

Belehrungen / Schulungen für Lebensmittelverarbeitende Betriebe im Überblick: Die Schulungen sind grundsätzlich vor Aufnahme der Tätigkeit durchzuführen	
Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)	Lebensmittelhygieneschulung gemäß EU-Verordnung 852/2004 i. V. m. § 4 Lebensmittelhygieneverordnung
<p>Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus 2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis 3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus 4. Eiprodukte 5. Säuglings- und Kleinkindernahrung 6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse 7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage 8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Mandarinen, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen 9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr <p>und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen oder in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) durch ihr Gesundheitsamt</p>	<p>Beim Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von leicht verderblichen Lebensmitteln ist der Nachweis von Fachkenntnissen in folgenden Bereichen der allgemeinen Lebensmittelhygiene notwendig:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen 10. Reinigung und Desinfektion <p>Die Schulung kann entfallen, wenn ausschließlich verpackte Lebensmittel behandelt werden. Diese „Grundschulung“ ist bei einer tätigkeitsbezogenen Berufsausbildung nicht erforderlich.</p> <p>Zudem sind ausnahmslos alle neuen Mitarbeiter vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten in Bezug auf die <u>betriebsspezifische</u> Lebensmittelhygiene zu unterweisen</p>

Datenschutzrechtlicher Hinweis:

Datenschutz und Informationspflicht bei Erhebung personenbezogener Daten:

Unter www.odenwaldkreis.de/datenschutz finden Sie die nach Art. 13 Datenschutz-Grundverordnung (DS-GVO) erforderlichen Angaben.

Öffnungszeiten:

mo., di., do., fr.: 8:00 bis 12:00 Uhr, do.: 14:00 bis 17:30 Uhr

Zulassungsstelle/Straßenverkehrsbehörde: mo. bis fr.: 8:00 bis 12:00 Uhr, do.: 14:00 bis 17:30 Uhr

<p>Belehrungen nach § 43 IfSG werden vom Gesundheitsamt des Odenwaldkreises online angeboten. Sie finden die Informationen unter: https://www.odenwaldkreis.de/index.php?id=1207</p> <p>Sie können sich direkt anmelden unter: https://erb.gotzg.de/</p>	
<p>Die 2- jährliche Wiederholungsbelehrung kann vom Arbeitgeber durchgeführt werden. Mehrsprachige Vordrucke sind z. B. unter www.rki.de (Robert-Koch-Institut) erhältlich.</p>	<p>Die regelmäßige Wiederholungsschulung kann durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.</p>
<p>Zweckmäßig ist es, die Wiederholungsbelehrungen und -schulungen (Infektionsschutz & Lebensmittelhygiene) zu kombinieren und gemeinsam durchzuführen.</p>	
<p><u>Für die Dokumentation der Schulungen ist folgendes anzugeben:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Schulungsperson / Verantwortlicher (mit Unterschrift) • Datum, Ort und Uhrzeit (von-bis) der Schulung, • Teilnehmer der Schulung (z.B. Teilnehmerliste mit Unterschrift) • Thema und gegebenenfalls verwendetes und ausgehändigttes Schulungsmaterial 	
<p>Die Bescheinigungen und Dokumentation der Schulungen sind gesammelt aufzubewahren und den zuständigen Behörden auf Verlangen vorzulegen.</p>	
<p>Weitere Informationen zu den Schulungen und entsprechende Anbieter können Sie z.B. folgenden Quellen entnehmen (keine abschließende Aufzählung):</p> <ul style="list-style-type: none"> • DIN-Norm 10514* • Industrie- und Handelskammer • Behrs- Verlag • im Internet unter Stichwörtern wie z.B. Lebensmittelhygieneschulung 	

*** Vorgaben für Hygieneschulungen laut DIN 10514:**

- ✓ Die zu schulenden Mitarbeiter sollen entsprechend ihrer genauen Tätigkeit erfasst werden.
- ✓ Entsprechend ihrer Ausbildung ist festzulegen, in welchem Umfang Schulungen erforderlich sind.
- ✓ Die Schulungen sind regelmäßig (mindestens einmal jährlich), unter Berücksichtigung der Hygienesituation und Gefahrenanalyse im Betrieb, erstmalig bei Beginn des Arbeitsverhältnisses durchzuführen. Bei Saison- und Aushilfskräften sollte bei Arbeitsaufnahme eine auf den Arbeitsplatz bezogene spezielle Unterweisung in Hygiene erfolgen.
- ✓ Es ist geeignetes Schulungspersonal erforderlich. Der Einsatz von Schulungsmaterial ist durch eine geeignete Person zu begleiten.
- ✓ Es sind geeignete Schulungsmaterialien bzw. -instrumente zu verwenden und gegebenenfalls auszuhändigen. Bei geringen Deutsch-Kenntnissen der zu Schulenden ist fremdsprachiges Schulungsmaterial oder Schulungsmaterial mit Schwerpunkt auf bild- und symbolhaften Darstellungen geeignet
- ✓ Es sollten Erfolgskontrollen durchgeführt werden (Fragebögen, fachspezifische Diskussion am Ende der Schulung, Erfolgskontrolle am Arbeitsplatz).
- ✓ Die Schulungen sollten dokumentiert werden (Schulungsperson, Datum, Ort und Dauer, Teilnehmerliste mit Unterschrift, Thema bzw. Themen und Schulungsmaterial). Eine solche Dokumentation ist Voraussetzung für den Nachweis einer Hygieneschulung. Dadurch kann sowohl die Belehrung gemäß Verordnung (EG) 852/2004 als auch nach IfSG (s. o.) belegt werden.