

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
Die Autorin.....	7
Infektionsschutzgesetz (IfSG).....	17
Allgemein	17
1 Für welche Branchen/Bereiche gelten die §§ 42 + 43 IfSG?	17
2 Gilt § 42 Satz 1 auch für Personen, die mit Bedarfsgegen- ständen für die dort genannten Tätigkeiten in Kontakt kommen (z. B. Personal in der Spülküche)?.....	18
3 Welche Lebensmittelgruppen fallen unter den § 42 Abs. 2 IfSG? Warum fallen andere Lebensmittelgruppen nicht darunter?	19
4 Bei welchen Lebensmittelgruppen besteht keine Schulungsverpflichtung?	19
5 Was versteht man unter gewerbsmäßiger Herstellung, Behandlung oder Inverkehrbringen?.....	20
6 Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Lebensmitteln berücksichtigt werden?	21
7 Muss eine Hepatitis-A-Impfung durch den Arbeitgeber bezahlt werden?	21
8 Was versteht man unter „infektiöser Gastroenteritis“?.....	22
9 Wie sehen die Krankheitsverläufe von Infektiöser Gastro- enteritis, Cholera, Salmonellen (Typhus und Paratyphus), Shigellose, Hepatitis A und E, Hauterkrankungen und offenen Wunden aus?	22
10 Wo sind die Belehrungsbögen für die schriftliche Belehrung nach §§ 42 + 43 IfSG zu beziehen?	24
11 Wo bekomme ich eine Erstbelehrung?	24
12 Wer darf die Erstbelehrung durchführen?.....	25

13	Muss die Erstbelehrung als Einzelbelehrung durchgeführt werden?.....	25
14	Wie sieht eine Erstbelehrung aus?.....	25
15	Wie lange darf ich die Tätigkeit unterbrechen, bevor man eine neue Erstbelehrung machen muss?.....	26
16	Ein neuer Mitarbeiter legt seine Erstbelehrung sowie aktuelle Folgebelehrung bei Einstellung vor. Muss der Arbeitgeber nochmals eine Belehrung durchführen?.....	26
17	Müssen Praktikanten ebenfalls eine Erstbelehrung haben?	27
18	Was macht ein langjähriger Mitarbeiter mit seinem früheren Gesundheitszeugnis? Wie lange hat dieses Gesundheitszeugnis Gültigkeit?.....	27
19	Müssen Krankenschwestern und -pfleger, die auf Stationen arbeiten und Essen verteilen bzw. den Bewohnern reichen oder Lebensmittel klein schneiden, eine Belehrung nach § 43 IfSG haben?	27
20	Müssen Eltern, die sich um die Schulverpflegung kümmern, ebenfalls geschult werden?.....	28
21	Müssen Kellner, die das Essen servieren ohne Zutritt zur Küche zu haben, eine Erstbelehrung nach § 43 Abs. 1 IfSG haben?	28
22	Wer muss im Rahmen des pädagogischen/therapeutischen Arbeitens z. B. in Alten- und Pflegeheimen, Kindergärten usw. eine Belehrung nach IfSG haben?	29
23	Müssen Mitarbeiter einer Fremdfirma (Handwerker usw.), die nur kurzfristig im Betrieb sind, auch nach IfSG belehrt sein?..	29
24	Muss auch z. B. der Vertrieb eines Lebensmittelbetriebs geschult werden?	30
25	Wer darf die Folgebelehrung durchführen?.....	30
26	Kann die Folgebelehrung auch durch einen externen Referenten unterwiesen werden?	30

27	Welche Qualifikation benötigt der Schulungsreferent für die Folgebelehrung?	31
28	Muss die Folgebelehrung in mündlicher und schriftlicher Form erfolgen?	31
29	Ist eine Erfolgskontrolle vorgeschrieben?	31
30	In welcher Form könnte eine Erfolgskontrolle/Kontrolle der Wirksamkeit durchgeführt werden?	31
31	Was ist als Schulungsdokumentation zu archivieren?	32
32	Wie häufig ist die Belehrung durchzuführen?	33
33	Wie schule ich fremdsprachige Mitarbeiter? Eine übliche Schulung gemäß IfSG bringt nur den Nachweis der Anwesenheit.33	
34	Was muss ich alles bei Übersetzungen durch fremdsprachige Kollegen dokumentieren?	34
35	Wie kann ich nachweisen, dass die Mitarbeiter (deutsch- und fremdsprachig) die Schulungsinhalte verstanden haben?	34
36	Sind Weiterbildungsseminare mit Zertifikaten ausreichend, um die Folgebelehrung zu dokumentieren?.....	35
37	Müssen im Rahmen von Sommerfesten, Betriebsfesten usw. Ehrenamtliche, die nur einmalig mit Lebensmittel in Kontakt kommen, auch im Rahmen des IfSG geschult werden?	35
38	Wo muss die Dokumentation der Erst- sowie Folgebelehrung aufbewahrt werden? Wie sieht es bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten aus?.....	35
39	Müssen Arbeitskräfte von Zeitarbeitsfirmen auch durch den Arbeitgeber geschult werden, bei dem sie tätig werden?	36
40	Welche Mitarbeiter sind zu schulen?	36
	Meldewege und Meldepflicht	37
41	Wem gegenüber muss der Arbeitnehmer Meldung machen, wenn eine Erkrankung gemäß § 42 Abs. 1 IfSG vorliegt?	37

