



## Informationen zur Hygieneschulung § 4 LMHV

1. Beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln ist zusätzlich zu der IfSG-Belehrung eine Hygieneschulung nach § 4 LMHV erforderlich.
2. Die Industrie- und Handelskammer (IHK) und private Sachverständige bieten solche Schulungen an.
3. Lebensmittelunternehmer\*innen können ihr Personal jedoch auch selbst schulen.

### Grundsatz: Schulung ist Pflicht

Wenn Sie oder Ihr Personal **leicht verderbliche** Lebensmittel herstellen, behandeln oder verkaufen wollen, müssen Sie zuvor eine Schulung über Lebensmittelhygiene machen (§ 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV). In dieser Schulung müssen Sie die entsprechenden Fachkenntnisse lernen (siehe unten). Diese Fachkenntnisse sind auf Verlangen der Lebensmittelüberwachung nachzuweisen.

### Eine Hygieneschulung brauchen Sie nicht, wenn:

- Sie die Fachkenntnisse bereits aufgrund Ihrer Berufsausbildung haben;
- Sie ausschließlich **verpackte** Lebensmittel verkaufen oder lagern;
- Sie Lebensmittel selbst anbauen und verkaufen (Bauernhof, Gärtnerei).

### Was sind leicht verderbliche Lebensmittel?

Zu den leicht verderblichen Lebensmitteln gehören zum Beispiel viele **Frischwaren** wie bestimmte Obstarten (Erdbeeren, Himbeeren), bestimmte Gemüsearten (Salat, Spargel), Fleisch, Fisch und Milch.

In der Regel kann davon ausgegangen werden, dass Lebensmittel leicht verderben, wenn sie nicht für einen längeren Zeitraum haltbar sind und deshalb in kurzer Zeit verderben.

### 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 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

Siehe auch LMHV Anlage 1.

## Pflichten als Lebensmittelunternehmer\*in

Wenn Sie einen eigenen Betrieb haben, müssen Sie sicherstellen, dass Ihre Angestellten korrekt überwacht werden und bezüglich der Lebensmittelhygiene entsprechend geschult werden. Sie können Ihr Personal auch selbst schulen, falls Sie die notwendigen Kenntnisse dazu haben.

Siehe auch die europäische Verordnung (EG) 852/2004 Anhang II Kapitel XII Nummer 1.

## Was muss ich dokumentieren?

Aus der schriftlichen Dokumentation im Betrieb muss hervorgehen,

- welche Personen (Teilnahmebestätigung gegen Unterschrift) zu welchem Zeitpunkt (mindestens einmal jährlich und bei Neueinstellung) über die wesentlichen hygienischen Anforderungen des Lebensmittelrechts geschult wurden,
- welche Themen im Rahmen der Belehrungen behandelt wurden (zum Beispiel Betriebshygiene, Produkthygiene, Personalhygiene),
- welche Person die Schulung durchgeführt hat (betriebsintern oder Fachfirma).

## Hinweis

**Zusätzlich** zu der Hygieneschulung ist evtl. auch eine Belehrung/Schulung nach den Infektionsschutzgesetz erforderlich.

Wegen weiterer Fragen wenden Sie sich bitte an die Sie zuständige Lebensmittelüberwachung / Bezirksinspektion(BI):

BI Mitte	☎ 233-32401	BI Süd	☎ 233-39899
BI Nord	☎ 233-38611	BI West	☎ 233-46570
BI Ost	☎ 233-63508		

Lebensmittelüberwachung  
der Landeshauptstadt München