

Fälle von Hygienemängeln – wie der „Gammelfleischskandal“ – schrecken die Öffentlichkeit auf und es werden Forderungen laut nach strengeren gesetzlichen Regelungen. Dabei sind die gesetzlichen Hygienevorschriften ausreichend, die Kontrollen müssten jedoch besser koordiniert und Verstöße schneller verfolgt und schärfer geahndet werden. Verbesserungswürdig ist auch die Praxis der Hygieneschulung der Mitarbeiter in Lebensmittelunternehmen. Dieser Beitrag soll einen Überblick über Inhalte und Anforderungen der gesetzlich vorgeschriebenen Hygieneschulung geben.

## Hygieneschulung in der Gemeinschaftsverpflegung



Prof. Dr. Lutz Bertling  
Am Waldsaum 6  
42327 Wuppertal  
E-Mail: Prof.Bertling  
@t-online.de

Der Stellenwert der Eigenkontrollen und der damit verbundenen Qualitätssicherung in Lebensmittelbetrieben – zu der primär der Hygienestatus gehört – wurde noch nie so hoch angesetzt wie heute. Eigenkontrollen und Qualitätssicherung können aber nur wirkungsvoll sein, wenn alle Mitarbeiter für ihre Aufgaben entsprechend geschult und bereit sind, dieses Wissen in der täglichen Arbeit umzusetzen.

*Die regelmäßige Schulung der Mitarbeiter ist der entscheidende Faktor für jegliche Qualitätssicherung.*

Auch in den Verwaltungsabteilungen muss Wissen über Bedeutung und zentrale Aspekte von Hygienemaßnahmen vorhanden sein, um die erforderlichen Investitionen z. B. in moderne und ausreichende Kühlkapazitäten oder anstehende Renovierungen zu genehmigen. Leider ist häufig festzustellen, dass Umfang und Qualität der Hygieneschulung von Mitarbeitern nicht den Forderungen des Gesetzgebers entsprechen und der Wissensstand in den Betrieben in Fragen des Lebensmittelrechts und insbesondere des Hygienerechts somit nicht ausreichend ist.

### Was ist Gemeinschaftsverpflegung?

Zunächst ist zu definieren, was unter einem Lebensmittelbetrieb verstanden wird, wer in einem solchen Betrieb die Verantwortung trägt und wie ein Betrieb einzuordnen ist. Die Antworten auf diese Fragen finden sich in den Definitionen der so genannten „Basis-Verordnung für das Lebensmittelrecht“ (Verordnung (EG) Nr. 178/2002, [1]).

Danach sind

- 1. Lebensmittelunternehmen** alle Unternehmen (öffentlich oder privat), die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen, z. B. alle Betriebe (Fabriken und Kleinbetriebe), in denen Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Obst-erzeugnisse, Getränke, Süßwaren etc. hergestellt, abgefüllt und abgepackt werden, sowie Gaststätten, Restaurants, Cafés, Schnellimbisse und alle Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung (Kinder- und Altenheime, Kindertagesstätten, Krankenhausküchen). Es gibt keine Ausnahmen.
- 2. Lebensmittelunternehmer** die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Verantwortung unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden. Diese Aufgabe kann vom Inhaber/Geschäftsführer eines Unternehmens auch schriftlich an z. B. den Wirtschaftsleiter, den Koch oder einen dafür zuständigen Ökotrophologen delegiert werden.

Grundsätzlich gelten alle Forderungen der lebensmittelhygienischen Rechtsbestimmungen auch für kleinere und mittlere Betriebe bzw. müssen von diesen erfüllt werden.

*In der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 [2] über Lebensmittelhygiene heißt es eindeutig: „Die Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und für Ausführen, unbeschadet spezifischer Vorschriften für die Hygiene von Lebensmitteln.“*



Die Hygienepraxis ist stark vom Personal abhängig, daher sollten Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, gut geschult sein

Das Oberlandesgericht Münster hat in seinem Urteil vom 25. Juni 1998 (Aktenzeichen 13 A 2441/97) ausdrücklich bestätigt, dass die Forderungen der Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV)<sup>1</sup> sowohl Kleinbetriebe und mittelständische Betriebe betreffen als auch Großbetriebe des Handwerks, der Industrie, des Handels und der Gastronomie, außerdem alle Sparten der Gemeinschaftsverpflegung wie Krankenhäuser, Altenheime, Betriebskasinos, Catering-Betriebe, Kasernen und Kindertagesstätten.

