



Landwirtschaftskammer  
Rheinland-Pfalz



weil's vom Land kommt

**Infoservice**

*Direktvermarktung/Einkommensalternativen*

## **Mitarbeiterschulung – was schreibt das Lebensmittelhygienerecht vor?**



***Eine Zusammenstellung von Vorschriften und Tipps als Hilfe für landwirtschaftliche  
und weinbauliche Betriebe mit Einkommensalternativen***

Herausgeber:

**Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz**

Referate 25 " Markt/Einkommensalternativen" und 13 "Landfrauenarbeit"

Burgenlandstraße 7,

55543 Bad Kreuznach

☎: 0671 – 793 0, 📠: 0671 – 793 1199, ✉: [EA@lwk-rlp.de](mailto:EA@lwk-rlp.de)

*weitere Informationen unter [www.lwk-rlp.de](http://www.lwk-rlp.de)*

*..... alles über Landwirtschaft*

***Kennen Sie das Verbraucherportal [www.landservice-rlp.de](http://www.landservice-rlp.de)?***

Stand: 01/2012

# Mitarbeiterschulung – was schreibt das Lebensmittelhygienerecht vor?

Inhaltsübersicht		Seite
1	Gute-Hygienepraxis ist die Basis	3
2	Rechtliche Vorgaben – wer muss geschult werden?	4
3	Begriffsbestimmung " leichtverderbliche Lebensmittel"	5
4	Fachkenntnisse im Überblick	7
5	Fachkenntnisse 1 bis 10 mit Erläuterungen	8
	1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels	8
	2. Hygienische Anforderungen an das Herstellen und Verarbeiten des jeweiligen Lebensmittels	8
	3. Lebensmittelrecht	10
	4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung, Kennzeichnung	11
	5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit	14
	6. Havarieplan, Krisenmanagement	15
	7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels	16
	8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels	17
	9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen	19
	10. Reinigung und Desinfektion	20
6	Mitarbeiterschulungen – wann und wie oft?	21
	Dokumentationsvorschlag "Jährliche Mitarbeiterschulung/Nachbelehrung"	23
7	Kontaktadressen LWK-Beratungsteam "Einkommensalternativen"	24



## *Herausgegeben in der Reihe: "Merkblätter Hygiene"*

- **Hygiene auf Festen** *(Stand: 01/2012)*
- **Kennzeichnung von Lebensmitteln** *(Stand: 01/2012)*
- **Abgabe von Speisen und Kostproben** *(Stand: 01/2012)*
- **Reinigung und Reinigungskontrolle** *(Stand: 01/2012)*
- **Mitarbeiterschulung** *(Stand: 01/2012)*
- **Nachbelehrung von Mitarbeitern** *(Stand: 01/2012)*
- **Betriebshygiene** *(Stand: 01/2012)*

# 1 Gute-Hygienepraxis ist die Basis

*Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.*

Dies ist der zentrale Grundsatz der Lebensmittel-Hygienevorschriften. Er gilt für alle Unternehmen, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen, also auch landwirtschaftliche und weinbauliche Betriebe mit Einkommensalternativen, wie Direktvermarkter, Straußwirtschaften, Hofcafés und andere.

**Für die Hygienesicherung ist der Betriebsleiter verantwortlich.** Er muss sich darum kümmern, dass nachteilige Beeinflussungen von Lebensmitteln bestmöglich vermieden werden. Dies setzt die Anwendung einer so genannten "Guten-Hygienepraxis" voraus. Sie umfasst:

## 1. eine gute **Personalhygiene**

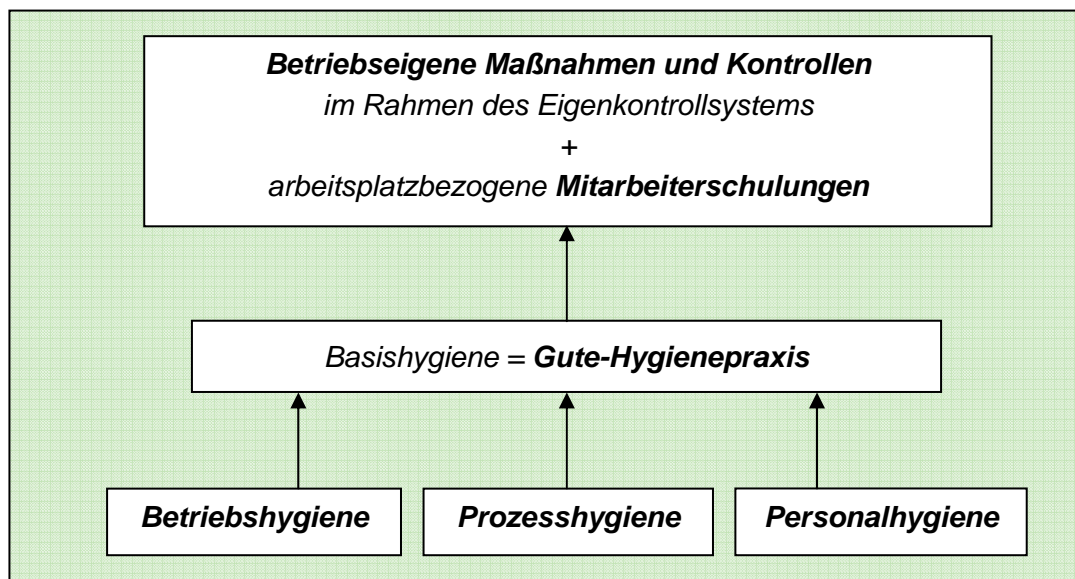
- ▶ hygienebewusstes Verhalten aller Mitarbeiter (muss geschult und überwacht werden)

## 2. eine gute **Betriebshygiene**

- ▶ gute Hygienestandards durch geeignete Räumlichkeiten, Einrichtungen und Gerätschaften (müssen geschaffen und erhalten werden)

## 3. eine gute **Prozesshygiene**

- ▶ geeignete Verfahren, die ein hygienisches Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen der Lebensmittel und Speisen gewährleisten



Übersicht: **Stufen der Hygienesicherung**

Auf einer guten Basishygiene (= Gute-Hygienepraxis) bauen arbeitsplatzbezogene Mitarbeiterschulungen sowie betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen auf. Sie dienen der Hygienesicherung in lebensmittelverarbeitenden Betrieben.

Das Schaubild verdeutlicht, wie wichtig es ist, dass in den Betrieben angemessen geschulte Mitarbeiter tätig sind. Dies ist auch eine Forderung Lebensmittelhygienevorschriften.

## 2 Rechtliche Vorgaben – wer muss geschult werden?

Das Lebensmittelhygienerecht schreibt vor, dass das Personal in Lebensmittelunternehmen mit den Regeln der Guten-Hygienepraxis für diejenigen Lebensmittel und Verarbeitungsprozesse, mit denen sie im Betrieb zu tun haben, vertraut ist. Sie sind in Fragen der Lebensmittelhygiene zu **unterweisen**, zu **schulen** und zu **überwachen**.

