten einmal jährlich aufgefrischt und aktualisiert werden.

Zusätzliche Schulungen benötigen Personen, die mit leichtverderblichen Lebensmitteln umgehen. Folgende Fachkenntnisse sind entsprechend ihrer jeweiligen Tätigkeit erforderlich und der zuständigen Behörde auf Anfrage nachzuweisen:

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 Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderung an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen

---

<sup>1</sup> gem. § 43 IfSG

## 10. Reinigung und Desinfektion

Personen mit einer abgeschlossenen Ausbildung im Lebensmittelbereich benötigen diese Schulungen nicht. Die o.g. Schulung ist ebenfalls nicht erforderlich, wenn leicht verderbliche verpackte Lebensmittel lediglich gewogen, gemessen, bedruckt und in den Verkehr gebracht werden.

## 3. Schulung zum HACCP-Konzept

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Verfahrens oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden. Für die Schulungen und Belehrung gilt Folgendes:

11. Die behandelten Themen müssen in Kurzform dokumentiert und von den Teilnehmern und den Durchführenden gegengezeichnet werden.
12. Den geschulten Personen ist die Teilnahme zu bescheinigen.
13. Die erteilten Bescheinigungen sind am Arbeitsplatz zu hinterlegen und auf Verlangen vorzuweisen.
14. Unterlassene Schulungen/Belehrungen stellen eine Ordnungswidrigkeit dar und können mit einem Bußgeld geahndet werden

### Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung

- IfSG - Infektionsschutzgesetz (BGBl. I 2000 S. 1045)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1)
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. I 2007 S. 1816)

### Empfehlung

DIN 10514

**Weitere Auskünfte erteilt:**

Bezirksamt Spandau von Berlin - Ordnungsamt -

Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Telefonnummer: 030 90279 - 2557

Faxnummer: 030 90279 - 7602

Anschrift: Carl-Schurz-Str. 2/6, 13597 Berlin

E-Mail: [vetleb@ba-spandau.berlin.de](mailto:vetleb@ba-spandau.berlin.de)

MB-05-00-04, Fassung: 05, Stand: 09/2021