

Lebensmittelhygienschulung nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Lebensmittelunternehmer sind gemäß der genannten Verordnung verpflichtet, sicherzustellen, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit angemessen in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult und unterwiesen werden.

Die Verpflichtung zur regelmäßigen Schulung der Mitarbeiter besteht unabhängig von Vorbildung oder Qualifikation sowie der Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG). Sie ergänzt jedoch die Folgebelehrung gemäß § 43 Abs. 4 IfSG und wird i.d.R. gemeinsam mit dieser durchgeführt.

Eine Lebensmittelhygienschulung ist von allen Personen zu absolvieren, die im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeit mit Lebensmitteln umgehen. Hierzu zählen beispielsweise Tätigkeiten wie:

- Das Herstellen von Speisen und Getränken
- Die Verarbeitung von Fertigprodukten
- Das behandeln von Speisen für dessen Fertigstellung
- Die Lagerung und der Transport von Lebensmitteln
- Die Abgabe von Lebensmitteln im Bereich der Gastronomie

Die Lebensmittelhygienschulung ist regelmäßig durchzuführen. Eine mindestens jährliche Wiederholung stellt sicher, dass die benötigten Kenntnisse auf aktuellem Stand gehalten und im Betriebsalltag angewendet werden.

Die Schulungsinhalte haben sich an den konkreten betrieblichen Gegebenheiten zu orientieren. Ziel ist es, dem Personal die Bedeutung eines hygienischen und verantwortungsbewussten Umgangs mit Lebensmitteln zu vermitteln.

Der Schulungsumfang ist so zu wählen, dass alle für den jeweiligen Betrieb relevanten Anforderungen abgedeckt sind. Typische Schulungsinhalte sind insbesondere:

- Personalhygiene und Hygieneverhalten
- Reinigung und Desinfektion von Betriebsräumen, Arbeitsflächen und Geräten
- Hygienischer Umgang mit Arbeitskleidung
- Anforderungen an die Lagerung und Kühlung von Lebensmitteln
- Durchführung und Dokumentation von Eigenkontrollen (z. B. Temperaturkontrollen)

Die Durchführung der Lebensmittelhygienschulung kann durch den Lebensmittelunternehmer selbst oder eine durch ihn beauftragte fachkundige Personen erfolgen. Die Schulung kann dabei mündlich, schriftlich, in Präsenz oder digital erfolgen. Die Schulungsinhalte sowie die erfolgte Durchführung sind dabei zu protokollieren und der Lebensmittelüberwachungsbehörde auf Verlangen während einer Kontrolle vorzulegen.

Es ist sicherzustellen, dass die Inhalte verständlich vermittelt werden und der jeweilige Kenntnisstand der einzelnen Beschäftigten berücksichtigt wird.

Eine weitere Möglichkeit die Lebensmittelhygienschulung durchzuführen stellt zudem das kostenfreie Online-Angebot der METRO AG dar. Die kombinierte Schulung ist unter folgender URL verfügbar <https://kw.my/jEM8PK/#/> und umfasst sowohl die Inhalte der Lebensmittelhygienschulung nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 als auch die Folgebelehrung nach § 43 IfSG.