



Fachkenntnisse Lebensmittelunternehmer Nachweis von Fachkenntnissen und Mitarbeiterschulung

Das neue Lebensmittelrecht verlangt in Umsetzung des EU Rechtes, dass Lebensmittel nur von geschultem Personal hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden dürfen. Als Lebensmittelunternehmer haben Sie die Verantwortung für die Schulung des Personals. VO (EG) 852/2004

Die LebensmittelhygieneVO schreibt in § 4 Abs. 1 Satz 1 vor, dass leichtverderbliche Lebensmittel nur von Personen mit Fachkenntnissen hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden dürfen. D. h. z. B., dass anzeigepflichtiges Lebensmittelgewerbe (Imbisseinrichtungen, Tankstellenshops o. ä.) nur von Personen betrieben werden darf, die die entsprechenden Fachkenntnisse nachweisen können.

Im Infektionsschutzgesetz der Bundesrepublik wird eine Anfangsbelehrung durch das Gesundheitsamt für die Beschäftigten im Lebensmittelbereich vorgeschrieben.

Das bedeutet für Sie als Lebensmittelunternehmer:

1. Vor Aufnahme Ihrer Tätigkeit als Lebensmittelunternehmer muss eine einmalige Hygiene-schulung für den Lebensmittelbereich absolviert werden, wenn nicht ein Lebensmittelberuf erlernt wurde oder langjährige Erfahrungen im Lebensmittelbereich vorliegen. Wir empfehlen den Lehrgang der IHK: Tel. 0381 338 810, www.rostock.IHK24.de.

Ihr Kenntnisstand muss weiter aktuell gehalten werden.

2. Die Beschäftigten müssen ebenfalls geschult werden. Dies können Sie als Lebensmittelunternehmer selbst tun, oder durch andere spezialisierte Personen oder Firmen durchführen lassen.

3. Die Erstbelehrung des Gesundheitsamtes nach Infektionsschutzgesetz für die Mitarbeiter muss alle 2 Jahre durch den Lebensmittelunternehmer bzw. spezialisierte Firmen wiederholt werden.

Für alle Schulungen und Belehrungen muss ein schriftlicher Nachweis vorliegen.

Die Fachkenntnisse von Personen, die mit leichtverderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen sich auf folgende Sachgebiete erstrecken:

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

Damit Sie Ihrer Pflicht gegenüber Ihren Mitarbeitern nachkommen können, empfehlen wir die Belehrung nach Infektionsschutzgesetz über Tätigkeitsverbote mit der Hygieneschulung (DIN 10514) einmal im Jahr zu verbinden.

Die Nachweise dazu legen Sie uns bitte auf Verlangen vor.

Das Material der DEHOGA „Die Hygieneschulung für die Mitarbeiter in der Gastronomie“ ist als Grundlage für Durchführung der Schulung geeignet. (Kontakt: 0228- 820080, www.dehoga-shop.de)

Als Lebensmittelunternehmer haben Sie die Verantwortung, dass nur sichere Lebensmittel an den Verbraucher abgegeben werden. Dazu müssen Sie Ihre Mitarbeiter anhalten, sich den Normen entsprechend zu verhalten. Schulung vermittelt Wissen. Die Umsetzung in hygienisches Verhalten jedes Mitarbeiters in Ihrem Betrieb ist Ihre Verpflichtung. Verstöße gegen die Bestimmungen stellen Ordnungswidrigkeiten dar und können mit Bußgeld bis zu 20.000,00 EURO geahndet werden.

Für Auskünfte und Fragen stehen die Mitarbeiterinnen des FG Lebensmittelüberwachung im FD Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Landkreises Vorpommern-Rügen gern zur Verfügung: Tel. 03831/357-2474, Mail: FD34@lk-vr.de