

Schulung nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Die Schulung nach genannter Verordnung ist für alle Personen erforderlich, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, sofern keine einschlägige Berufsausbildung oder ein entsprechendes Studium im Bereich der Lebensmittelverarbeitung oder Lebensmittelwissenschaften nachgewiesen werden kann.

Die Verpflichtung richtet sich insbesondere an Personen ohne fachlichen Hintergrund (sog. Quereinsteiger), denen die erforderlichen Grundkenntnisse im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln zu vermitteln sind.

Personen mit einschlägiger Berufsausbildung (z. B. Köche/innen, Bäcker/innen und Fleischer/innen) sowie Absolventinnen und Absolventen entsprechender Studiengänge (z. B. Ökotrophologie) gelten als fachkundig. Der Nachweis der Fachkenntnisse erfolgt durch Vorlage geeigneter Abschlusszeugnisse. Fremdsprachige Nachweise sind auf Verlangen in deutscher Übersetzung vorzulegen.

Die nach § 4 LMHV absolvierte Schulung besitzt grundsätzlich unbefristete Gültigkeit, sofern keine Anhaltspunkte vorliegen, die eine erneute Schulung erforderlich machen. Eine gesetzlich vorgeschriebene regelmäßige Wiederholung der Schulung besteht nicht. Unberührt hiervon bleibt die Verpflichtung der Lebensmittelunternehmer zur regelmäßigen Schulung und Unterweisung des Personals gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 4 LMHV.

Die Dauer der Schulung nach § 4 der LMHV beträgt in der Regel zwischen 0,5 und 3 Tagen. Die Durchführung kann in Präsenz oder in digitaler Form erfolgen und bei Bedarf mehrsprachig ausgestaltet werden. Die Schulung hat dabei mindestens folgende Inhalte zu umfassen:

- Eigenschaften und Zusammensetzung von Lebensmitteln
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung, Verarbeitung und Verkauf von Lebensmitteln
- Grundlagen Lebensmittelrecht
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- Betriebliche Eigenkontrollen, HACCP und Rückverfolgbarkeit
- Havarieplan und Krisenmanagement
- Hygienische Behandlung von Lebensmitteln
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung von Lebensmitteln
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
- Gefahren bei der Lebensmittelherstellung
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Reinigung u. Desinfektion
- Betriebshygiene & Personalhygiene

Die eigenständige Durchführung der Schulung durch den Lebensmittelunternehmer oder sonstige Betriebsangehörige Personen ist nur in wenigen Fällen möglich, da die hierfür erforderlichen fachlichen und methodisch-didaktischen Kenntnisse i.d.R. nicht vorliegen. Die erfolgte Durchführung ist dabei zu protokollieren und der Lebensmittelüberwachungsbehörde auf Verlangen während einer Kontrolle vorzulegen