

## Übersicht der Schulungspflichten

Schulungsart	Rechtliche Grundlage	Wer muss die Schulung absolvieren?	Wer kann die Schulung durchführen?
<b>Lebensmittelhygiene gemäß VO (EG) 852/2004 und LMHV</b>			
Allgemeine Hygieneschulung	VO (EG) 852/2004, Anhang II, Kapitel XII (1) in Verbindung mit der Anlage 1 zu § 4 Abs. 1 Satz 1 der LMHV	Alle Personen, die mit Lebensmitteln umgehen.	Jeder Schulungsleiter, der über Fachkenntnisse verfügt und diese vermitteln kann.
Spezielle HACCP-Schulung	VO (EG) 852/2004, Anhang II, Kapitel XII, (2)	Verantwortliche Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Verfahrens zuständig sind.	Jeder Schulungsleiter, der über Fachkenntnisse verfügt und diese vermitteln kann.
<b>Infektionshygiene gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)</b>			
Einmalige Erstbelehrung	§ 43 (1) Infektionsschutzgesetz (IfSG)	Personen, die mit Lebensmitteln gemäß § 42 (2) IfSG erstmalig in Berührung kommen.	Zuständiges Gesundheitsamt oder ein vom Gesundheitsamt beauftragter Arzt.
Folgebelehrung alle zwei Jahre	§ 43 (4) Infektionsschutzgesetz (IfSG)	Personen, die mit Lebensmitteln gemäß § 42 (2) IfSG in Berührung kommen.	Jeder Schulungsleiter, der über Fachkenntnisse verfügt und diese vermitteln kann.

Beschäftigte, die bereits vor dem 01.01.2001 in der Lebensmittelwirtschaft tätig waren und Inhaber eines Gesundheitszeugnisses gemäß ehemaligem Bundesseuchengesetz (BSeuchG) sind, benötigen nicht die Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG). Das Vorhalten des Gesundheitszeugnisses entspricht in diesen Fällen der Erstbelehrung. Die Folgebelehrungen sind jedoch zu absolvieren.

Die durchgeführten Schulungen und Belehrungen sind jeweils mit Unterschrift der Teilnehmer zu dokumentieren, und die Bescheinigungen für die Dauer der Beschäftigung aufzubewahren.

Für die Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) wird empfohlen, neben den Teilnehmerlisten zusätzlich personenbezogene Einzelbescheinigungen anzufertigen. Denn bei einem Einsatz an unterschiedlichen Standorten ist eine Kopie der Nachweise bei sich zu tragen und auf Nachfrage der zuständigen Behörde vorzuweisen.

Auch kurzfristig Beschäftigte, wie z. B. Aushilfskräfte oder Praktikanten, und ehrenamtlich arbeitende Personen haben die hygienerelevanten Schulungspflichten zu erfüllen. Für den Umgang mit Lebensmitteln sind absolvierte Hygieneschulungen Pflicht.