

Merkblatt

zur Belehrung nach §§ 42, 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG), sowie den verpflichtenden Personalschulungen nach Verordnung (EG) 852/2004 und §4 der Lebensmittelhygieneverordnung(LMHV)

Infektionsschutzbelehrungen (altes Gesundheitszeugnis)

Betroffener Personenkreis nach § 42 IFSG

1. Personen, die in Lebensmittelbetrieben arbeiten und beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen mit den folgenden Lebensmitteln in Berührung kommen:
 - Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
 - Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis,
 - Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
 - Eiprodukte,
 - Säuglings- oder Kleinkindernahrung,
 - Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse,
 - Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage,
 - Feinkostsalate, Rohkostsalate und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen.
 - Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie deren Samen
2. Personen (z.B. Spülhilfe), die mit Bedarfsgegenständen (z.B. Besteck, Geschirr oder Arbeitsgeräten,) so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die vorgenannten Lebensmittel zu befürchten ist.

Ausnahmen

Personen, die **keine gewerbsmäßige** Tätigkeit ausüben und **nicht länger als 3 Tage** im Jahr bei Straßen-, Vereins- und Sommerfesten tätig sind. Ebenfalls gilt eine Ausnahmeregelung für (Schul-)Praktikanten die über einen befristeten Zeitraum, unter Anleitung einer nach den §§ 42, 43 belehrten Person tätig sind.

Bescheinigung über die Erstbelehrung

Vor erstmaliger Aufnahme der Arbeit müssen die betroffenen Personen ihrem Arbeitgeber eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung über eine Belehrung durch das Gesundheitsamt oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes vorlegen, sofern sie nicht im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses nach dem alten Bundesseuchenschutzgesetz sind.

Belehrung nach Aufnahme der Tätigkeit durch den Arbeitgeber

Nach der erstmaligen Aufnahme der Arbeit im Betrieb ist zusätzlich durch den Arbeitgeber eine Belehrung des betroffenen Personals bezüglich der Tätigkeitsverbote und Meldepflichten durchzuführen. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und zusammen mit der Erstbelehrung (oder einer Kopie) **für das Kontrollpersonal zugänglich** aufzubewahren.

Folgebelehrungen durch den Arbeitgeber

Durch den Arbeitgeber ist mindestens alle zwei Jahre eine Folgebelehrung des betroffenen Personals bezüglich der Tätigkeitsverbote und Meldepflichten durchzuführen. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Es besteht hier auch die Möglichkeit auf Schulungsangebote von diversen privaten Unternehmen oder Berufsverbänden (DeHoGa, DFV...) zurückzugreifen.

Meldepflichten des Mitarbeiters

Treten Hinderungsgründe (Erkrankungen) auf, ist der Mitarbeiter verpflichtet, dies dem Arbeitgeber unverzüglich mitzuteilen. Der behandelnde Arzt ist darüber zu informieren, dass man in einem Lebensmittelbetrieb beschäftigt ist.

Weitere Pflichten des Arbeitgebers

- Auch Arbeitgeber benötigen eine Erstbelehrung, sofern sie zu dem aufgeführten Personenkreis gehören.
- Die Erstbelehrungsbescheinigungen (bzw. die Gesundheitszeugnisse nach dem alten Bundesseuchenschutzgesetz) sowie die Dokumentation über die letzten Belehrungen sind in der Arbeitsstätte, **als auch in den Filialen oder Verkaufsfahrzeugen/ -ständen** in lesbarer Kopie auf Verlangen vorzulegen.
- Werden dem Arbeitgeber Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein **Tätigkeitsverbot** begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen (z. B. Einstellen der Arbeit, Arztbesuch, ggf. Stuhlproben) einzuleiten. Der erkrankte Mitarbeiter darf **unter keinen Umständen weiterhin mit den oben aufgelisteten Lebensmitteln in Kontakt kommen**.

Weitere verpflichtende Schulungen nach VO (EG) 852/2004 und §4 LMHV

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass

- 1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden,
- 2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden und

- 3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.

Jährliche Schulungen **aller** Mitarbeiter durch den Arbeitgeber

Durch den Arbeitgeber ist mindestens einmal im Jahr eine Hygieneschulung durch zu führen. Die Teilnahme der einzelnen Mitarbeiter an der Schulung ist zu dokumentieren. Es besteht hier auch die Möglichkeit auf Schulungsangebote von diversen privaten Unternehmen oder Berufsverbänden (DeHoGa, DFV...) zurückzugreifen. Insbesondere Mitarbeiter ohne Ausbildung in einem Lebensmittelberuf dürfen nur mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, wenn sie regelmäßig in folgenden Fachthemen geschult wurden und werden:

- 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

Zusammenfassung

Zusammengefasst bedeutet das, dass jeder Lebensmittelunternehmer alle bei ihm beschäftigten Mitarbeiter in den Themen Infektionsschutz und Lebensmittelhygiene schulen muss. Es bietet sich an beide Schulungen in einer Veranstaltung pro Jahr abzuhalten. Zur Dokumentation können die beiliegenden Listen verwendet werden.

Hinweise:

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift. Die geltenden rechtlichen Bestimmungen bleiben unberührt.

Verstöße gegen o.g. Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes können ggf. den Tatbestand einer Ordnungswidrigkeit oder einer Straftat erfüllen!

MFB-05-1169-HM Vers. 1.0