Folgende Gesetze und Verordnungen enthalten Regelungen zu Mitarbeiterschulungen und zur Vermittlung von Fachkenntnissen:

→ das EU-Hygienepaket (speziell in der **VO (EG) Nr. 852/2004**), das die Hygienevorschriften beim Umgang mit Lebensmitteln EU-weit regelt

→ die **nationale Durchführungsverordnung vom 8. August 2007**

aus der VO (EG) Nr. 852/2004:

### Kapitel XII: Schulung

*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;*

aus der nationalen Durchführungs-VO vom 8 August 2007:

### § 4 Schulung

- (1) **Leicht verderbliche Lebensmittel** dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer **Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004** über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende **Fachkenntnisse** auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen. Die Fachkenntnisse nach Satz 1 sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen. Satz 1 gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden. Satz 1 gilt nicht für die Primärproduktion und die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen nach § 5.
- (2) 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, wird vermutet, dass sie für eine der jeweiligen Ausbildung entsprechende Tätigkeit 1. nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind und 2. über nach Absatz 1 erforderliche Fachkenntnisse verfügen.

Eine **Schulungspflicht besteht** demnach für

- ▶ Personen, die mit **leicht verderblichen Lebensmitteln** zu tun haben (was "leichtverderbliche Lebensmittel" sind, wird auf S. 5/Abschnitt 3 näher erläutert). Ihnen sind die notwendigen Fachkenntnisse zu vermitteln. Zu verdeutlichen ist dabei auch, wie sich ein (Fehl-) Verhalten beim Umgang mit den Lebensmitteln auswirken kann.

Eine **Schulungspflicht nach dem Hygienerecht besteht nicht**

- ▶ für Personen mit entsprechender Berufsausbildung. Hier wird vermutet, dass die nötigen Fachkenntnisse vorhanden sind.
- ▶ wenn ausschließlich mit bereits verpackten Lebensmitteln umgegangen wird.

### 3 Begriffsbestimmung " leichtverderbliche Lebensmittel"

Nach den gesetzlichen Vorgaben besteht eine Schulungsverpflichtung, wenn im Betrieb mit leichtverderblichen Lebensmitteln umgegangen wird. Laut Begriffsbestimmung der nationalen Hygiene-DVO sind dies:

→ Lebensmittel, die **in mikrobiologischer Hinsicht** in kurzer Zeit **leicht verderblich** sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei **Einhaltung bestimmter Temperaturen** oder **sonstiger Bedingungen** erhalten werden kann.

Eine Liste mit leicht verderblichen Lebensmitteln enthält die Verordnung nicht. Aus der Begriffsbestimmung ist jedoch ableitbar, dass damit **kühlpflichtige Lebensmittel** gemeint sein dürften. Als Hilfe kann eine Liste mit Temperaturempfehlungen für kühlpflichtige Produkte aus der Hygieneleitlinie für landwirtschaftliche Direktvermarkter herangezogen werden (siehe Folgeseite).<sup>1</sup>

**Für die Beurteilung**, ob eine **Schulungsverpflichtung** in einem Lebensmittelbetrieb besteht oder nicht, kann ebenso eine Liste mit leichtverderblichen Produkten dienen, die das nationale Infektionsschutzgesetz<sup>2</sup> enthält:

- ▶ Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
- ▶ Milch und Milcherzeugnisse,
- ▶ Fische und Fischerzeugnisse,
- ▶ Eiprodukte
- ▶ Säuglings- und Kleinkindernahrung,
- ▶ Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse sowie
- ▶ Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- ▶ Feinkost,- Rohkost- oder Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

---

<sup>1</sup> Die Hygieneleitlinie befindet sich seit 04.11.2008 im amtlichen Anerkennungsverfahren.

<sup>2</sup> IfSG vom 20. Juli 2000 - gilt seit 01.01.2001 - in der jeweils gültigen Fassung

### Temperaturanforderungen an die Lagerung/Aufbewahrung leicht verderblicher Lebensmittel<sup>3</sup>

Lebensmittel	Höchsttemperatur, °C	(G) gesetzl. Vorgabe	(E) Empfeh- lung
Konsummilch (pasteurisiert o. hocherhitzt)	+8°C	(G)	
Rohmilch	+6°C (zur Abgabe spätestens einen Tag nach der Gewinnung)	(G)	
Vorzugsmilch (in Fertigpackungen)	+ 8°C	(G)	
Milcherzeugnisse	+ 4°C	(G)	
Käse	+10°C	(G)	
Butter	+10°C	(G)	
Eier	ungekühlt (bis 18. Tag n. d. Legen) + 8°C (ab 18. - 21. Tag n. d. Legen)	(G)	
leichtverderbliche Lebensmittel (allgemein)	+7°C		(E)
Back- und Konditoreiwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen	+7°C		(E)
roheihaltige Lebensmittel	+ 4°C (Abgabe innerhalb 24 Std.)	(G)	
Dressings / Feinkostsaucen ohne rohe Eier	+ 7°C		(E)
rohe Salate, Feinkostsalate	+ 7°C		(E)
frisches Fleisch von Huftieren, Fleischerzeugnisse	+ 7°C	(G)	
Hackfleisch, Hackfleischzubereitungen	+ 4°C (Abgabe am Herstellungstag) + 7°C (zur baldigen Abgabe)	(G)	
Innereien	+ 3°C	(G)	
Geflügelfleisch (frisch)	+ 4°C	(G)	
Groß- und Gehegewild (frisch)	+ 7°C	(G)	
Kleinwild (Hasen, Kaninchen, Federwild), Hauskaninchen	+ 4°C	(G)	
Fisch (frisch, ganz oder filetiert), Fischereierzeugnisse	annähernd Schmelzeisttemperatur	(G)	
Tiefkühlprodukte	-18°C	(G)	(E)

<sup>3</sup> Quelle: Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde BLL und Ergänzungen der Hygieneleitlinie für landw. Direktvermarkter (Anhang 2.3)

## 4 Fachkenntnisse im Überblick

Anlage 1 der nationalen Durchführungsverordnung enthält eine **Themenliste**, in der die **"Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene"** aufgelistet und die im Rahmen der Schulungsmaßnahmen zu vermitteln sind. Vorgaben zur Dauer und damit Intensität solcher Schulungsmaßnahmen gibt es nicht. Diese sind auf den jeweiligen Betrieb und die Erzeugnisse des Betriebes **abzustimmen**.

Für die Schulungen ist der **Betriebsleiter verantwortlich**. Diese Verantwortlichkeit des Betriebsleiters zieht sich wie ein roter Faden durch das gesamte Lebensmittelhygienerecht.

Fachkompetente Betriebsleiter können die Schulungen für ihre Mitarbeiter selber durchführen. Eine Verpflichtung zur Teilnahme an genormten, einheitlichen Schulungsmaßnahmen gibt es nicht, da die betriebsindividuellen Anforderungen sehr unterschiedlich sein können<sup>4</sup>. Auch dieser Grundsatz zieht sich durchgängig durch das Hygienerecht. Hier spielt das konkrete Gefährdungspotential im Betrieb eine entscheidende Rolle.

Die Durchführung der Schulungen sind der Lebensmittelüberwachung auf Anfrage nachzuweisen (siehe Kapitel 6, S. 20-22).

Hinweise: Nachdem Mitarbeiter eine angemessene Fachkenntnis-Schulung erhalten haben, ist es für den Betriebsleiter nach dem Hygienerecht nicht vorgeschrieben, Schulungen jährlich zu wiederholen. Wichtig ist, dass er fortlaufend seiner Sorgfaltspflicht zur Überwachung und Einweisung seiner Mitarbeiter nachkommt. Der jährliche Turnus, der sich in vielen Betrieben eingespielt hat, kommt durch die Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes. Hiernach sind die Nachbelehrungen jährlich vorgeschrieben.

aus der nationalen Durchführungs-VO vom 8 August 2007:

### Anlage 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, 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*

<sup>4</sup> Die im Rahmen der zur Konzessionserteilung nach dem Gaststättengesetz<sup>4</sup> notwendige IHK-Schulung für Gastronomen, in der hygienerechtliche Themen im Mittelpunkt stehen, ist in der Regel halbtägig.