Inhaltsverzeichnis

42	Bei welchen Krankheitssymptomen muss seitens des Arbeitnehmers gemeldet werden?	37
43	Ist der Arbeitgeber meldepflichtig gegenüber dem Gesundheitsamt, nachdem Mitarbeiter ihm gegenüber Meldung gemacht haben?.....	38
44	Bei welchen Erkrankungen liegt eine Meldepflicht seitens des Arbeitsgebers vor?.....	38
45	Welche Vorsichtsmaßnahmen muss der Arbeitgeber treffen, wenn ein Mitarbeiter ihm Meldung gemacht hat?.....	39
46	Welche Vorsichtsmaßnahmen muss der Arbeitgeber treffen, wenn ein Mitarbeiter über Krankheitssymptome wie Durchfall, Übelkeit, Erbrechen usw. klagt?	39
	Tätigkeitsverbote/Wiederzulassung	40
47	Wann liegt ein Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot gemäß § 42 IfSG vor?	40
48	Für wen gelten die Tätigkeitsverbote gemäß § 42 IfSG?	40
49	Dürfen Ausscheider im Lebensmittelbereich wieder eingesetzt werden?.....	41
50	Wer kann eine Wiederzulassung ausstellen?	41
51	Ist es sinnvoll, regelmäßig Stuhluntersuchungen der Mitarbeiter durchzuführen, um Ausscheider zu erkennen?	41
52	Dürfen Mitarbeiter z. B. nach einer Fernreise zu einer Stuhlprobe gezwungen werden?.....	42
53	Wann dürfen Mitarbeiter nach einem Tätigkeits-/ Beschäftigungsverbot wieder arbeiten?	42
	EG-VO 852/2004 über Lebensmittelhygiene (EG-VO 852/2004)	43
54	Welche Inhalte müssen gemäß EG-VO 852/2004 geschult werden?.....	43

55	Welche Bedeutung hat die DIN 10514 für die Hygiene-schulung?.....	44
56	Wer ist der Verantwortliche für die Durchführung der Schulung? .	45
57	Welche Qualifikationen muss der Referent erfüllen?	45
58	Wie bereitet man sich am besten auf die Schulung vor bzw. gestaltet diese interessant und ansprechend für die Teilnehmer?	45
59	Wie kann man auch langjährige Mitarbeiter für die Schulung interessieren?	46
60	Wie erreiche ich in Mehrschichtbetrieben alle Mitarbeiter?	46
61	Wie oft sind diese Schulungen über Lebensmittelhygiene zu wiederholen?	47
62	Wann muss ich einen neuen Mitarbeiter schulen?	47
63	Was mache ich mit neuen Mitarbeitern (Einzelschulung)?	47
64	Wer muss alles in die Schulungen eingebunden werden?	48
65	Kann die Hygieneschulung gemeinsam mit der Folge-belehrung nach IfSG stattfinden? Ist es sinnvoll diese Schulung zusammen durchzuführen?	48
66	Gibt es eine besondere Schulungsverpflichtung für die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung der HACCP-Grundsätze verantwortlich sind?	48
67	Welche Inhalte enthält die Schulung für die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung der HACCP-Grundsätze verantwortlich sind?	49
68	Muss der Unternehmer alle Mitarbeiter bzgl. HACCP schulen? ...	49
69	Welche Qualifikationen muss der Referent für die Schulung zum Thema HACCP erfüllen?.....	50
70	Wie oft sind Schulungen zum Thema HACCP mit allen Mitarbeitern durchzuführen?	50

