LANDKREIS AURICH

(Tel.: 04941/16-3913, 16-3916 bis 16-3918)

## Merkblatt

## Personalschulung in Lebensmittelbetrieben

(für Personen, die leichtverderbliche Lebensmittel herstellen und behandeln)

Nach § 4 Absatz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 14.08.2007 dürfen leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Speisen aller Art, Eis) nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung<sup>(\*)</sup> über Fachkenntnisse verfügen, die ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechen. Der Inhalt dieser Schulung für die oben genannten Lebensmittelgruppen soll sich an den Kriterien und Vorgaben der unten genannten Anlage 1 orientieren.

Die Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen. Dies gilt nicht, soweit ausschließlich *verpackte* Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden. Weiterhin ist die Primärproduktion (z.B. Landwirtschaft) ausgenommen von der Schulungsverpflichtung.

## Anlage 1 (zu § 4 Abs. 1 Satz 1)

## Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene

- 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 (Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen), 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

Nach § 4 Absatz 2 LMHV wird 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, vermutet, dass sie entsprechend geschult sind und über die erforderlichen Fachkenntnisse verfügen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Veterinärbehörde.

<sup>(⋆)</sup>gemäß Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004