



Industrie- und Handelskammer
Ostwestfalen zu Bielefeld

Pflichtschulungen für Mitarbeiter im Gaststättengewerbe

Alle Mitarbeiter, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen, dazu zählen unter anderem Küchen-, Reinigungs- und Servicepersonal, müssen in regelmäßigen Abständen in den Themen Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz geschult werden.

Es wird zwischen zwei Schulungen unterschieden:

1. Lebensmittelhygiene-Schulung nach EU Verordnung (EG) Nr. 852/2004
2. Belehrung gem. § 42 Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Beide sind Pflicht. Für die Durchführung der Schulungen ist der Arbeitgeber verantwortlich.

Lebensmittelhygieneschulung nach EU Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Der Gastwirt ist verpflichtet, Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, zum Thema Hygiene zu unterrichten. Diese Schulung kann durch den Gastwirt selbst oder durch Dritte durchgeführt werden und sollte regelmäßig angeboten werden. Bei Neueinstellungen müssen die Mitarbeiter, insbesondere Saison- und Aushilfskräfte, vor Arbeitsantritt geschult werden.

Konkrete Anforderungen an die Hygieneschulungen werden im Gesetzestext nicht genannt. Weitere Erläuterungen enthält lediglich die DIN 10514 über Hygieneschulungen. Grundsätzlich muss sich aber die Schulung/Unterrichtung auf alle Hygienebereiche beziehen, die für den Betrieb von Relevanz sind:

- Lebensmittelhygiene
- Personalhygiene
- Gerätehygiene

Es empfiehlt sich für Mitarbeiter, die die deutsche Sprache nicht beherrschen, Unterlagen in ihrer Muttersprache zur Verfügung zu stellen.

Dokumentationspflicht

Die Durchführung der Schulung und die Teilnahme der Mitarbeiter muss dokumentiert werden. Die Nachweise müssen dem Lebensmittelkontrolleur auf Verlangen gezeigt werden.

HACCP-Konzept

Personen, die mit der Entwicklung und Anwendung des HACCP-Konzeptes beauftragt sind, müssen neben der einfachen Schulung zusätzlich Schulungen zum Themenbereich HACCP besuchen. Die Abkürzung HACCP steht für Hazard Analysis Critical Control Point (Gefährdungsanalyse und kritische Kontrollpunkte). Dies ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll.

Belehrung nach Infektionsschutzgesetz gem. § 43 IFSG

Die so genannte Erstbelehrung gem. § 43 IFSG erfolgt durch das Gesundheitsamt oder einen durch diesen beauftragten Arzt. Die Belehrung erfolgt mündlich sowie schriftlich, informiert über ansteckende Krankheiten und zeigt auf, wie man die Symptome erkennen kann.

Diese Belehrung muss vor Arbeitsantritt absolviert werden und wird von den Gesundheitsämtern der Kreise bzw. kreisfreien Städte durchgeführt.

Folgeschulung gem. § 43 Abs. 4 IFSG

Nach der Erstbelehrung beim Gesundheitsamt müssen die Mitarbeiter jährlich an einer Folgeschulung gem. § 43 Abs. 4 IFSG teilnehmen. Diese Belehrung erfolgt nicht mehr beim Gesundheitsamt, sondern wird betriebsintern von dem Gastwirt selber oder einem Dritten durchgeführt. Die Dokumente über die durchgeführte Erstbelehrung erhalten nur dann Gültigkeit, wenn nach im Zeitraum von drei Monaten nach der Schulung eine Tätigkeit im Lebensmittelbereich ausgeübt wurde. Dabei reicht schon ein Tag aus. Der Erstbelehrungsnachweis hat dann "unbegrenzte" Gültigkeit. Bei der Aufnahme einer neuen Tätigkeit reicht dann die Wiederholungsbelehrung am Arbeitsplatz aus. Die Teilnahme der Mitarbeiter muss dokumentiert werden. Hilfe zu den Inhalten der Schulung erteilt das jeweilige Verbraucherschutzamt.

Personen, die bereits die bisher vorgeschriebene Erstuntersuchung durch das Gesundheitsamt haben durchführen lassen, müssen die Erstbelehrung beim Gesundheitsamt nicht mehr mitmachen. Sie müssen aber wie alle Mitarbeiter jährlich an den Folgeschulungen teilnehmen.

Es bietet sich an, die Lebensmittelhygiene-Schulung und die Folgebelehrung gem. § 43 Absatz 4 IFSG miteinander zu verbinden und am gleichen Termin durchzuführen.

Quellen

Die Kurzinformation wurde mit freundlicher Unterstützung der IHK Köln und Herrn Güttler, delphi Lebensmittelsicherheit GmbH, erstellt.

Stand
10.10.2007

Haftung

Diese Kurzinformation soll - als Service Ihrer Kammer - nur erste Hinweise geben und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl diese Kurzinformation mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann keine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit übernommen werden.