## 5 Fachkenntnisse von 1 bis 10 mit Erläuterungen

### 5.1 Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels

Jedes Lebensmittel hat typische Eigenschaften, zusammengesetzte Lebensmittel typische Bestandteile. Je nach Lebensmittel verderben diese mehr oder weniger schnell bzw. die von ihnen ausgehenden Gesundheitsgefahren sind mehr oder weniger groß.

Leicht verderbliche Lebensmittel sind so beschaffen, dass sie gute Wachstumsbedingungen für Mikroorganismen liefern.

<b>Lebensmittelgruppe</b>	<b>z.B.</b>	<b>Gefahr</b>
<b>Kohlenhydratreiche LM</b>	Kompotte, Desserts, Soßen, Fruchtsäfte, süße Früchte	kohlenhydratspaltende Hefen führen zum Verderb
<b>Eiweißreiche LM</b>	Fleisch, Geflügel, Fisch, Wurstwaren, Milch, Milchprodukte, Eier	eweißspaltende Mikroben (z.B. Fäulnis, Salmonellen) führen zum Verderb bzw. zur Gesundheitsgefährdung
<b>Fetthaltige LM</b>	fettes Fleisch, fette Fleischwaren, fette Fische, Milch, Butter	Fette durch fettspaltende Bakterien, Hefen und Schimmelpilze ranzig
<b>LM mit hohem Wassergehalt</b>	Fleisch, Fisch, Milch und Milchprodukte, Eier usw.	Wasser bietet eine gute Voraussetzung für Keimwachstum

**Besonders gefährdet sind eiweißreiche Lebensmittel mit hohem Wassergehalt.**

Durch einen richtigen Umgang mit den Lebensmitteln muss eine Keimvermehrung vermieden werden (siehe 2.).

Anmerkung: In diesem Merkblatt können die Eigenschaften der Lebensmittel nur sehr grob dargestellt werden. Für Mitarbeiter von Betrieben, in denen Produkte mit besonders hohem Hygienrisiko verarbeitet werden (z.B. Frischfleisch, Geflügel, Roheiprodukte, Speiseeis etc.), kann eine detaillierte Darstellung sinnvoll bzw. notwendig sein (dies kann beispielsweise im Rahmen von Arbeitsplatzanweisungen im Betrieb erfolgen).

### 5.2 Hygienische Anforderungen an das Herstellen und Verarbeiten des jeweiligen Lebensmittels

Bei der Herstellung und Verarbeitung der Lebensmittel sind die Regeln einer Guten-Hygienepraxis einzuhalten. Mitarbeiter müssen diese kennen, geschult und eingewiesen werden. Wichtige Regeln einer Guten-Hygienepraxis sind:



<b>Hygieneregeln</b>	<b>Warum?</b>
Leicht verderbliche Produkte <b>gekühlt</b> aufbewahren	Die Vermehrung der meisten Mikroorganismen wird durch Kühlen verlangsamt oder sogar gestoppt. Die richtige Kühltemperatur ist produktabhängig (siehe S. 6).
Leicht verderbliche Produkte auch bei ausreichender Kühlung <b>nicht zu lange aufbewahren</b>	Kühlen reduziert nur eine Vermehrung der Mikroorganismen, tötet sie in der Regel aber nicht ab.
Tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel <b>sachgerecht auftauen</b>	Eine Kontamination mit Tauwasser muss wegen der darin befindlichen Keime unbedingt vermieden werden (z.B. Salmonellen). Das Fleisch muss so weit aufgetaut sein, dass die notwendige Kerntemperatur bei der Zubereitung in alle Bereichen erreicht wird. Tauwasser ist weg zu schütten; die damit in Berührung gekommenen Gegenstände und Flächen sind sorgfältig zu reinigen und zu ggf. desinfizieren.
<b>Erhitzungsvorgänge</b> bei der Verarbeitung (z.B. Fruchtaufstrich kochen) oder Speisenerbereitung <b>ausreichend lang und hoch</b>	Hitze tötet Keime ab, die Hitzeeinwirkung muss aber ausreichend lange sein, die Temperaturen ausreichend hoch und die Lebensmittel müssen komplett durcherhitzt werden (deshalb Messen der Kerntemperatur). Speisen müssen auf eine Temperatur von mind. 70 °C gebracht werden. Temperaturen darüber hinaus sind abhängig vom jeweiligen Produkt bzw. Verarbeitungsvorgang.
Beim <b>Warmhalten</b> von Speisen Temperatur von 65 °C nicht unterschreiten; Warmhaltezeit max. 3 Std. <sup>5</sup> beim <b>Abkühlen</b> Temperaturbereich zwischen 15 und 65°C möglichst schnell durchschreiten	Bei Temperaturen unterhalb von 65°C ist die Gefahr einer Keimvermehrung in den Speisen zu hoch. Das Vermehrungsoptimum der meisten Keime liegt zwischen 15 und 50 °C. Beim Abkühlen muss dieser Bereich möglichst schnell durchschritten werden. Das Abkühlen kann u.U. durch Aufteilen in kleine Portionen beschleunigt werden.
Leicht verderbliche Lebensmittel <b>zügig</b> verarbeiten	Je länger die Lebensmittel aus der Kühlung genommen werden, umso größer ist die Gefahr der Keimvermehrung.
Rohe und verarbeitete Lebensmittel <b>getrennt lagern</b>	Ansonsten wäre die Gefahr einer Keimübertragung zu hoch.
Räumlichkeiten und Gerätschaften <b>ausreichend sauber</b> sein und regelmäßig <b>gereinigt</b>	Ansonsten käme es leicht zu einer Keimverschleppung.
Anordnung und Einrichtung der Räume so, dass <b>kreuzungsfreie Arbeitsabläufe</b> möglich sind	Es muss verhindert werden, dass es zu Keimverschleppungen durch Kreuzung so genannter unreiner und reiner Arbeiten kommt.
Festlegung hygiesicherer <b>Verarbeitungsverfahren</b> (z.B. mit festgelegten Garzeiten und Temperaturen)	Wichtig sind standardisierte Verarbeitungsverfahren, damit diese immer gleich und ausreichend sicher ablaufen.
gute <b>persönliche Hygiene</b> aller Mitarbeiter	Mängel in der Personalhygiene (z.B. keine ausreichende Händehygiene nach dem Toilettengang, unangemessene bzw. unsaubere Arbeitskleidung, Verletzungen) bedingen eine große Gefahr der Keimverschleppung.

<sup>5</sup> Experten des Bundesinstituts für Risikobewertung empfehlen daher, die Gerichte bei mindestens 65 bis 75 Grad Celsius höchstens drei Stunden lang warm zu halten.

## 5.3 Lebensmittelrecht

Mitarbeiter sollten die Struktur des Lebensmittelrechtes im Überblick kennen. Im Konkreten genügen dann die Bereiche, die den Betrieb, die Produkte sowie die Aufgabenbereiche des Mitarbeiters betreffen und die in die sonstigen Bereiche der Fachkenntnis einfließen.

