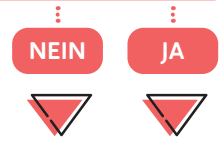
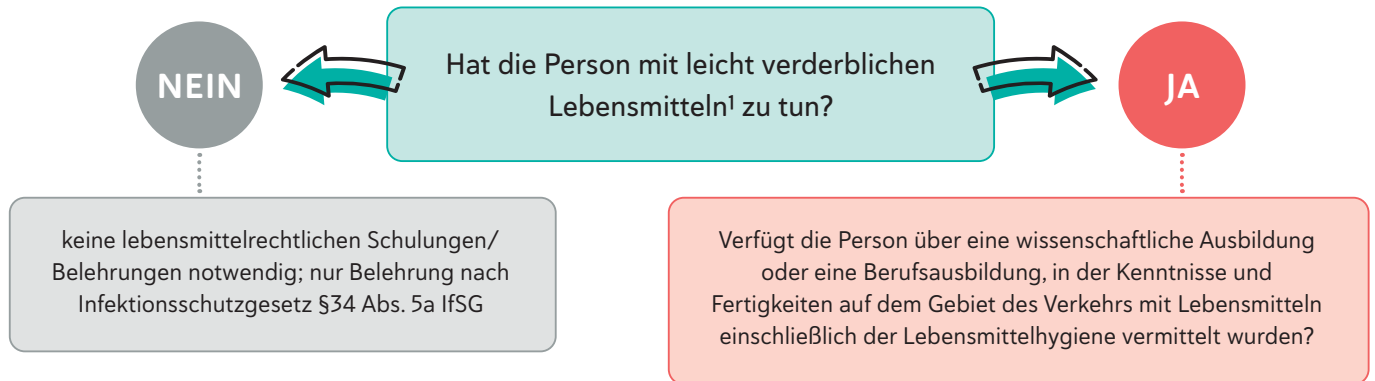


Wer muss welche Schulungen/Belehrungen absolvieren?



Lebensmittelrechtliche Schulungen / Belehrungen

	Turnus	Bemerkung	Kurse von Kita-Campus		
(1) Lebensmittelhygiene-Verordnung (§ 4 Schulung)	einmalig vor Beginn der Tätigkeit	Grundschulung: alle Inhalte aller Module von (2); mit Prüfung	2.3.01	✓	✗
(2) Schulung zur Lebensmittelhygiene nach VO (EG) 852/2004	nach DIN 10514 jährlich empfohlen	Schulung erfolgt bezogen auf den Arbeitsplatz und den individuellen Schulungsbedarf; Arbeitgeber muss für den Mitarbeiter einen entsprechenden Schulungsplan erstellen*	2.3.02 bis 2.3.06*	✓	✓
(3) Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz (§ 43 Abs. 1)	einmalig vor Beginn der Tätigkeit	Durchführung: <u>Gesundheitsamt</u> oder <u>ein vom Gesundheitsamt beauftragter Arzt</u>	keine Kurse	✓	✓
(4) Folgebelehrung nach Infektionsschutzgesetz (§ 43 Abs. 4)	alle zwei Jahre	Der Arbeitgeber/Träger hat gemäß Infektionsschutzgesetz alle Personen in seiner Einrichtung zu belehren. Er kann diese Aufgabe auch delegieren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und der zuständigen Behörde nachzuweisen.	2.4.04 kostenlos auf unserer Webseite**	✓	✓
(5) Zusätzlich: Falls der Träger einer Kindertageseinrichtung als Lebensmittelunternehmen einzustufen ist, muss zusätzlich ein Hygienekonzept (HACCP) erstellt werden (für erlaubnispflichtige Kindertagespflege gelten vereinfachte Bedingungen (bundesländerspezifische Regelungen))			keine Kurse	[Aufgabe des Trägers]	[Aufgabe des Trägers]

* Der Arbeitgeber/Träger wählt in jedem Jahr aus unseren 5 Modulen eines je Mitarbeiterin aus - je nach individuellem Schulungsbedarf

**** Zusätzlich bieten wir eine kostenpflichtige Variante für Teams an (als Team-Zugang)**

Belehrung für Mitarbeiter/innen in Gemeinschaftseinrichtungen

	Turnus	Bemerkung	Kurse von Kita-Campus		
(6) Belehrung nach Infektionsschutzgesetz § 34 Abs. 5a	alle zwei Jahre	Der Arbeitgeber/Träger hat alle Beschäftigten in seiner Einrichtung zu belehren. Er kann diese Aufgabe auch delegieren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und der zuständigen Behörde nachzuweisen.	2.4.03	✓	✓

¹ Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann, zum Beispiel...

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Fische, Krabbe oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
- Eiprodukte