Die o. a. Basis-Verordnung [1] stuft die *Gemeinschaftsverpflegung* in den Bereich *Einzelhandel* ein. Es heißt dort: „Einzelhandel ist die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher. Hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen.“ Durch Schaffung von Leitlinien wurden die Forderungen in Bezug auf die Einhaltung der HACCP-Grundsätze<sup>2</sup> in Kleinbetrieben und mittelständischen Betrieben aber erleichtert (siehe z. B. die Temperaturanforderungen an Fleischerzeugnisse).

## Gesetzliche Bestimmungen zur Hygieneschulung

Im Bereich Gemeinschaftsverpflegung/Gaststätten besteht aufgrund gesetzlicher Bestimmungen die Pflicht, sich und die Mitarbeiter wie folgt zu schulen:

1. Unterrichtung durch die Industrie- und Handelskammern (IHK, Gaststättengesetz)
2. Unterrichtung durch das Gesundheitsamt (Infektionsschutzgesetz)
3. Unterweisung und/oder Schulung aufgrund der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene [2] in Verbindung mit der Anlage 1 des § 4 der nationalen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV, [3])

### 1. Unterrichtung durch die Industrie- und Handelskammern (Gaststättengesetz)

Wer ein Gaststättengewerbe betreiben will, bedarf dazu der Erlaubnis (§ 2 Gaststättengesetz [4]). Diese Erlaubnis ist zu versagen, wenn „der Antragsteller nicht durch eine Bescheinigung einer Industrie- und Handelskammer nachweist, dass er oder sein Stellvertreter über die Grundzüge der für den in Aussicht genommenen Betrieb notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse unterrichtet worden ist und mit ihnen als vertraut gelten kann“.

Die Unterrichtung umfasst die Grundzüge der Hygienevorschriften einschließlich des Infektionsschutzgesetzes, die Grundzüge des Lebensmittelgesetzes und der darauf gestützten Verordnungen, des Fleischbeschaugesetzes und der darauf gestützten Verordnungen, des Milchrechts, des Getränkerechts sowie des Getränkeschankanlagenrechts.

**Hinweis:** Die Pflicht, an der Unterrichtung nach dem Gaststättengesetz teilzunehmen, ist *unabhängig* von der Teilnahme an den regelmäßig zu wiederholenden Schulungen auf der

Basis des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) und der Lebensmittelhygiene-Verordnungen.

*Ein zertifiziertes Kurrikulum seitens der IHK gibt es nicht – auch nicht auf Länderebene. Jeder Vortragende vermittelt Inhalte und setzt Schwerpunkte selbst. Er sollte allerdings die vorgegebenen Themen beachten. Der Vortragende ist meistens der zuständige Veterinär oder Lebensmittelchemiker. Er muss seine Qualifikation nicht belegen.*

Zweck des Unterrichtsnachweises laut Gaststättengesetz ist der Schutz der Gäste vor Gefahren für die Gesundheit, welche aus der Verletzung lebensmittelrechtlicher Vorschriften erwachsen können, sowie der Schutz vor Täuschung und Irreführung. Die Unterrichtung erfolgt mündlich und darf nicht lediglich in der Übergabe eines Merkblattes bestehen. Im Normalfall sollen sechs Stunden nicht überschritten werden; in besonderen Fällen jedoch, z. B. wenn ein Dolmetscher hinzugezogen werden muss, kann sie bis zu acht Stunden dauern. Sie muss aber innerhalb eines Tages erfolgen.

Die Formulierung, dass die zu unterrichtende Person mit den erforderlichen lebensmittelrechtlichen Kennt-

<sup>1</sup>Betrifft hier die alte LMHV von 1997. Die „Nationale Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts“ (sog. „Mantel-Verordnung“) vom 8.8.2007 enthält eine neue LMHV (Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln), die die Regelung spezifischer lebensmittelhygienischer Fragen sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene dient (z. B. der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29.4.2004 über Lebensmittelhygiene, s. u.).

<sup>2</sup>vgl. Ernährungs Umschau 12/2008, B45–B47

## Glossar:

**HACCP** = „hazard analysis and critical control points“, eine durch die aktuellen Hygiene-Verordnungen in Lebensmittelbetrieben verpflichtend vorgeschriebene Form des Qualitätsmanagements, in der sog. kritische Lenkungs- und Kontrollpunkte im Arbeitsprozess analysiert sowie Kontrollmaßnahmen und Vorgehensweisen bei Abweichungen an diesen entwickelt und umgesetzt werden

nissen „als vertraut angesehen werden kann“, soll sicherstellen, dass bei der Unterrichtung ein gebotenes Interesse an den Tag gelegt wurde. Einen Sachkundenachweis oder eine sonstige Prüfung über die Kenntnisse im Lebensmittelrecht als Abschluss der Schulung hat der Gesetzgeber (bisher) aber ausgeschlossen.