### EU-Basis-Verordnung Nr. 178/2002

enthält Grundsätze des Lebensmittelrechts; Eckpunkte sind:

- **Risikoanalyse** als wesentliches Element zur Sicherung der Lebensmittelsicherheit,
- **Eigenverantwortung** des Lebensmittelunternehmens für seine Erzeugnisse,
- **Rückverfolgbarkeit** der Erzeugnisse über allen Stufen

### Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

= nationale Basisvorschrift zum Schutz des Verbrauchers

#### Lebensmittelunternehmen



#### Verordnung (EG) Nr. 852/2004

##### **über Lebensmittelhygiene**

mit Hygienevorschriften für alle LM-Betriebe



#### Verordnung (EG) Nr. 853/2004

mit spezifischen Hygienevorschriften für  
**Lebensmittel tierischen Ursprungs**

#### Nationale Durchführungsverordnung

Art. 1: **Lebensmittel-Hygiene-VO (LMHV)**;  
Ergänzung zur VO 852/2004

Art. 2: **Tierische Lebensmittel-Hygiene-VO (Tier-LMHV)**; Ergänzung zur VO 853/2004

#### Amtliche Lebensmittelüberwachung



#### Verordnung (EG) Nr. 854/2004

für die amtliche Überwachung von LM  
tierischen Ursprungs

## 5.4 Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung

### Warenkontrolle:

Lebensmittel können mit Hilfe sogenannter **Sinnenprüfungen** in der Praxis im Regelfall ausreichend genau beurteilt werden. Kriterien können sein:

- ▶ Aussehen
- ▶ Farbe
- ▶ Geruch
- ▶ Geschmack
- ▶ Konsistenz der Lebensmittel

Eine Sinnenprüfung soll Aufschluss darüber geben, ob ein Erzeugnis eine **produkttypische Beschaffenheit** aufweist, **nicht verdorben, frei von sonstigen Abweichungen, Fehlern und Verunreinigungen** ist.

Bei **verpackten Lebensmitteln** ist auf wahrnehmbare Veränderungen, z.B. beschädigte Verpackungen, Verfärbungen oder Bombagen zu achten. Ebenso wichtig ist die Beurteilung der Kennzeichnung einschließlich Haltbarkeitsfristen und Rückverfolgbarkeit.

#### ▶ **Hinweise für Schulungen:**

Mitarbeiter müssen ...

- ... die **produkttypische Beschaffenheit** der Produkte des Betriebes kennen,
- ... **Abweichungen** beurteilen können,
- ... wissen, **wie bei Abweichungen zu verfahren** ist (z.B. Meldung an Betriebsleiter, Produkt erhitzen, Produkt verwerfen, zügig verarbeiten, Ware sortieren .....),
- ..... wissen, dass Sinnenprüfungen **bei der Warenanlieferung** sowie **vor der Verarbeitung** durchzuführen sind,
- ..... wissen, dass auch die **Ware im Lager** regelmäßig zu prüfen ist (Prüfturnus und First-in-First-out-Prinzip kennen).

### Haltbarkeitsprüfung:

Erläuterungen zu MHD und Verbrauchsdatum:

#### Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Auf Lebensmittelpackungen (z.B. auf dem Etikett) müssen die Angaben "mindestens haltbar bis ..." bzw. "mindestens haltbar bis Ende ..." stehen.

Wird ein verpacktes Lebensmittel richtig gelagert, behält es mindestens bis zu diesem Datum seine typischen Eigenschaften wie Geschmack, Nähr- und Gebrauchswert sowie Aussehen und Konsistenz. Sind besondere Lagerbedingungen erforderlich, muss auf der Ware darauf hingewiesen werden (z.B. Vorgaben zur Kühlung).

Ist das MHD überschritten, muss das Lebensmittel deshalb nicht unbedingt verdorben oder in seiner Beschaffenheit wesentlich beeinträchtigt oder sogar gesundheitlich bedenklich sein. Denn das MHD ist kein Verfallsdatum.

Der Erzeuger legt das MHD fest und überzeugt sich durch Kontrollen, ob das MHD noch nicht abgelaufen und die Lebensmittel noch einwandfrei sind. Dies sollte bei der häuslichen Vorratshaltung auch geschehen.

Hinweis: Auch wenn das Lebensmittel bei abgelaufenem MHD nicht unbedingt verdorben ist, sind solche Produkte quasi nicht mehr verkehrsfähig. Sie sollten daher aussortiert werden.

### Verbrauchsdatum

Bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums die Angabe des Verbrauchsdatums vorgeschrieben. Ware mit abgelaufenem Verbrauchsdatum darf nicht mehr abgegeben werden. Es soll den Verbraucher darüber informieren, dass nach Ablauf das Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden soll.

Das Verbrauchsdatum z. B. bei rohem Hackfleisch erkennt der Verbraucher durch die Angabe "verbrauchen bis Tag/Monat/Jahr". Dieser Angabe wird durch einen Aufbewahrungshinweis ergänzt (z. B. "Aufbewahrung bei einer Temperatur bis + 4°C").

Hinweis: Lebensmittel bei abgelaufenem Verbrauchsdatum dürfen nicht mehr abgegeben werden. Sie müssen aussortiert werden.

#### ► **Hinweise für Schulungen:**

Mitarbeiter müssen ...

- ... die **Bedeutung** von **MHD** und **Verbrauchsdatum** kennen
- ... wissen, **wie und wo** MHD und Verbrauchsdatum anzugeben sind,
- ... wissen, wie bei **abgelaufenem** MHD bzw. Verbrauchsdatum zu verfahren ist.

Eine Haltbarkeitsprüfung erfolgt durch regelmäßiges Prüfen der Ware und der Verpackungen (Prüfung der Haltbarkeit über Sinnenprüfung). Werden Mängel festgestellt, ist zu überlegen, ob das vergebene MHD zu lang gewählt wurde; ist die Ware noch lange nach Ablauf des MHD einwandfrei, kann überlegt werden, ein längeres MHD zu vergeben. Es können auch systematische Lagerversuche durchgeführt werden. Für die Festlegung des MHD gibt es keine gesetzlichen Vorgaben. Hierzu gibt es Erfahrungswerte<sup>6</sup>. Zudem spielt die Erfahrung des Betriebsleiters eine wichtige Rolle.

Zur Sicherheit kann es von Fall zu Fall sinnvoll sein (z.B. bei neuen Produkten, bei Haltbarkeitsproblemen), Produkte in einem Labor untersuchen zu lassen.

---

<sup>6</sup> Hier kann man sich auch den Haltbarkeitsangaben vergleichbarer Produkte im Handel orientieren.

