



**Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln gemäß § 4 Schulung der Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV**

Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, müssen nach einer Schulung zum Thema Lebensmittelhygiene über folgende entsprechende Fachkenntnisse verfügen:

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion

Dies gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden.

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, haben erforderliche Fachkenntnisse und müssen sich nicht einer zusätzlichen Schulung unterziehen.

**Leicht verderbliche Lebensmittel sind z. B.:**

Fleisch und Fleischerzeugnisse, insbesondere Hackfleisch, Mett, Fisch, Fischerzeugnisse, Schalen und Krustentiere, rohe Eierspeisen, Mayonnaisen, Rohmilch, Milch, Milchspeisen, Milchprodukte, Sahnetorten, Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung, Rohkostsalate, Obstsalate.

Alle anderen Personen müssen sich diese Fachkenntnisse im Rahmen einer Schulung aneignen. Informationen und Schulungen bieten z.B. die DEHOGA Landesverbände und Industrie- und Handelskammern an.