

Hygieneschulung nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (zusätzlich zur Belehrung nach § 43 IFSG)

Gemäß § 4 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln vom 8. August 2007 (Lebensmittelhygiene-Verordnung –LMHV) sind die folgenden zusätzlichen gesetzlichen Vorgaben einzuhalten:

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 (siehe unten) genannten Sachgebieten verfügen.

Die vorgenannten Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen. Dies gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden, für die Primärproduktion und die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen nach § 5 LMHV.

Bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, wird vermutet, dass in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind und über die oben genannten erforderlichen Fachkenntnisse verfügen.

Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene nach Anlage 1 zu § 4 Absatz 1 Satz 1 sind:

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

Thema der Schulung: _____

Schulung erfolgte durch: (Name und Unterschrift)	Geschult wurde (Name und Unterschrift)	am (Datum)