## Kennzeichnung:

Verpackte Lebensmittel müssen gekennzeichnet sein. Die Kennzeichnungsvorschriften sind in einer Kennzeichnungsverordnung geregelt. Kennzeichnungselemente sind:

<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Die Verkehrsbezeichnung gibt die Art des Lebensmittels an.
<b>Zutatenverzeichnis</b>	Die Zutaten werden im Zutatenverzeichnis nach ihren Gewichtsanteilen in absteigender Reihenfolge aufgelistet. Ist eine Zutat in der Verkehrsbezeichnung oder mit einer Abbildung auf der Verpackung besonders hervorgehoben, muss im Zutatenverzeichnis oder bei der Verkehrsbezeichnung der Anteil dieser Zutat prozentual angegeben werden (Beispiel: Roggenbrot mit 80% Roggenmehl).
<b>Zusatzstoffe</b>	Zusatzstoffe werden im Zutatenverzeichnis mit dem Klassennamen, dem Namen des Stoffes und der EU-einheitlichen E-Nummer benannt (Beispiel: „Süßstoff: Saccharin E954“).
<b>MDH/ Verbrauchsdatum</b>	s.o.
<b>Füllmenge</b>	Die Füllmenge gibt das Gewicht, das Volumen oder die Stückzahl an. Bei Lebensmitteln in Flüssigkeit muss das Abtropfgewicht angegeben sein, z.B.: „Gurken Füllmenge 500 g, Abtropfgewicht 390 g“.
<b>Herstellerangabe</b>	Gefordert ist die Angabe des Namens und der Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Inverkehrbringers.
<b>Los- oder Chargennummer</b>	Darüber wird das Lebensmittel einer bestimmten Herstellungscharge zugeordnet, die unter praktisch gleichen Bedingungen hergestellt und verpackt wurden; dies ist wichtig für die Rückverfolgbarkeit. Die Angabe erfolgt entweder über eine eigene Los-/Chargennummer oder über die Tagescharge mit der Angabe Tag/Monat/Jahr.
<b>Preis</b>	Der Preis steht entweder auf der Ware oder auf einem Schild an der Ware. Eine Grundpreisangabe ist in der Direktvermarktung nicht gefordert.

Auch für lose Ware, Speisen etc. gibt es Kennzeichnungsvorschriften.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> Zur Kennzeichnung von Lebensmitteln gibt es ein eigenes Merkblatt ("Kennzeichnung von Lebensmitteln") der Landwirtschaftskammer.

## 5.5 Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit

**Betriebliche Eigenkontrollen** sind ein wichtiges Element der Hygienesicherung in Lebensmittelbetrieben (s. Grafik, S. 3). Durch eine Gefahrenanalyse im Betrieb werden die Bereiche, die fortlaufend überwacht werden sollen, festgelegt.

Die Hygieneleitlinie für landwirtschaftliche Direktvermarkter<sup>8</sup> und andere Leitlinien (z.B. der DEHOGA) enthalten Vorschläge für Dokumentationshilfen, die im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen verwendet werden können.

### ► **Hinweise für Schulungen:**

Mitarbeiter müssen ...

- ... wissen, dass Lebensmittelbetriebe **betriebliche Eigenkontrolle** durchführen müssen.
- ... wissen, dass sich der Umfang betrieblicher Eigenkontrollen und die verwendeten Checklisten nach dem **Hygienierisiko** im Betrieb richten.
- ... **Beispiele für Kontrollbereiche** kennen (z.B. Wareneingang, Temperaturkontrolle, Reinigungskontrolle, Herstellungsprotokoll bei aufwändigen Herstellungsverfahren)
- ... wissen, dass der Betrieb das betriebliche Eigenkontrollsystem **eigenverantwortlich** festlegt und ggf. mit der **Lebensmittelüberwachung** abstimmt. Hygieneleitlinien geben dabei wichtige Hilfen und Anregungen.

**Rückverfolgbarkeit** ist eine zentrale Forderung des Lebensmittelrechtes. Sie muss durchgängig über alle Stufen bis zum Endverbraucher gegeben sein.

### ► **Hinweise für Schulungen:**

Mitarbeiter müssen ...

- ... wissen, dass der **Wareneingang** zu dokumentieren ist (z.B. über Listen, Lieferscheine, Rechnungen etc.).
- ... wissen, dass der **Warenausgang** bei Vermarktung/Warenausgabe an Wiederverkäufer dokumentiert werden muss.
- ... die Bedeutung der **Chargenbildung** für die Rückverfolgbarkeit kennen.

---

<sup>8</sup> befindet sich seit 11/2008 im amtlichen Anerkennungsverfahren

## 5.6 Havarieplan, Krisenmanagement

Lebensmittelbetriebe haben eine besondere Verantwortung für die Gesundheit der Verbraucher. Selbst bei größter Verantwortung kann es vorkommen, dass Lebensmittel des Betriebes in nicht einwandfreier Qualität an den Verbraucher gelangen. Daher muss jeder Lebensmittelbetrieb in solchen Fälle angemessen reagieren können. Dass Havariepläne und das Krisenmanagement von kleineren Lebensmittelbetrieben, wie Straußwirtschaften und Gutsschänken oder Direktvermarkter, nicht so aufwändig sein können, wie von großen Lebensmittelunternehmen, liegt auf der Hand. Im **Krisenfall** wichtig ist eine **angemessene, schnelle** und **systematische** Reaktion.

Leitfragen zum Havarieplan	Bemerkungen
Einschätzung des <b>spezifischen Krisenpotenzial</b> des Betriebes	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Je sensibler die Produkte,</li> <li>▶ je größer die Verkaufsmengen und</li> <li>▶ vielschichtiger die Verkaufswege des Betriebes,</li> </ul> umso größer ist das vom Betrieb ausgehende Krisenpotential.
Wird der <b>Sorgfaltspflicht</b> angemessen nachgekommen?	Mit dem Eigenkontrollsystem werden die sensiblen Bereiche des Betriebes fortlaufend überwacht (wichtig zum Nachweis, dass der Sorgfaltspflicht angemessen nachgekommen wird); Verantwortlich dafür ist der Betriebsleiter, es kommt bei der Anwendung aber auch auf jeden Mitarbeiter an.
<b>Rückverfolgung</b> gewährleistet? ja/nein	siehe "5.": Rückverfolgbarkeit gesetzlich gefordert; jedoch keine Erfassung bei der Abgabe an Endverbraucher/ Gäste
Ist ein <b>Rückrufplan</b> angemessen/realisierbar	Rückverfolgbarkeit Voraussetzung für Rückrufaktionen (sind in Kleinbetrieben nur im Ausnahmefall angemessen) Treten Produkte mit gravierenden Gesundheitsgefahren auf, können bekannte, in Frage kommende Kunden gezielt informieren werden Wichtig: <b>Lebensmittelüberwachung benachrichtigen!</b> Wichtig: <b>Warnhinweis</b> im Kassensbereich o. ä.
Was geschieht mit <b>noch vorhandener Ware</b> ?	Ware der gleichen Herstellungsladung/Tagesladung bis zur vollständigen Klärung aus dem Verkehr nehmen und Wiederverkäufer informieren (Entscheidung über weitere Verwendung treffen)
<b>Fragebogen</b> für Mitarbeiter bereithalten	bei gemeldeten Gesundheitsbeeinträchtigungen erfassen: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>wer</b> ist betroffen (Name, Telefon-Nr.)</li> <li>▶ welche <b>Symptome</b></li> <li>▶ <b>seit wann</b></li> <li>▶ <b>was</b> wurde gegessen</li> <li>▶ <b>wo</b> wurden Lebensmittel gekauft</li> </ul>
<b>Informationen</b> für Mitarbeiter bereithalten	Rufnummern bereithalten: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lebensmittelüberwachung</li> <li>▶ Gesundheitsamt</li> <li>▶ Wiederverkäufer</li> </ul>
Wie wird mit <b>Reklamationen</b> umgegangen?	Einschätzung, ob lebensmittelrechtlich relevant – ja oder nein? Im Zweifelsfall großzügig sein: Ware zurücknehmen (umtauschen oder erstatten)

► **Hinweise für Schulungen:**

Mitarbeiter müssen ...

- ... ihre **Kompetenzen** einschätzen können.
- ... wissen, wie sie bei lebensmittelrechtlich relevanten **Reklamationen** reagieren sollen.
- ... wissen, wie sie bei Bekanntwerden von **Lebensmittelvergiftungen** reagieren sollen.
- ... die Bedeutung der **Chargenbildung** für die Rückverfolgbarkeit kennen.

