



## **Pflichtschulungen für Mitarbeiter im Gastgewerbe**

Alle Mitarbeiter, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen (u. a. Küchen-, Reinigungs- und Servicepersonal), müssen in regelmäßigen Abständen in den Themen Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz geschult werden. Es wird zwischen zwei Schulungen unterschieden. Zum einen die Lebensmittelhygiene-Schulung nach EU Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und zum anderen die 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, wie Lebensmittel-, Personal- und Gerätehygiene. Es empfiehlt sich für Mitarbeiter, die die deutsche Sprache nicht beherrschen, Unterlagen in ihrer Muttersprache zur Verfügung zu stellen. Die Durchführung der Schulung und die Teilnahme der Mitarbeiter muss dokumentiert werden. Die Nachweise müssen dem Lebensmittelkontrolleur auf Verlangen gezeigt werden.

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. Die Anmeldung kann telefonisch oder per Mail erfolgen (Tel. 0221 221-24772, E-Mail: [infektionshygiene@stadt-koeln.de](mailto:infektionshygiene@stadt-koeln.de)). Die Teilnahme kostet zurzeit 25,00 Euro.

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.

Hinweis: Dieses Merkblatt soll - als Service Ihrer IHK Köln - nur erste Hinweise geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

Das Merkblatt wurde mit freundlicher Unterstützung von Dipl.-Ing. Jörg Güttler, Leiter Lebensmittelsicherheit der delphi Lebensmittelsicherheit GmbH erstellt.

Stand: August 2007

**Ihr Ansprechpartner**

Dirk Binding

Tel. 0221 1640-728

Fax 0221 1640-769

E-Mail: [dirk.binding@koeln.ihk.de](mailto:dirk.binding@koeln.ihk.de)

Industrie- und Handelskammer zu Köln

Unter Sachsenhausen 10-26

50667 Köln

[www.ihk-koeln.de](http://www.ihk-koeln.de)