

Schulungsinhalte nach § 4 LMHV

1. Rechtliche Grundlagen

Mindestzeit: 30 min

- **EU-Recht**
 - o Verordnung (EG) Nr.178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
 - o Verordnung (EG) Nr.852/2004 über Lebensmittelhygiene

- **Nationales Recht**
 - o Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – (LFGB))
 - o Lebensmittelkennzeichnung
 - o Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln (Lebensmittel-Hygieneverordnung – (LMHV))
 - o Produkthaftung
 - o Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 / Tierische Nebenprodukte
 - => Ziel: Vermitteln, dass Schnittstelle zum Tierischen Nebenprodukte-Beseitigungsrecht und Abfallrecht besteht

2. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels und Gefahren im Lebensmittelbereich

Mindestzeit: 90 min

- **Biologische / Mikrobiologische Grundlagen**
 - o Wachstum und Vermehrung von Mikroorganismen
 - o Haltbarmachung und Kühlung
 - o Lebensmittelverderb
 - o Lebensmittelbedingte Infektionen und Intoxikationen

- **Chemische und physikalische Gefahren**

3. Hygienische Anforderungen (mit Praxisbeispielen)

Mindestzeit: 180 min

- **Rohstoffhygiene**
 - o Wareneingangskontrolle
 - o Kühltemperatur und Lagerung
 - o Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum, „first in - first out“

- **Verarbeitungshygiene**
 - o Definition „rein“ / „unrein“
 - o Temperatur- / Zeitmanagement
 - o Leicht verderbliche Lebensmittel, Lebensmittel mit besonderem mikrobiologischen Risiko
 - o Ver- und Gebote

- **Raum- und Anlagenhygiene**
 - o inklusive Reinigung, Desinfektion
 - o Wirkungsweisen, Verfahren, Reinigungspläne
- **Personalhygiene**
 - o Infektionsschutz
 - o Wiederholungsbelehrung nach Infektionsschutzgesetz § 43
 - o Verbote und Gebote im Umgang mit Lebensmittel
- **Produkthygiene**
 - o Kühltemperatur und Lagerung
 - o Heißhaltetemperatur
 - o Schutz vor Nachteiliger Beeinflussung
 - o Transport
- **Entsorgungshygiene**
 - o Abfalltrennung
 - o Lagerung
 - o Entsorgungswege
 - o Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsrecht
 - o Praxisbeispiele: Rechtliche Grundlagen (Abgrenzung: Lebensmittelrecht, Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsrecht, Abfallrecht)

4. Eigenkontrollen, Havarieplan, Rückverfolgbarkeit (mit Praxisbeispielen)

Mindestzeit: 60 min

- **Havarieplan**
 - o Krisenmanagement
 - o Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung
- **Rückstellproben**
- **Temperaturmessung**
- **Probenahme**
- **Untersuchung**
- **Rückverfolgbarkeit**

5. Praxisbeispiele je nach Berufsgruppe und Diskussionen

Mindestzeit: 60 min

Gesamtzeit 420 min

Quelle: Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten
Rheinland Pfalz
Stand Februar 2012