## 5.7 Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels

Die hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels richtet sich nach dem von Produkt ausgehenden Hygienierisiko. Besonders Augenmerk gilt dabei den besonders sensiblen Produkten wie:

- ✓ Produkte mit Rohei
- ✓ Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse
- ✓ Fleisch
- ✓ Fisch
- ✓ Rohmilch und Rohmilchprodukte, Vorzugsmilch
- ✓ Geflügel
- ✓ Innereien
- ✓ Aufgeschlagene Sahne und Cremes

Produktgruppen	Wichtige Hygieneregeln
Lebensmittel, die <b>roh gegessen</b> werden z.B. Milch/-produkte und Wurst	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ von gegarten Lebensmitteln getrennt lagern (in verschlossenen Behältern)</li> <li>▶ nur nach Bedarf aus der Kühlung entnehmen und zügig verzehren</li> </ul>
Lebensmittel, bei denen die Gefahr von <b>Salmonellen oder anderen Krankheits-erregern</b> besonders groß ist z.B. Eier, Geflügel, Hackfleisch, Eis, Roh- oder Vorzugsmilch, ungebackene Teige, Rohkostsalate über über kontaminierte Gewürze	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Produkte getrennt lagern</li> <li>▶ Besonderes Augenmerk auf Händehygiene sowie Reinigung/ Desinfektion von Flächen und Geräten</li> <li>▶ Keimverschleppung durch Wischtücher ausschließen</li> <li>▶ keine Speisen mit rohen Eiern anbieten</li> <li>▶ Auftauflüssigkeit von Geflügel oder Fleisch sofort entfernen</li> <li>▶ Rohmilch abkochen</li> <li>▶ Besondere Vorsicht bei der Resteverwertung, am besten vermeiden</li> <li>▶ Bei Rohkostsalaten nur einwandfreie Gewürze verwenden</li> </ul>
Lebensmittel, die schnell verderblich sind z.B. Milch/-produkte, Fleisch, Fisch, Geflügel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kühlung überwachen</li> <li>▶ MHD überwachen</li> </ul>

Der Betriebsleiter muss einen Überblick haben, welches die kritischen Bereiche im Betrieb sind und deren Überwachung veranlassen (betriebliche Eigenkontrollen). Je nach Produkt und Hygienierisiko sind dies schwerpunktmäßig:

Kontrollbereich	Anmerkungen
-----------------	-------------



<b>Rückverfolgbarkeit</b>	Wareneingang, Warenausgang, Rückverfolgbarkeit
<b>Allgemeine Betriebshygiene</b>	baulicher und technischer Zustand sowie Sauberkeit der Räumlichkeiten und Gerätschaften (wird bei Kontrollgang auf Checkliste erfasst)
<b>Herstellungsprozesse</b>	Herstellungsprozesse festlegen (z.B. Verarbeitungstemperatur, Dauer, Zutaten, verwendete Geräte etc.) und überwachen (Herstellungsprotokoll)
<b>Lagerkontrolle</b>	Temperatur, Lagerbedingungen, MHD festlegen und überwachen, ordnungsgemäße Verpackungen
<b>Reinigung, Desinfektion</b>	Reinigungsplan und Reinigungskontrolle
<b>Abfallentsorgung</b>	ordnungsgemäße Abfallentsorgung durchführen
<b>Schädlingsüberwachung, Schädlingsbekämpfung</b>	Schädlingsmonitoring durchführen (durch Köder, Fallen, Sichtkontrolle auf Kotreste, Gespinste etc.); Schädlingsbekämpfung nur mit anerkannten Verfahren; ggf. unter Einbeziehung zugelassener Schädlingsbekämpfer
<b>Mitarbeiter</b>	Mitarbeiter einweisen, schulen und überwachen

Die Mitarbeiter müssen vorzugsweise die Bereiche kennen, mit denen sie zu tun haben.

## 5.8 Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels

Bei der Lagerung/Aufbewahrung leicht verderblicher Lebensmittel müssen bestimmte Temperaturen eingehalten werden (siehe S. 6).

Die Kontrolle der Lagertemperaturkontrolle ist ein wichtiger Bestandteil der betrieblichen Eigenkontrollen in Betrieben mit leichtverderblichen Lebensmitteln.

### Wichtig für die Kühlung:

- angemessene Kühltemperatur
- gleichmäßige Kühltemperatur
- durchgängige Kühlung
- nur die Warenmenge aus der Kühlung entnehmen, die zügig verarbeitet werden kann
- angemessene Kühlkapazität (Kühlschränke/Kühlräume nicht überladen)
- Türen von Kühlschränken/Kühlräumen möglichst schnell öffnen und schließen

### Wichtig für das Abkühlen von Speisen:

- Temperaturbereich des Wachstumsoptimums (20 - 40°C) möglichst schnell durchlaufen
- Speisen zum Abkühlen ggf. in kleinere, möglichst flache Portionen aufteilen

*Aus der Hygieneleitlinie für landw. direktvermarkter, S. 17:*

**Kälte** tötet Keime zwar nicht ab, stoppt aber deren Vermehrung. Unter 7°C wachsen die meisten Keime nicht mehr. Das Wachstumsoptimum liegt meist zwischen 20 und 40°C. Bei höheren Temperaturen verlangsamt sich die Vermehrung. Über 75°C ist bei ausreichender Einwirkungszeit bei den meisten Keimen mit dem Absterben zu rechnen.

### Wichtig für die Lagerung:

- Betrieb und privat sauber trennen
- getrennte Lagerung von gekochten Speisen und rohen Lebensmittel
- getrennte Lagerung von Speisen und Getränken
- Lebensmittel nicht auf dem Boden abstellen
- Lagerlogistik "First – in – First – out"
- Nur geeignete Lagerbehältnisse und Verpackungsmaterialien verwenden
- Ware im Lager abdecken

Angaben zu Lagerbedingungen (z.B. auf dem Etikett) sind folgendermaßen zu verstehen:

tiefgekühlt lagern	→ Lagerung bei -18 °C im Tiefkühlraum/-gerät
gekühlt lagern	→ Lagerung bei 2 – 8 °C im Kühlraum/-gerät
kühl lagern	→ Lagerung bei 15 °C an einem kühlen Ort, aber nicht im Kühlraum/-gerät
bei Zimmertemperatur lagern	→ Lagerung bei 18 – 22 °C ohne Beachtung besonderer zusätzlicher Bedingungen
vor Wärme schützen	→ verträgt höhere Temperaturen als Raumtemperatur, darf aber nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Ofen, direkte Sonneneinstrahlung) aufbewahrt werden
trocken lagern	→ Lagerung bei max. 70% relativer Luftfeuchtigkeit
lichtgeschützt lagern	→ Lagerung vor direktem Lichteinfall geschützt
feucht und kühl lagern	→ Lagerung bei 6 – 15 °C u. 70 – 90% relativer Luftfeuchte

Das Lebensmittelrecht schreibt vor, dass Lebensmittel nicht der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt werden. Hierzu zählen z.B. Keime, Staub, Schmutz, Schimmel, Ungeziefer, Fremdgerüche, Schädlingsbekämpfungsmittel sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Der Zustand und die Lage der Lagerräume müssen dies gewährleisten.

### ► **Hinweise für Schulungen:**

Mitarbeiter müssen ...

