

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Merkblatt zu Personalschulungen nach Anhang II Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

1. Allgemeine Anforderungen

Die Schulungen müssen praxisgerechtes Wissen vermitteln und nachvollziehbar sein. Eine sorgfältige Planung ist deshalb unumgänglich. Bei der Planung sind folgende Fragestellungen zu berücksichtigen:

1.1 Warum ist zu schulen?

Ziel der Schulung im Lebensmittelhygienebereich ist die Erhöhung der Lebensmittelsicherheit als Grundlage für den Verbraucherschutz. Dazu sollte den Mitarbeitern die Bedeutung der Lebensmittelhygiene und betriebliche Hygienemaßnahmen vermittelt und die Gefahren mangelnder Hygiene dargestellt werden. Für jede Schulungsetappe ist ein klares Lernziel zu formulieren, das mit entsprechendem Informationsmaterial und Schulungsunterlagen ergänzt wird und zum hygienischen Handeln motivieren soll.

1.2 Wer ist zu schulen?

Grundsätzlich sind alle, die mit dem Umgang mit Lebensmitteln betraut sind, zu schulen. Auch Saison- und Aushilfskräfte sind in die Schulungsmaßnahmen einzubeziehen. Wichtig ist die Verständlichkeit der Ausführungen, wobei der Ausbildungsstand, vorhergehende Schulungen und eventuell vorhandene Sprachprobleme berücksichtigt werden müssen. Für neu eingestellte Mitarbeiter ist **vor Aufnahme der Tätigkeit** eine entsprechende Einweisung durchzuführen.

1.3 Wie häufig ist zu schulen?

Die Häufigkeit und Inhalte der Mitarbeiterschulungen liegen in der Verantwortung des Betriebsinhabers. Schulungsmaßnahmen müssen regelmäßig, aber mindestens einmal jährlich stattfinden. Sie erfordern das Festlegen von Lernzielen, den Einsatz von geeignetem Schulungspersonal und Schulungsmaterial sowie die **Durchführung von Erfolgskontrollen**. Eine Zusammenlegung mit den Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz sowie anderer Belehrungen nach Arbeitsschutzrecht ist möglich und bietet sich wegen der häufig gegebenen Synergien geradezu an.

1.4 Wann ist zu schulen?

Schulungen sind planmäßig beziehungsweise anlassbezogen durchzuführen. Als besondere Anlässe bieten sich beispielsweise Kontrollen der Lebensmittelüberwachung, bei denen Beanstandungen festgestellt wurden, an. Die Tageszeit der Schulungen muss so gewählt werden, dass die Aufnahmefähigkeit der Mitarbeiter möglichst groß ist. **Schulungen dürfen somit nicht an das Ende eines langen Arbeitstages gelegt werden**. Die Zeitdauer der Schulungsmaßnahmen sollte dem Aufnahmevermögen der Mitarbeiter angepasst sein.

1.5 Wie sind Schulungen zu dokumentieren?

Alle Schulungen sind zu dokumentieren. Die Protokolle müssen mindestens folgende Angaben enthalten:

- Datum, Ort und Dauer der Schulung
- Teilnehmerliste mit Name, Abteilung und Unterschrift der Mitarbeiter
- Schulungsleiter mit Name, Qualifikation und Unterschrift
- detaillierte Beschreibung der Schulungsthemen/Anlass
- Schulungsunterlagen

Die Schulungsunterlagen werden an die Anwesenheitsliste angefügt und abgeheftet. Falls ein betriebsspezifisches Ausbildungsprogramm – Schulungskatalog – erstellt wird, sollte dieses ebenfalls dokumentiert sein.

2. Welche Kenntnisse sind zu vermitteln?

2.1 Allgemeine Kenntnisse

- Allgemeine Hygieneanforderungen
- Grundkenntnisse der Lebensmittelmikrobiologie, zum Beispiel natürliches Vorkommen, nützliche und schädliche Wirkungen, Größenordnungen, Einteilung der Mikroorganismen sowie deren schädliche Stoffwechselprodukte, Gefährdung durch Verderbnis- und Krankheitserreger
- Wachstumsvoraussetzungen für Mikroorganismen wie Nährstoffangebot, Temperatur, Zeit, Feuchte, pH-Wert und Gaszusammensetzung
- Gefährdung durch Schädlingsbefall
- Gefährdung durch mangelhafte persönliche Hygiene, Schmuck, Verletzungen
- Gefährdung durch Rückstände von Desinfektions- und Reinigungsmitteln, Schmierstoffen oder durch Fremdkörper
- Anforderungen an Arbeitskleidung zum Beispiel Pflicht von Kopfbedeckungen, getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitskleidung

2.2 Arbeitsplatzbezogene Kenntnisse

Die Mitarbeiter müssen außerdem über die hygienischen Besonderheiten ihres Arbeitsplatzes und über mögliche Auswirkungen von Fehlern auf das Produkt informiert werden. Dazu gehören:

- Raum- und Anlagenhygiene, wie richtiger Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, hygienerechte Ausführung von Wartungen und Reparaturen
- Rohstoff-, Lager- und Transporthygiene zum Beispiel Erkennen von Maßnahmen gegen Schädlingsbefall, Wareneingangskontrolle
- Hygieneanforderungen in Kühlräumen zum Beispiel Trennung von Rohwaren und fertigen Erzeugnissen, Temperaturanforderungen und –kontrollen
- Verarbeitungs- und Produkthygiene zum Beispiel Beachtung wichtiger prozessbezogener Parameter wie Druck, Temperatur-Zeit-Beziehung und andere