Nach Teilnahme an der Unterrichtung stellt die Industrie- und Handelskammer eine Bescheinigung aus, die zum Betreiben einer Gaststätte bzw. einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung berechtigt.

*Der Unterrichtsnachweis der IHK wird in Fachkreisen, u. a. weil keine Erfolgskontrolle durchgeführt wird, als nicht ausreichend bewertet (vgl. auch die verbreitete Bezeichnung als „Frikadellen-Kursus“). Der Bundesrat hat am 9.9.2007 nach dem „Gammelfleisch-Skandal“ einen Forderungskatalog beschlossen, in dem unter Punkt 5 ein Sachkundenachweis für Personen im Lebensmitteleinzelhandel (LEH), insbesondere bei Fleisch und Fisch verlangt wird. Begründung: Gesundheitsgefährdung bei mangelnder Sachkenntnis. Seither wurde dieses Thema in der Öffentlichkeit und auf politischer Ebene aber nicht weiter diskutiert.*

## 2. Unterrichtung durch das Gesundheitsamt laut Infektionsschutzgesetz

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG [5]), das am 01.01.2001 in Kraft trat, löste das aus den 1950er und 1960er Jahren stammende Bundesseuchengesetz ab. Ziel

des Gesetzes ist es, Leben und Gesundheit des Einzelnen und der Gemeinschaft vor Gefahren durch Infektionskrankheiten zu schützen. Dabei wird die Vorbeugung als wirksamste und kostengünstigste und damit wichtigste Maßnahme zum Schutz vor übertragbaren Krankheiten angesehen. Die Maßnahmen zur Vorbeugung reichen von Aufklärung und Information der Bevölkerung über persönliche Hygiene bis zu besonderen Präventionsmaßnahmen im Lebensmittelbereich. Zudem soll das eigenverantwortliche Handeln jedes Einzelnen gestärkt werden.

### Hinderungsgründe und Tätigkeitsverbote

Nach IfSG muss eine Person, die eine Tätigkeit in einem Lebensmittelunternehmen aufnehmen will und dort mit Lebensmitteln in Berührung kommt, vor Aufnahme der Tätigkeit durch das Gesundheitsamt in mündlicher und schriftlicher Form über so genannte *Hinderungsgründe* (s. u.: Tätigkeitsverbote) und *Verpflichtungen* (Meldung bei Krankheitsverdacht) belehrt werden. Die Belehrung setzt eine persönliche Vorstellung beim Gesundheitsamt voraus. Sie muss sicherstellen, dass der Belehrtete in der Lage ist, mögliche Hinderungsgründe für die Tätigkeiten bei sich zu erkennen und sich dementsprechend zu verhalten. Nach der Belehrung muss der Belehrtete schriftlich erklären, dass ihm keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Solche Tatsachen bzw. Anhaltspunkte dafür können medizinischer Art (z. B. Erbrechen, Fieber, Durchfall, Kolik) oder aber auch epidemiologischer Natur sein (vorausgegangener Aufenthalt in einem Epidemiegebiet).

◆ Übersicht 1 zeigt die Krankheiten, bei denen laut IfSG ein Beschäftigungs- und Tätigkeitsverbot für den Umgang mit (bestimmten, s. ◆ Übersicht 2) Lebensmitteln besteht. Die genannten Lebensmittel zeichnen sich dadurch aus, dass sich in ihnen bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Sind Lebensmittel mit solchen Mikroorganismen verunreinigt, können Menschen an Lebensmittelvergiftungen bzw. -infektionen schwer erkranken.

*Wichtig: Für Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Cafés, Kantinen oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung (Kinder- und Altenheime, Krankenhäuser, Kindertagesstätten) tätig sind und an den aufgeführten Krankheiten leiden, dessen verdächtig oder Ausscheider sind, besteht ein generelles Tätigkeitsverbot, unabhängig davon, mit welchen Lebensmitteln umgegangen wird.*

Für Mitarbeiter in anderen Lebensmittelbetrieben (z. B. in einem Feinkostbetrieb) gilt das Tätigkeitsverbot nur, wenn sie bei ihrer Tätigkeit mit den in ◆ Übersicht 2 aufgeführten Lebensmitteln in Berührung kommen.