- ... wissen, dass **Keimwachstum** temperaturabhängig ist.
- ... die **Temperaturanforderungen** der Produkte des Betriebes kennen.
- ... **Grundregeln** der Kühlung und Lagerung kennen.
- ... welche **Maßnahmen der Temperaturkontrolle** im Betrieb durchgeführt werden.
- ... wissen, wie bei **Temperaturüberschreitungen** zu verfahren ist (Maßnahmen mit der Ware, Thermostat regeln, Betriebsleiter informieren etc.)

## 5.9 Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen

Bei der Abfallentsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Lebensmittel- und andere Abfälle dürfen nicht in Lager-, Produktions- und Verkaufsräumen aufbewahrt werden (nur vorübergehend, falls dies für den ordnungsgemäßen Betriebsablauf unvermeidbar ist).
- Biomüll (Schalenreste, Gemüseabfall, Speisereste etc.) müssen bis zur Abholung gekühlt abgestellt werden, sofern sie nicht in einem geschlossenen, dichten System gelagert werden. Eine normale Haushaltsmülltonne ist nicht dicht genug, um vor Ungeziefer und Geruch zu schützen!
- Abfalleimer müssen regelmäßig entleert und gereinigt werden (mind. täglich bzw. nach Arbeitsende; Abfalleimer ggf. außerhalb von Produktionsräumen desinfizieren).
- Es ist zu gewährleisten, dass Abfälle sauber und sachgerecht außerhalb der Produktionsräume gelagert werden; dazu sind ggf. verschließbare Behälter zu verwenden, die leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sind.
- Bestimmte tierische Abfälle müssen über Tierkörperbeseitigungsanstalten entsorgt werden.
- Speisereste und Küchenabfälle gastronomischer Einrichtungen beinhalten meist auch tierische Bestandteile, also Fleisch, Fisch, Milch etc.; für diese Abfälle ist eine gesonderte Entsorgung vorgeschrieben. Die Entsorgung über die Biotonne ist für gewerbliche Betriebe nur in Ausnahmefällen bei kleinen Mengen möglich. Informationen über die Speiseresteentsorgung erteilen die Kommunen.
- Das Abfalllager ist regelmäßig auf Ungeziefer zu überprüfen.
- Gefährliche und ungenießbare Stoffe müssen als solche gekennzeichnet sein. Sie müssen verschlossen und getrennt von Lebensmitteln aufbewahrt werden.

### ► **Hinweise für Schulungen:**

Mitarbeiter müssen ...

- ... die Regeln der Abfallentsorgung kennen.
- ... wissen, wo und wie Abfälle im jeweiligen Betrieb aufzubewahren und zu entsorgen sind.
- ... die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln durch Abfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle einschätzen können.
- ... die Bedeutung einer guten Arbeitsplanung und richtige Arbeitsabläufe für eine Vermeidung von nachteiligen Beeinträchtigungen und Kontaminationen einschätzen können.

## 5.10 Reinigung und Desinfektion

Zum Thema "Reinigung und Desinfektion" wird auf ein gesondertes Merkblatt der Landwirtschaftskammer verwiesen.

### ► **Hinweise für Schulungen:**

Mitarbeiter müssen ...

- ... zwischen Unterhaltsreinigung, Grundreinigung und Desinfektion unterscheiden können.
- ... allgemeine Grundsätze der Reinigung und Desinfektion kennen.
- ... wissen, dass es durch eine unsachgemäße Reinigung zur Keimverschleppung kommen kann.
- ... wissen, welche Bedeutung Reinigungspläne und Reinigungskontrollen haben.

## 6 Mitarbeiterschulungen – wann und wie oft?

Einweisungs- und Schulungsmaßnahmen, deren Durchführung zu dokumentieren ist (Dokumentationsvorschlag – siehe S. 22; Quelle: Hygieneleitlinie für landwirtschaftliche Direktvermarkter), sind erstmals bei Einstellung des Mitarbeiters und nachfolgend regelmäßig (Empfehlung: mindestens einmal jährlich) sowie bei Bedarf durchzuführen. Sie bestehen aus praktischen Unterweisungen und der Vermittlung von Grundlagenwissen. Der Erfolg von Schulungsmaßnahmen kann z.B. in Form von Nachgesprächen und/oder Arbeitsplatzkontrollen überprüft werden. In der Praxis lassen sich solche Schulungsmaßnahmen gut mit den nach dem Infektionsschutzgesetz vorgeschriebenen mindestens alle zwei Jahre durchzuführenden Nachbelehrungen kombinieren.

### **Schulungsverpflichtung nach dem Infektionsschutzgesetz**

Das nationale Infektionsschutzgesetz<sup>9</sup> dient dazu, übertragbare Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Verbreitung zu verhindern. Es dient in erster Linie der Prävention (Vorbeugung), d.h. Maßnahmen sollen so frühzeitig ergriffen werden, dass Krankheiten und Infektionen erst gar nicht übertragen werden. Darüber hinaus ist auch die Eigenverantwortung der Betroffenen wichtig. Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen dafür Sorge tragen, dass sie ausreichende Kenntnisse haben und eigenverantwortlich handeln können.

Laut Infektionsschutzgesetz gilt ein **Beschäftigungsverbot** für Personen, die an bestimmten **übertragbaren Krankheiten**, wie infektiöser Gastroenteritis, Salmonellose oder Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit der Übertragung von Krankheitserregern mit bestimmten Lebensmitteln besteht (Auflistung: siehe Abschnitt 3, S. 5). Dies gilt für die Herstellung der genannten Lebensmittel ebenso wie für Tätigkeiten in Küchen, Gaststätten, Hofcafés und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

---

<sup>9</sup> IfSG vom 20. Juli 2000 - gilt seit 01.01.2001 - in der jeweils gültigen Fassung

Alle Personen, die in Lebensmittelbetrieben mit den genannten Lebensmitteln erstmalig zu tun haben, müssen vor Tätigkeitsbeginn an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen. Sie erhalten darüber eine Bescheinigung, die vor dem erstmaligen Tätigkeitsbeginn nicht älter als drei Monate sein darf. Diese beinhaltet die Erklärung, dass keine Tatsachen bekannt sind, für die ein Tätigkeitsverbot gelten würde (z.B. ansteckende Erkrankung, infizierte Wunden).

Treten nach Tätigkeitsaufnahme entsprechende Hinderungsgründe auf, sind die Mitarbeiter verpflichtet, ihren Arbeitgeber bzw. Betriebsleiter unverzüglich zu unterrichten. Umgekehrt muss auch der Betriebsleiter handeln, sofern ihm Entsprechendes bekannt wird (z.B. **Beschäftigungsverbot**, besondere Schutzvorkehrungen oder Einsatz des Mitarbeiters in Betriebsbereichen, in denen keine Lebensmittelgefährdung besteht).<sup>10</sup>

Nach dem Infektionsschutzgesetz müssen Betriebsleiter dafür Sorge tragen, dass ihre Mitarbeiter mindestens alle zwei Jahre und darüber hinaus bei Bedarf nachbelehrt werden. Dabei müssen sie auf die genannten Tätigkeitsverbote und damit verbundene Verpflichtungen hingewiesen werden. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. In der Praxis werden die Nachbelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz häufig mit Schulungen nach dem Hygienerecht verknüpft.

Generell hat der Betriebsleiter auf die Gesundheit des Personals zu achten. So sollte nach Erkrankungen oder nach dem Urlaub (insbesondere bei Reisen in tropische Länder) mit dem Mitarbeiter ein kurzes Gespräch über mögliche Risikoerkrankungen, wie Magen-Darm-Infektionen, geführt werden. Im Verdachtsfall sollte eine Abklärung durch einen Arzt erfolgen.

