

Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz		Schulungen nach dem Lebensmittelhygienerecht	
Erstbelehrung		Fachkenntnisse¹ (gilt für den Umgang mit leichtverderblichen LM)	
wer	alle Personen , die gewerbsmäßig mit leichtverderblichen LM zu tun haben (darf vor Tätigkeitsbeginn nicht älter als 3 Monate sein)	wer	alle Personen ohne Nachweis über Kenntnisse der LM-Hygiene (keine Berufsausbildung in dem Beruf, in dem Hygienekenntnisse vermittelt werden, z.B. Hauswirtschaft, oder andere Nachweise)
wo	nur beim Gesundheitsamt möglich	was	Intensität betriebsbezogen (je nach Hygienearisiko); 10 Sachgebiete als inhaltliche Vorgabe in der nationalen LMHV aufgelistet, jedoch keine Vorgabe über Dauer und Intensität der Schulungen)
		wo	z.B. Schulungen der LWK (keine Vorgabe)
		wann	eigentlich zu Beginn der Tätigkeit (Nachweis auf Verlangen der Überwachungsbehörde)
Nachbelehrungen (Folgebelehrungen)		Allgemeine Hygieneschulungen	
		▶ Betriebsleiter	
wer	alle Mitarbeiter , die gewerbsmäßig mit leichtverderblichen LM zu tun haben	fortlaufend	z.B. externe Schulungen, Fachliteratur etc. (keine Vorgabe); Pflicht zur Weiterbildung ; verantwortlich für Hygiene im Betrieb Mitarbeiter einweisen / schulen / überwachen
wo	in der Regel im Betrieb (keine exakte Vorgabe)	▶ Mitarbeiter	
		wie	werden eingewiesen / geschult / überwacht (nach Bedarf)
durch wen	z.B. durch Betriebsleiter, Küchenchef	wo	in der Regel im Betrieb; bei aufwändigen Produkten und Verfahren oder von Zeit zu Zeit auch extern (keine exakte Vorgabe)
wie oft	alle zwei Jahre	wie oft	bei Bedarf, fortlaufend (keine exakte Vorgabe)
		durch wen	in der Regel durch Betriebsleiter oder verantwortl. Mitarbeiter; durch Weitergabe von Infos von Schulung (keine exakte Vorgabe)
In der Praxis werden die Nachbelehrungen und Mitarbeiterschulungen nach dem LM-Hygienerecht häufig kombiniert			
→ Dokumentationspflicht!			

¹ Gemäß § 4 und Anlage 1 der Nationalen LMHV (Lebensmittelhygieneverordnung)