Die Regelung gilt dagegen auch für Personen, die mit *Bedarfsgegenständen* für das Behandeln, Herstellen oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die in der Liste aufgeführten Lebensmittel zu befürchten ist. Ein Tätigkeitsverbot wäre demnach z. B. denkbar bei erkrankten Mitarbeitern von Desinfektions- oder Schädlingsbekämpfungsbetrieben. Vom Tätigkeitsverbot nicht erfasst wird Reinigungspersonal, das ausschließlich die Grobreinigung des Bodens übernimmt, oder Personal, das lediglich mit *verpackten* Lebensmitteln umgeht, da hier keine unmittelbare Kontamination zu befürchten ist.

### Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz

Aus den Tätigkeits- und Beschäftigungsverboten resultierte seinerzeit, dass ein bestimmter Personenkreis einer Untersuchungspflicht unterlag, d. h. es musste durch ein Gesundheitszeugnis nachgewiesen werden, dass keine Hinderungsgründe i. S. des damaligen Bundesseuchengesetzes vorlagen (§ 18 Bundesseuchengesetz). Diese Gesundheitszeugnisse sind entfallen. Sie wurden durch eine Bescheinigung darüber ersetzt, dass seitens des Gesundheitsamtes eine Belehrung über gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln, über Beschäftigungs- und Tätigkeitsverbote sowie die Meldepflichten erfolgt ist.



Zweck der Hygieneschulung in der GV ist der Schutz der Gäste vor Gefahren für die Gesundheit

Ein nach Bundesseuchengesetz ausgestelltes Zeugnis gilt aber weiterhin als Bescheinigung im Sinne des § 43 Absatz 1 des Infektionsschutzgesetzes. Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes muss der Bewerber bei erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit dem Lebensmittelunternehmer (Arbeitgeber) vorlegen. Sie darf dann nicht älter als drei Monate sein. Ohne sie darf ein Lebensmittelunternehmer keinen Mitarbeiter zum Umgang mit Lebensmitteln beschäftigen.

Liegen Anhaltspunkte für Hinderungsgründe vor, darf das Gesundheitsamt die Bescheinigung erst dann ausstellen, wenn durch ein Zeugnis nachgewiesen ist, dass tatsächlich keine Hinderungsgründe bestehen bzw. nicht mehr bestehen.

Um das erwünschte Zusammenwirken von Aufklärung, Kommunikation und Kooperation zwischen Lebensmittelunternehmer und Arbeitnehmer zu erreichen, muss der Lebensmittelunternehmer seinen Mitarbeiter nach Aufnahme der Tätigkeit nochmals über Tätigkeitsverbote, Hinderungsgründe und über die Verpflichtung zur Meldung belehren.

#### Verpflichtungen der Mitarbeiter und des Lebensmittelunternehmers

Die Belehrung der Mitarbeiter über Hinderungsgründe und Meldepflicht ist jährlich zu wiederholen und zu dokumentieren. Dies muss von Seiten des Arbeitgebers geschehen. Die Bescheinigung darüber ist in der Betriebsstätte aufzubewahren und auf Verlangen der zuständigen Behörde vorzulegen.

Jeder von der Regelung betroffene Mitarbeiter in einem Lebensmittelunternehmen ist verpflichtet, dem Arbeitgeber unverzüglich Mitteilung zu machen, falls während der Tätigkeit Hinderungsgründe auftreten.

Werden dem Lebensmittelunternehmer Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeits- bzw. Beschäftigungsverbot begründen, muss er unverzüglich die notwendigen Maßnahmen zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger einleiten, damit von evtl. kontaminierten Lebensmitteln keine

Gefahr für die Verbraucher ausgeht (z. B. der Mitarbeiter darf den Betrieb nicht mehr betreten; Aufforderung zum Arztbesuch; vorläufige Sicherstellung aller Partien, bei deren Herstellung sowie Be- und Verarbeitung der betreffende Mitarbeiter tätig war; Veranlassung mikrobiologischer Untersuchung der Partien; sofortige Rückfrage bei allen Mitarbeitern, ob jemand entsprechende Symptome bei sich festgestellt hat).

Kommt der Lebensmittelunternehmer selbst mit Lebensmitteln in Kontakt, muss die für ihn zutreffende Bescheinigung ebenfalls an der Betriebsstätte verfügbar sein.

