

Dokumentation zur Hygieneschulung

(gemäß VO (EG) 852/2004 Anhang II Kapitel XII Nr. 1 und 2)

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind zu Beginn des Arbeitsverhältnisses unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung und Kenntnisse in Fragen der Lebensmittelhygiene arbeitsbezogen zu schulen.

Danach sind regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr) für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Hygieneschulungen durchzuführen. Dies muss dokumentiert werden.

Themen der Schulung: _____

Schulungsleiter: _____

Datum	Name und Vorname	Unterschrift

Mit der Unterschrift bestätigen die Mitarbeiter, dass sie über Fragen der Lebensmittelhygiene entsprechend den Vorgaben nach der VO (EG) 852/2004 belehrt wurden.

Zusätzlich ist folgendes zu beachten:

VO (EG) 852/2004 Anhang II Kapitel XII. Nr. 2 Schulung

Die Person, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, müssen in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze geschult werden.

① Festlegung, wer die Schulung durchführt:

Intern → da Betriebskenntnisse oder Extern → da Autorität, wenig betriebsblind aber kostenintensiv

② Festlegung des Schulungsthemas:

Folgende Punkte können in einer Hygieneschulung behandelt werden:

1. Rechtliche Grundlagen und Anforderungen
2. Trennung „Rein zu Unrein“ in allen Arbeitsbereichen und Arbeitsabläufen
3. Einkauf und Anlieferung
4. Hygienische Lagerung (Kühlung, MHD, Raumfeuchtigkeit)
5. Hygienische Zubereitung, Verarbeitung und Produktion (Durcherhitzung, Temperatur der Speisenausgabe)
6. Hygienischer Status der Betriebsräume; regelmäßige Reinigung (Reinigungspläne)
7. Personalhygiene (Ablegen von Schmuck, Tragen von Schutzkleidung)
8. Schädlinge/Schädlingsmonitoring und Mikroorganismen
9. Müllentsorgung

③ Nachweis des Schulungserfolges:

- durch einen Test ist sehr empfehlenswert!