



Merkblatt Hygieneschulung

INFORMATIONEN FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMER

Stand: Dezember 2019

Schulung gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel XII

Betriebsinhaber haben zu gewährleisten, dass alle Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden

Hygieneschulung nach § 4 LMHV

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die aufgrund einer Schulung nach Verordnung (EG) 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den folgenden Sachgebieten verfügen:

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. Anforderung an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels

9. Reinigung und Desinfektion

Die Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen.

Hygieneschulung nach DIN 10514

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 sie über die für die entsprechende Tätigkeit erforderlichen Fachkenntnisse verfügen.

Die Belehrung ist zu dokumentieren und im Betrieb zur Einsichtnahme durch das Kontrollpersonal vorrätig zu halten. Es wird empfohlen, diese Belehrung erstmalig bei Aufnahme des Arbeitsverhältnisses und anschließend einmal jährlich durchzuführen.

Für die Dokumentation der Schulungen ist Folgendes anzugeben:

- Schulungsperson/Verantwortlicher (mit Unterschrift)
- Datum, Ort und Uhrzeit (von - bis) der Schulung
- Teilnehmer der Schulung (zum Beispiel Teilnehmerliste mit Unterschrift)
- Thema und gegebenenfalls verwendetes und ausgehändigtes Schulungsmaterial

Ansprechpartner

Zentralrufnummer 02181 601-3901

Herausgeber

Rhein-Kreis Neuss
Veterinär- und Lebensmittelüberwa-
chungsamt
Auf der Schanze 4
41515 Grevenbroich

02181 601-3901 (Telefon)
02181 601-3999 (Telefax)
veterinaeramt@rhein-kreis-neuss.de