Nach Meinung des Gesetzgebers stellt unhygienisches Verhalten in Risikobereichen nach wie vor die Hauptgefahr für eine Kontamination von Lebensmitteln dar. Durch Belehrung, Schulung und Zusammenarbeit der Beteiligten sollen die Gefahren einer Kontamination verringert werden.

Wie ernst die Belehrungspflicht nach dem IfSG genommen werden muss, geht aus den Straf- und Bußgeldvorschriften hervor, z. B.:

- Ausübung einer Tätigkeit beim Vorliegen von Hinderungsgründen: Freiheitsstrafen bis zu 2 Jahren oder Geldstrafe
- Belehrung durch den Arbeitgeber wurde nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig durchgeführt: Geldbuße bis zu 25 000 €
- Personen erstmalig – auch aus hilfsweise! – beschäftigt ohne Nachweis der Belehrung durch das Gesundheitsamt: Geldbuße bis zu 25 000 €

*Hinweis: Die Schulung (Belehrung) nach dem IfSG durch das Gesundheitsamt bzw. in jährlicher Wiederholung durch den verantwortlichen Lebensmittelunternehmer ersetzt nicht die Schulung gemäß der EG-Verordnung über Lebensmittelhygiene in Verbindung mit der nationalen Lebensmittelhygiene-Verordnung (s. Punkt 3.), da die in diesen Verordnungen aufgestellten Forderungen an Kenntnissen deutlich über die des IfSG hinausgehen. Sie kann aber in diese Schulungen integriert werden.*

### Krankheiten, die Tätigkeitsverbote beim Umgang mit bestimmten Lebensmitteln nach sich ziehen

Folgende Personen dürfen beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Übersicht 2 genannten Lebensmittel nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen:

1. Personen, die an Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind.
2. Personen, die an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können.
3. Personen, die die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische *E. coli* oder Choleravibrionen ausscheiden.

#### Übs. 1: Hinderungsgründe

### Treten die in Übs. 1 genannten Hinderungsgründe auf, besteht ein Tätigkeitsverbot für Umgang mit folgenden Lebensmitteln:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage, ausgenommen Dauerbackwaren
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

#### Übs. 2: Lebensmittel, für deren Umgang Tätigkeitsverbot bei den genannten Hinderungsgründen

### Vorgaben für Hygieneschulungen laut DIN 10514

- Die zu schulenden Mitarbeiter sollen entsprechend ihrer genauen Tätigkeit erfasst werden.
- Entsprechend ihrer Ausbildung ist festzulegen, in welchem Umfang Schulungen erforderlich sind.
- Die Schulungen sind regelmäßig (mindestens einmal jährlich), unter Berücksichtigung der Hygienesituation und Gefahrenanalyse im Betrieb, erstmalig bei Beginn des Arbeitsverhältnisses durchzuführen. Bei Saison- und Aushilfskräften sollte bei Arbeitsaufnahme eine auf den Arbeitsplatz bezogene spezielle Unterweisung in Hygiene erfolgen.
- Es ist geeignetes Schulungspersonal erforderlich. Der Einsatz von Schulungsmaterial ist durch eine geeignete Person zu begleiten.
- Es sind geeignete Schulungsmaterialien bzw. -instrumente zu verwenden und gegebenenfalls auszuhändigen. Bei geringen Deutsch-Kenntnissen der zu Schulenden ist fremdsprachiges Schulungsmaterial oder Schulungsmaterial mit Schwerpunkt auf bild- und symbolhaften Darstellungen geeignet.
- Es sollten Erfolgskontrollen durchgeführt werden (Fragebögen, fachspezifische Diskussion am Ende der Schulung, Erfolgskontrolle am Arbeitsplatz).
- Die Schulungen sollten dokumentiert werden (Schulungsperson, Datum, Ort und Dauer, Teilnehmerliste mit Unterschrift, Thema bzw. Themen und Schulungsmaterial). Eine solche Dokumentation ist Voraussetzung für den Nachweis einer Hygieneschulung. Dadurch kann sowohl die Belehrung gemäß Verordnung (EG) 852/2004 als auch nach IfSG (Punkt 2., s. o.) belegt werden.