### **Allgemeine Bemerkung zur persönlichen Sauberkeit**

Eine der wichtigsten Forderungen, die an alle Mitarbeiter eines Direktvermarktungsbetriebes ebenso wie an den Betriebsleiter selbst und an mitarbeitende Familienarbeitskräfte zu stellen ist, ist die Einhaltung einer strengen persönlichen Hygiene. Dies ist den meisten zwar grundsätzlich bekannt (z.B. gründliches Händewaschen nach dem Toilettengang), das eigene Hygieneverhalten wird aber häufig überschätzt, da viele Fehler unbewusst geschehen. Diese Fehler, aus denen sich Risiken für die Lebensmittelsicherheit ergeben können, lassen sich nur vermeiden, wenn Hygieneregeln konsequent angewandt und die Mitarbeiter in Fragen der Lebensmittelhygiene entsprechend ihrer Ausbildung und ihrer Tätigkeit geschult werden. Denn:

- ▶ **gut geschulte Mitarbeiter sind ein wertvolles Gut für jeden Betrieb!**

---

<sup>10</sup> siehe VO (EG) 852/2004 Anl. II, Kap. VIII:

*Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder –verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.*

Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz		Schulungen nach dem Lebensmittelhygienerecht	
<b>Erstbelehrung</b>		<b>Fachkenntnisse<sup>11</sup></b> (gilt für den Umgang mit leichtverderblichen LM)	
<b>wer</b>	<b>alle Personen</b> , die gewerbsmäßig mit leichtverderblichen LM zu tun haben	<b>wer</b>	gilt für <b>alle Personen</b> ohne Berufsausbildung im Lebensmittel- (z.B. Hauswirtschaft) oder entsprechende Nachweise Kenntnisse der LM-Hygiene
<b>wo</b>	nur beim Gesundheitsamt möglich	<b>was</b>	Intensität betriebsbezogen - je nach Hygienerisiko -; 10 Punkte exakte Vorgabe über Dauer und Intensität der Schulungen)
		<b>wo</b>	z.B. Schulungen der LWK
		<b>wann</b>	eigentlich zu Beginn der Tätigkeit (keine exakte Vorgabe)
<b>Nachbelehrungen (mindestens alle zwei Jahre)</b>		<b>Allgemeine Hygieneschulungen</b>	
		▶ <b>Betriebsleiter</b>	
<b>wer</b>	<b>alle Mitarbeiter</b> , die gewerbsmäßig mit leichtverderblichen LM zu tun haben	<b>fortlaufend</b>	z.B. externe Schulungen, Fachliteratur etc.; <b>Pflicht zur Weiterbildung</b> (keine exakte Vorgabe); Verantwortung für Hygiene im Betrieb Mitarbeiter <b>einweisen / schulen / überwachen</b>
<b>wo</b>	in der Regel im Betrieb (keine exakte Vorgabe)	▶ <b>Mitarbeiter</b>	
		<b>wie</b>	werden <b>eingewiesen / geschult / überwacht</b> (nach Bedarf)
<b>durch wen</b>	z.B. durch Betriebsleiter, Küchenchef	<b>wo</b>	in der Regel im Betrieb; bei aufwändigen Produkten und Verfahren oder von Zeit zu Zeit auch extern (keine exakte Vorgabe)
		<b>wie oft</b>	bei Bedarf, fortlaufend (keine exakte Vorgabe)
		<b>durch wen</b>	in der Regel durch Betriebsleiter oder verantwortl. Mitarbeiter; Weitergabe von Infos von Schulung (keine exakte Vorgabe)
<b>In der Praxis</b> werden die <b>Nachbelehrungen</b> und <b>Mitarbeiterschulungen</b> nach dem LM-Hygienerecht häufig <b>kombiniert</b>			
→ <b>Dokumentationspflicht!</b>			

<sup>11</sup> Gemäß § 4 und Anlage 1 der Nationalen LMHV (Lebensmittelhygieneverordnung)

<b>Dok 10<sup>12*</sup></b>	<b>1. Mitarbeiterschulung</b> (nach dem Lebensmittelhygienerecht) <b>2. Nachbelehrung</b> (nach dem Infektionsschutzgesetz) - erfolgt mindestens alle zwei Jahre -
-----------------------------	--

**Datum:** \_\_\_\_\_

**Ort der Schulung:** \_\_\_\_\_

**Dauer (Uhrzeit):** \_\_\_\_\_

**Schulung erfolgte durch:** \_\_\_\_\_

**Inhalte:**

**An der Schulung nahmen teil:**

	Name	Unterschrift
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		

\_\_\_\_\_

\* Dokumentationshilfe 10 (Hygiene-Leitlinie für landwirtschaftliche Direktvermarkter)

## Beratungsteam Einkommensalternativen:

### Zentrale:

#### **Dr. Elisabeth Seemer**

Ref. 25 Markt

☎: 0671/793-1162

☎: 0671/793-17162

✉: [elisabeth.seemer@lwk-rlp.de](mailto:elisabeth.seemer@lwk-rlp.de)

#### **Hildegard Runkel**

Ref. 25 Markt

☎: 0671/793-1163

☎: 0671/793-17163

✉: [hildegard.runkel@lwk-rlp.de](mailto:hildegard.runkel@lwk-rlp.de)

#### **Maren Lehné**

Ref. 25 Markt

☎: 0671/793-1153

☎: 0671/793-17153

✉: [maren.lehne@lwk-rlp.de](mailto:maren.lehne@lwk-rlp.de)

#### **Beate Hilgert**

Ref. 13 Landfrauenarbeit/Verein NatUrlaub

☎: 0671/793-1111

☎: 0671/793-17111

✉: [beate.hilgert@lwk-rlp.de](mailto:beate.hilgert@lwk-rlp.de)

#### **Marita Frieden**

Ref. 13 Landfrauenarbeit

☎: 0671/793-1151

☎: 0671/793-17151

✉: [marita.frieden@lwk-rlp.de](mailto:marita.frieden@lwk-rlp.de)

### Anschrift der Zentrale:

Burgenlandstraße 7

55543 Bad Kreuznach

### Außenstellen:

#### **Hiltraud Holle-Busch**

Dienststelle Koblenz

Bahnhofplatz 9

56068 Koblenz

☎: 0261/91593-215

☎: 0261/91593-233

✉: [hiltraud.holle-busch@lwk-rlp.de](mailto:hiltraud.holle-busch@lwk-rlp.de)

#### **Maria Goetzke**

Dienststelle Kaiserslautern

Röchlingstraße 1

67663 Kaiserslautern

☎: 0631/84099-421

☎: 0631/84099-499

✉: [maria.goetzke@lwk-rlp.de](mailto:maria.goetzke@lwk-rlp.de)

#### **Birgit Hauter**

Dienststelle Trier

Gartenfeldstraße 12a

54295 Trier

☎: 0651/94907-332

☎: 0651/94907-366 oder -3732

✉: [birgit.hauter@lwk-rlp.de](mailto:birgit.hauter@lwk-rlp.de)

weitere Informationen unter [www.lwk-rlp.de](http://www.lwk-rlp.de)

..... alles über Landwirtschaft

Kennen Sie das Verbraucherportal [www.landservice-rlp.de](http://www.landservice-rlp.de)?