71	Wie oft sind Schulungen zum Thema HACCP für die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung der HACCP-Grundsätze verantwortlich sind, durchzuführen?	51
72	Zu welcher Tageszeit führe ich am besten eine Schulung durch?	51
73	Wie sollte der Schulungsablauf sein?	52
74	Wie lange sollte eine Hygieneschulung bzw. Belehrung dauern?	52
75	Zu welchen Themen bieten sich Kurzschulungen an?	52
76	Welchen Umfang sollte eine Kurzschulung haben?	53
77	Wie lange ist die Schulungsdokumentation zu archivieren?	53
78	Welche Informationen muss die Schulungsdokumentation enthalten?	53
79	Welche Medien und Methoden eignen sich besonders gut für die Hygieneschulung?	54
80	Ist eine Erfolgskontrolle vorgeschrieben?	55
81	In welcher Form könnte eine Erfolgskontrolle/ Kontrolle der Wirksamkeit durchgeführt werden?	55
82	Sind Weiterbildungsseminare mit Zertifikaten ausreichend, um die Hygieneschulung zu dokumentieren?	56
83	Ist es sinnvoll, den Mitarbeitern ein Handout zu geben?	56
84	Wie sollte ein Handout für die Mitarbeiter gestaltet sein?	56
85	Wie schule ich fremdsprachige Mitarbeiter? Eine übliche Hygieneschulung bringt nur den Nachweis der Anwesenheit.	57
86	Was muss ich alles bei Übersetzungen durch fremdsprachige Kollegen dokumentieren?	57
87	Wie kann ich nachweisen, dass die Mitarbeiter (deutsch- und fremdsprachig) die Schulungsinhalte verstanden haben?	58
88	Muss auch z. B. der Vertrieb eines Lebensmittelbetriebs geschult werden?	59

89	Müssen Mitarbeiter einer Fremdfirma (z. B. Handwerker), die technische Geräte in einem Lebensmittelbetrieb warten, an einer Hygieneschulung in diesem Unternehmen teilnehmen?.....	59
90	Können eigene Mitarbeiter zusammen mit Mitarbeitern einer Fremdfirma geschult werden?	60
91	Wie kann man eine Hygieneschulung betriebsspezifisch durchführen?.....	60
92	Welche Möglichkeiten gibt es, Teilnehmer aktiv in eine Hygieneschulung mit einzubeziehen?	61
93	Inwiefern sind Selbstlernprogramme anerkannt?	61
94	Auf was ist bei einem Selbstlernprogramm zu achten?	63
95	Welche Vor- und Nachteile haben u. a. Selbstlernprogramme? ...	63
96	Was kann man tun, wenn die Mitarbeiter die Schulungsinhalte nicht annehmen? Wie kann ich die Mitarbeiter motivieren?	64
97	Was kann ich unternehmen, wenn ein Mitarbeiter die Teilnahme an der Hygieneschulung sowie einen ggf. angesetzten Nachschulungstermin verweigert?	64
98	Kann der Arbeitgeber seinem Arbeitnehmer bescheinigen, dass Fachkenntnisse in Hygiene vorliegen?.....	65
99	Darf der Referent die Zertifikate für die Schulung ausstellen?	65
DIN 10514 Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung		67
100	Welche deutsche Norm dient als Handlungsanleitung für die Hygieneschulung im Bereich Lebensmittel?	67
101	Wozu dient eine Schulung im Bereich Lebensmittel?	67
102	Welchen Bezug sollten die Hygieneschulungen haben?	68
103	Was kann als geeignetes Schulungsmaterial verwendet werden?	68
104	Welche speziellen Anforderungen bezogen auf den Arbeitsplatz sind an Lebensmittel-/Hygieneschulungen zu stellen?	69

105	Muss der Erfolg der Schulung kontrolliert werden?.....	70
106	Muss die Schulung dokumentiert werden?	71
107	Welche Inhalte können Bestandteile der Unterweisungen in Lebensmittelkrobiologie sein?	71
Durchführungsverordnung		73
108	Welche Bedeutung hat die Durchführungsverordnung im Rahmen des EU-Rechts?.....	73
109	Welche spezielle Schulungsverpflichtung findet sich in § 4 LMHV zusätzlich zu der geforderten Schulung in der EG-VO 852/2004?.....	73
110	Welche Mitarbeiter benötigen diese spezielle Schulung nach § 4 LMHV?.....	74
111	Was versteht man unter „leicht verderblichen Lebensmittel“?.....	74
112	Wer darf „leicht verderbliche Lebensmittel“ herstellen?	74
113	Prüft die Überwachungsbehörde die Fachkenntnis?.....	74
114	Welche Inhalte sollten gemäß § 4 LMHV geschult werden?.....	75
115	Gibt es Ausnahmen bei der Schulung nach § 4 LMHV?	75
116	Wer erfüllt die Forderung nach notwendiger Fachkenntnis?	76
117	Welche Schwerpunkte sind bei der Schulung auf die Themen der Fachkenntnis zu legen?	76
118	Welche Inhalte muss die Schulungsdokumentation enthalten?	77
119	Wie oft ist die Schulung zu wiederholen?	77
Abkürzungen		79
Literatur		81
Stichwortverzeichnis		83