#### Übs. 3: DIN-Vorgaben für Hygieneschulungen

### Inhaltliche Schwerpunkte der Hygieneschulung laut DIN 10514

- Grundkenntnisse in der Lebensmittelmikrobiologie, z. B. natürliches Vorkommen von Mikroorganismen im Umfeld des Menschen, nützliche und schädliche Wirkungen der Mikroorganismen, ihre Größenordnungen, Erkennbarmachung und Vermehrung; Einteilung der Mikroorganismen in Bakterien, Schimmelpilze, Hefen, Viren sowie Stoffwechselprodukte von Mikroorganismen und gebildete Toxine.
- Wachstumsvoraussetzungen für Mikroorganismen; für eine angestrebte oder unerwünschte Vermehrung geltende Parameter wie Nährstoffangebot, Temperatur, Zeit, Feuchtigkeit,  $a_w$ -Wert, pH-Wert und Gaszusammensetzung.
- Gefährdungen durch Verderbniskeime und Krankheitserreger.
- Gefährdungen durch Schädlingsbefall, Kontaminationsformen durch Schädlinge, gesundheitliche Folgen, Lebensweise von Schädlingen sowie Vorbeugungs- und Bekämpfungsmaßnahmen.
- Weitere Gefährdungen z. B. durch unzureichende Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Schmierstoffen, ungeeignete Bedarfsgegenstände und Kontrollinstrumente sowie Fremdkörper.

#### Übs. 4: Inhaltliche Schwerpunkte

### 3. Unterweisung und/oder Schulung aufgrund der EG-Verordnung über Lebensmittelhygiene in Verbindung mit der nationalen Lebensmittelhygiene-Verordnung

In Anhang II Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.07.2004 [2] wurden die gesetzlichen Vorgaben für die Schulung gegenüber der „alten“ LMHV erweitert. Es heißt dort:

„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,
2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung von HACCP-Verfahren oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden und
3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.“

Exakte Vorgaben (gesetzliche Forderungen) über den Umfang und die Häufigkeit der Schulung enthält die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nicht.

#### Art und Umfang der Schulungen laut DIN 10514

Genauere Angaben über Art und Umfang der Hygieneschulung in Lebensmittelbetrieben enthielt bereits vor Erlass der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 die *DIN 10514* – „Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung“<sup>3</sup>. Die DIN sind zwar keine gesetzlichen Vorschriften, sie geben aber die gute Herstellungspraxis (GHP) wieder und stellen eine Quasi-Rechtsvorschrift dar, die von den Behörden in Beanstandungsfällen als gewichtiges „Obergutachten“ in Fragen der Hygiene und Hygieneschulung herangezogen werden kann. Die DIN 10514 ist auch deshalb von erheblicher Bedeutung, weil sie vom Lebensmittelunternehmer als Anleitung (Hilfestellung) für die Schulung benutzt werden kann. Laut DIN sollte in den Schulungen der Mitarbeiter auf die in ♦ Übersicht 3 genannten Bedingungen geachtet sowie die in ♦ Übersicht 4 zusammengefassten Inhalte und Schwerpunkte vermittelt werden.

Neben diesen allgemeinen Unterweisungen sollten die Mitarbeiter auch über spezielle hygienische Besonderheiten des Arbeitsplatzes im Hinblick auf die betriebseigenen Maßnahmen und Lenkungsmaßnahmen (CCP – kritischer Kontrollpunkt, kritischer Lenkungspunkt) informiert und über die möglichen

<sup>3</sup>zu beziehen durch: Beuth Verlag, Burggrafenstraße 6, 10772 Berlin

chen Auswirkungen ihres Verhaltens auf das Produkt aufgeklärt werden. Je nach Arbeitsplatz können diese Schulungen die in **◆ Übersicht 5** genannten Themen umfassen:

*Die beschriebenen Vorgaben der DIN sind weiterhin aktuell und sollten von den Lebensmittelunternehmern beachtet werden.*

#### Allgemeine Hygieneanforderung und Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung

Die durch die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgeschriebene Schulungspflicht wurde durch die nationale Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts (sog. „Mantel-Verordnung“) vom 8.8.2007 präzisiert. In dieser Verordnung ist die *neue Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln* (neue nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV) verankert, die der Regelung spezifischer lebensmittelhygienischer Fragen sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene dient (z. B. der Verordnung (EG) Nr. 852/2004).

