

### Mitarbeiterschulungen gem. Lebensmittelhygiene-VO und Belehrungen gem. Infektionsschutzgesetz

Das Lebensmittelhygienerecht schreibt Lebensmittelunternehmern vor, dass das Personal mit den Regeln der Guten-Hygienepraxis für diejenigen Lebensmittel und Verarbeitungsprozesse, mit denen sie im Betrieb zu tun haben, vertraut sind. Dazu sind sie in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen, zu schulen und zu überwachen.

Bei Personen, die in ihrer Ausbildung Kenntnisse und Fähigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene erworben haben, kann der Lebensmittelunternehmer – vorbehaltlich keiner gegenteiligen Anhaltspunkte – davon ausgehen, dass die für die Tätigkeit erforderlichen Fachkenntnisse vorhanden sind.

Grundsätzlich sind allen Mitarbeitern Auswirkungen des (Fehl-) Verhaltens zu verdeutlichen. Auch über rechtliche Konsequenzen bei Verstößen gegen die geltenden Rechtsvorschriften ist zu informieren.

#### Schulungsinhalte für Mitarbeiter

- ▶ Lebensmittelrecht
- ▶ Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
- ▶ Hygienische Anforderungen bei Herstellung, Verarbeitung, Lagerung, Transport und Verkauf des jeweiligen Lebensmittels
- ▶ Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- ▶ Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
- ▶ Havarieplan, Krisenmanagement
- ▶ Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
- ▶ Reinigung und Desinfektion

Einweisungs- und Schulungsmaßnahmen gem. LMHV (möglichst mit Lernzielkontrollen), sind erstmals bei Einstellung und nachfolgend regelmäßig (Empfehlung: mindestens einmal jährlich) sowie bei Bedarf durchzuführen und zu dokumentieren. Sie lassen sich gut mit den nach dem Infektionsschutzgesetz vorgeschriebenen jährlichen Nachbelehrungen kombinieren (siehe „Gesundheit der Mitarbeiter“).

Zusätzlich zur Belehrung und Schulung fordert das nationale Infektionsschutzgesetz<sup>1</sup> die Eigenverantwortung der Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, indem sie dafür Sorge tragen, dass sie über ausreichende Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln verfügen und eigenverantwortlich handeln können (die Mitarbeiter halten eine strenge persönliche Hygiene ein und beachten die Hygieneregeln insbesondere beim Umgang mit und bei der Verarbeitung von sensiblen Lebensmitteln).

Laut Infektionsschutzgesetz gilt ein Beschäftigungsverbot für Personen, die an bestimmten übertragbaren Krankheiten, wie Durchfall und Erbrechen oder Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit der Übertragung von Krankheitserregern durch unmittelbaren oder Kontakt über Bedarfsgegenstände mit folgenden Lebensmitteln besteht:

- ▶ Eiprodukte,
- ▶ Milch und Erzeugnisse aus Milch,
- ▶ Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch,
- ▶ Fisch und Erzeugnisse aus Fisch,

<sup>1</sup> gilt seit 01.01.2001

- ▶ Feinkostsalate, Kartoffelsalat,
- ▶ Säuglings- und Kleinkindernahrung
- ▶ Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- ▶ Backwaren mit nicht durchbackener Füllung oder Auflage

Nach dem Infektionsschutzgesetz müssen Betriebsleiter dafür Sorge tragen, dass ihre Mitarbeiter jährlich und darüber hinaus bei Bedarf über die im Infektionsschutzgesetz genannten Tätigkeitsverbote und damit verbundene Verpflichtungen belehrt werden. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.

Auf die Gesundheit aller bei der Direktvermarktung mitarbeitenden Personen ist insbesondere nach Erkrankungen oder nach dem Urlaub (Reisen in tropische Länder) zu achten, damit bei möglichen Risikoerkrankungen, wie Magen-Darm-Infektionen, umgehend reagiert werden kann. Die Einhaltung der strengen persönlichen Hygiene und die Beachtung der Hygieneregeln beim Umgang mit und bei der Verarbeitung von sensiblen Lebensmitteln ist wesentlich für eine hygienische Produktion.