

Übersicht Gesetzliche Verpflichtungen Wer muss welche Schulungen/Belehrungen absolvieren?

Hat die Person mit leicht verderblichen
Lebensmitteln¹ zu tun?

nein

ja

keine lebensmittelrechtlichen
Schulungen/Belehrungen notwendig; nur
Belehrung nach Infektionsschutzgesetz
§34 Abs. 5a IfSG

Verfügt die Person über eine wissenschaftliche
Ausbildung oder eine Berufsausbildung, in der
Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des
Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der
Lebensmittelhygiene vermittelt wurden?

nein

ja

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

lebensmittelrechtliche Schulungen / Belehrungen			Kurse von Kita-Campus		
	Turnus	Bemerkungen			
(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 oder 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, die zum Kreis der Personen mit Erstbelehrung gehören 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 <i>(für erlaubnispflichtige Kindertagespflege gelten vereinfachte Bedingungen (bundesländerspezifische Regelungen))</i>			keine Kurse	[Aufgabe des Trägers]	[Aufgabe des Trägers]

Belehrung für Mitarbeiter/innen in Gemeinschaftseinrichtungen			Kurse		
	Turnus	Bemerkungen			
(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	✓	✓

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