In diese neue nationale LMHV (§ 3) ist die „Allgemeine Hygieneanforderung“ aus der alten nationalen LMHV aus dem Jahr 1997 (dort ebenfalls § 3) wörtlich übernommen worden. Sie lautet:

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

Ebenfalls fast wörtlich wurde die Definition, was unter einer nachteiligen Beeinflussung zu verstehen ist, aus der alten LMHV übernommen. Im Sinne der neuen nationalen LMHV ist eine nachteilige Beeinflussung: „Eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witte-

rungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.“

#### Fachkenntnisse beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

In der neuen nationalen LMHV wurden die Schulungsverpflichtungen gegenüber den o. a. Forderungen für Schulungen nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nochmals erweitert. Danach dürfen *leicht verderbliche* Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die aufgrund einer Schulung nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über besondere *Fachkenntnisse* in Bezug auf die behandelten Lebensmittel verfügen, z. B. über deren Eigenschaften und Zusammensetzung, besondere lebensmittelrechtliche Bestimmungen, Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung, hygienische Behandlung oder Anforderungen an Kühlung und Lagerung der betroffenen Lebensmittel.

Die Definition eines „leicht verderblichen Lebensmittels“ nach der neuen LMHV lautet: „Ein Lebensmittel, das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann.“

Diese Definition trifft auf die überwiegende Zahl der in der Gastronomie und den Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung hergestellten, behandelten oder in den Verkehr gebrachten Lebensmittel zu. Sie sollte nicht mit der Definition für das Verbrauchsdatum aus der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (§ 7a) verwechselt werden, in der es heißt: „Bei in mikrobiologischer Hinsicht *sehr leicht* verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum anzugeben.“

Die Forderung nach Fachkenntnissen gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in

#### Glossar:

**DIN** = die vom Deutschen Institut für Normung veröffentlichten Normen gelten innerhalb Deutschlands, im Gegensatz zur Europäischen (EN) oder internationalen Norm (ISO)

**a<sub>w</sub>-Wert** = Wasseraktivität, ein Maß für die Verfügbarkeit (freien) Wassers in einem Material, wichtiger Parameter für die Haltbarkeit von Lebensmitteln. Je höher der a<sub>w</sub>-Wert, desto leichter kann das Lebensmittel verderben

### Arbeitsplatzspezifische Hygieneunterweisungen

- Verarbeitungs- und Produkthygiene, z. B. Beachtung wichtiger prozessbezogener Parameter (Druck, Temperatur/Zeit-Beziehung, Feuchte, a<sub>w</sub>-Wert, Standzeiten und Lagertemperaturen).
- Rohstoff-, Lager- und Transporthygiene, z. B. Temperaturanforderungen, Maßnahmen zur Erkennung von Schädlingsbefall, Regelungen und Maßnahmen bei erkanntem Schädlingsbefall, Möglichkeiten zur Vorbeugung von Schädlingsbefall.
- Personalhygiene, z. B. Darstellung persönlicher und betriebsspezifischer Hygieneregeln (Händereinigung, ggf. Desinfektion, angemessene Arbeitskleidung, Rauchverbot, Verbot des Essens und Trinkens am Arbeitsplatz, Verhalten bei Erkrankungen und Verletzungen, hygienegerechtes Verhalten bei Husten und Niesen, Körperhygiene und Hygiene bei und nach der Toilettenbenutzung).
- Raum- und Anlagenhygiene, z. B. Grundkenntnisse über Reinigung und Desinfektion, Auswahl und Anwendung geeigneter Mittel (Temperatur, Einwirkzeit, Konzentration, Intervalle und Intensität der Reinigung sowie hygienegerechte Ausführung von Wartungsmaßnahmen und Reparaturen).
- Entsorgungshygiene, z. B. hygienische Behandlung von Wertstoffen, Abfällen und Abwässern.

Übs. 5: Beispielhafte Inhalte von Hygieneunterweisungen der Mitarbeiter, die auf den Arbeitsplatz bezogen sind

## Grundmodul

### 1 Gesetzliche Bestimmungen und Vorschriften

Zeit: 2 Stunden

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer kennt die wesentlichen Grundgedanken und Forderungen der europäischen und nationalen Rechtsgrundlagen, insbesondere die Bedeutung der Begriffe „leicht verderbliche Lebensmittel“, „sichere Lebensmittel“, „nachteilige Beeinflussung“ und „erforderliche Sorgfalt“.

### 2 Mikrobiologische Grundlagen

Zeit: 1 Stunde

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer kennt Pilze und Bakterien als Mikroorganismen und weiß um deren Vorkommen auf/in Lebensmitteln und die damit verbundenen Gefahren

### 3 Gute Lebensmittelhygienepraxis

Zeit: 1,5 Stunden

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer hat ein Grundverständnis von guter Lebensmittelhygienepraxis.

