

## Lebensmittelhygiene Schulung der Mitarbeiter

„Dem Erfolg läuft man nicht nach, man geht auf ihn zu.“ (Siegfried Wache)

Lebensmittelbetriebe (Bäckereien, Mühlen etc.) sind verpflichtet, ihre Mitarbeiter in **Hygienefragen** zu schulen.

### **Auszug aus der LMHV (Verordnung (EG) Nr. 852/2004) KAPITEL XII**

„Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden;
2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Konzeptes oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden...“

### **Unsere Leistung – Ihr Nutzen:**

- Hygieneschulungen in Gruppen (z.B. HACCP-Team, Produktion, Versand, Verkauf) über einen Tag verteilt ⇒ möglichst alle Mitarbeiter werden erfasst,
- Intensiv-Schulung des HACCP-Teams,
- anschauliche Beamer-Präsentation mit vielen praktischen Beispielen,
- Schulungsunterlagen für alle Teilnehmer,
- Dokumentation der Schulung in Form eines Schulungsnachweises sowie eine Teilnehmerbestätigung ⇒ für die Überwachungsbehörden,
- Dokumentation des Schulungserfolges mit Hilfe eines schriftlichen Tests (am Ende der jeweiligen Schulung) ⇒ für die Personalakten.

### **Ihre Aufgaben:**

- Einladung und Einteilung der Mitarbeiter in Gruppen, die geschult werden sollen;
- Bereitstellen eines Schulungsraumes (Aufenthaltsraum, Besprechungsraum...).

### **Sprechen Sie uns an, wenn Sie Ihre Mitarbeiter:**

- intensiv in Fragen der Lebensmittelhygiene (LMHV),
- bezüglich Personalhygiene und zum Infektionsschutzgesetz (IfSG)

extern, umfassend und unabhängig schulen wollen!

Für weitergehende Fragen oder wenn Sie ein unverbindliches Beratungsangebot wünschen, wenden Sie sich bitte an Frau Dipl.-Ing. Sabine Botterbrodt unter (05231) 616 64-20 oder per E-Mail: botterbrodt@digefa.net