## Aufbaumodul Beispiel Gastronomie/Großküche

### 1 Gesetzliche Bestimmungen und Vorschriften

Zeit: 1 Stunde

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer kennt die wesentlichen lebensmittelhygienischen Rechtsgrundlagen für Gastronomie und GV und kann die einschlägigen Forderungen in die Praxis umsetzen.

### 2.1 Mikrobiologische Grundlagen

Zeit: 2 Stunden

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer kennt die Voraussetzungen für das Wachstum von Mikroorganismen und kann selbständig Maßnahmen ergreifen, mit denen auf mikrobiologisches Wachstum Einfluss genommen werden kann.

### 2.2 Mikrobiologische Gefahren in der Gastronomie

Zeit: 1,5 Stunden

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer kennt produktspezifische mikrobiologische Risiken durch Verderbnis- und Krankheitserreger sowie deren Beeinflussung durch küchentechnische Bearbeitung von Lebensmitteln.

### 3.1 Gute Lebensmittelhygienepraxis und Qualitätssicherung in der Gastronomie

Zeit: 2,5 Stunden

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer kennt die personenbezogenen Erfordernisse hinsichtlich der Küchentauglichkeit gem. IfSG und der Schulungspflicht gem. VO (EG) 852/2004. Weiterhin beherrscht er die Grundsätze der Basishygiene im Verpflegungswesen und kann zur Problembewältigung beitragen.

### 3.2 Eigenkontrollmaßnahmen in der Gastronomie

Zeit: 0,5 Stunden

Ziel: Der Lehrgangsteilnehmer kennt die im Betrieb anzuwendenden Eigenkontrollmaßnahmen einschließlich der erforderlichen Dokumentation.

### Übs. 6: Empfehlungen der AFFL für die Inhalte von Hygieneschulungen in Lebensmittelbetrieben

den Verkehr gebracht werden. Sie gilt ebenfalls nicht für die Primärproduktion (siehe Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004) und die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen.

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 ihrer Ausbildung entsprechende Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind und über die erforderlichen Fachkenntnisse verfügen. Ob die Vermutung zutrifft, soll offenbar den Betroffenen überlassen bleiben, da sie sich anderenfalls entsprechenden Schulungen unterziehen müssten. Die Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen. Der Nachweis von Schulungsmaßnahmen und/oder beruflicher Qualifikation dürften als ausreichend angesehen werden.

### Schulungsvorschlag der AFFL

Die „Arbeitsgruppe Fleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz“ (AFFL) hat in einem Schreiben vom 4. 3. 2009 an die Verbände der Wirtschaft angeregt, in die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 genauere Empfehlungen für Schulungsinhalte aufzunehmen (bisher nur in der DIN 10514 kurz zusammengefasst, s. ♦ Übersicht 4).

Es werden konkrete Schulungsinhalte vorgeschlagen, bei denen Hygienegrundkenntnisse, die tätigkeitsunabhängig immer vorhanden sein müssen, in einem Grundmodul vermittelt werden. Für tätigkeitsbezogene Kenntnisse werden arbeitsplatzspezifische Aufbaumodule angeboten (♦ Übersicht 6). Die Ausbildungseinheiten werden jeweils mit einer Erfolgskontrolle abgeschlossen.

### Ausblick

Es wäre wünschenswert, den Schulungsvorschlag der AFFL in die Leitlinien zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004 aufzunehmen, denn er stellt eine praxisbezogene Erweiterung der in der DIN 10514 vorhandenen Angaben dar.

Würden bei Schulungen die angeführten Module abgearbeitet, wären sowohl die Schulungsverpflichtungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und der nationalen LMHV als auch die (jährlich zu wiederholenden) Unterrichtungen gem. IfSG erfüllt. Dies gäbe einerseits den Betrieben mehr Sicherheit in der Erfüllung der gesetzlichen Bestimmungen und andererseits wären die durchgeführten Hygieneschulungen inhaltlich zuverlässiger im Sinne des vorbeugenden Gesundheitsschutzes. Der Schulungsaufwand – vorgesehen sind im o. g. Beispiel immerhin 12 Stunden – wird dazu allerdings in manchen (vielen ?) Betrieben gesteigert werden müssen.

Die Literatur zu diesem Artikel finden Sie im Internet unter [www.ernaehrungs-umschau.de/service/literaturverzeichnisse/](http://www.ernaehrungs-umschau.de/service/literaturverzeichnisse/)