GEWERBERECHT – G68

Stand: August 2025

Ihr Ansprechpartner
Ass. Thomas Teschner
E-Mail
thomas.teschner@saarland.ihk.de
Tel.
(0681) 9520-200
Fax
(0681) 9520-690

Lebensmittelhygieneschulung nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung

In Deutschland gilt die Lebensmittelhygiene-Verordnung. § 4 dieser Verordnung verlangt, dass alle Mitarbeiter ohne entsprechende wissenschaftliche Ausbildung oder Berufsausbildung, die leichtverderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder verkaufen, in Fragen der Lebensmittelhygiene umfangreich geschult werden müssen. Eine Schulung ist nur dann ausnahmsweise nicht erforderlich, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden.

Welche Unternehmen sind von der Lebensmittelhygiene-Verordnung betroffen?

Betroffen sind der jeweils verantwortliche Unternehmer (Inhaber, Geschäftsführer) und alle Arbeitnehmer (auch Auszubildende, Aushilfen, mithelfende Familienangehörige usw.), die in den nachfolgend aufgeführten Einrichtungen mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen:

- lebensmittelherstellende Industrie- und Handwerksbetriebe,
- (Lebensmittel-) Handelsgeschäfte (mit Fleisch-, Fisch- oder Käsetheke),
- Gaststätten,
- Imbissstände,
- Cateringeinrichtungen,
- Betriebskantinen,
- Altenheime,
- Kindertagesstätten,
- Ganztagsschulen und Hausmeister in Schulen mit Pausenverkauf in den Schulen,
- Landwirte, die ihre selbst verarbeiteten Produkte verkaufen.

Wer kann am Seminar teilnehmen?

Personen ohne einschlägige Berufsausbildung oder wissenschaftliche Ausbildung, die im Bereich der Herstellung, Bearbeitung oder des Verkaufs von leicht verderblichen Lebensmitteln arbeiten, können teilnehmen. Dies können sowohl der Unternehmer selbst wie auch alle seine Mitarbeiter sein. Es kommt nicht darauf an, ob diese in Voll- oder Teilzeit arbeiten oder etwa als Aushilfskräfte tätig sind. Wichtig: Gute Deutschkenntnisse sind Grundvoraussetzung, um an dem Seminar in deutscher Sprache teilzunehmen! Auf Wunsch können Dolmetscher (z. B. auch Familienangehörige) unentgeltlich an der Lebensmittelhygieneschulung in dieser Funktion teilnehmen.

Welche Inhalte werden vermittelt?

- **Einführung**
- **Lebensmittelrecht**
  - Grundgedanken
  - Wesentliche Inhalte
- **Hygienische Anforderungen an die Herstellung, Verarbeitung und Behandlung von Lebensmitteln**
  - Mikrobiologie
    - Grundlagen
    - Wichtige Krankheitserreger und lebensmittelbedingte Erkrankungen
    - Reinigung und Desinfektion
  - Basishygiene
    - Bauliche Anforderungen
    - Räume und Geräte
    - Umgang mit kritischen Lebensmitteln
    - Personalhygiene
    - Abfälle
- **Betriebliche Eigenkontrolle gemäß den HACCP-Grundsätzen**
  - Eigenkontrollsysteme
  - Getränkeschankanlagenhygiene
- **Schankanlagenhygiene**
- **Lebensmittelkennzeichnung**
  - Verkehrsbezeichnung / Zusatzstoffe

Wann findet der Kursus statt?

Der Kursus findet wochentags von 12.30 Uhr bis 18.30 Uhr statt. Wir bitten Sie um Ihre Anwesenheit ab 12.00 Uhr. Für den Check-in bitten wir Sie, Ihren Personalausweis oder Reisepass mitzubringen. Die genauen Schulungstermine finden Sie unter der Kennzahl 126. Die Anzahl der Teilnehmer ist begrenzt. Die Mindestteil-

nehmerzahl beträgt 10. Die Plätze werden nach Eingangsdatum der Anmeldung vergeben. Anmeldeschluss ist zwei Wochen vor dem Veranstaltungstermin.

Unsere Dozenten

Die Schulung wird durch die IHK Saarland angeboten. Die Dozenten sind im Bereich der Lebensmittelkontrolle tätig und kennen deshalb die lebensmittelrechtlichen Vorgaben genau. Die einzelnen Vorträge vermitteln das notwendige Rüstzeug für den Umgang mit Lebensmitteln und weisen einen starken Praxisbezug auf.

Zahlung

Die Teilnahmegebühr setzt sich aus einer Anmeldegebühr in Höhe von 30,00 € zuzüglich der Schulungsgebühr in Höhe von 60,00 € zusammen. Diese Gebühr ist mit Rechnungsstellung vor Veranstaltungsbeginn fällig. Wir bitten Sie um deren Überweisung unter Angabe der Rechnungsnummer. Sie können nach Ihrer Anmeldung durch schriftliche Erklärung von der Schulung zurücktreten. Wir weisen Sie vorsorglich darauf hin, dass die Anmeldegebühr in diesem Falle nicht erstattet werden kann. Die Schulungsgebühr ist im Fall eines Rücktritts bis zu einem Viertel zu zahlen. Bei unentschuldigter Nichtteilnahme ist die volle Gebühr zu entrichten

Bescheinigung

Die Bescheinigung wird dem Kursteilnehmer nach Zahlungseingang der Gebühr sowie Absolvierung der Unterrichtseinheit ausgehändigt.

Anmeldeformular

Das Anmeldeformular finden Sie unter der Kennzahl: 126.

„Anmeldung zur Lebensmittelhygieneschulung nach §4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung“

Dieses Merkblatt soll – als Service Ihrer IHK – nur erste Hinweise geben und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

Anfahrtsskizze

IHK Saarland:
66119 Saarbrücken
Franz-Josef-Röder-Str. 9

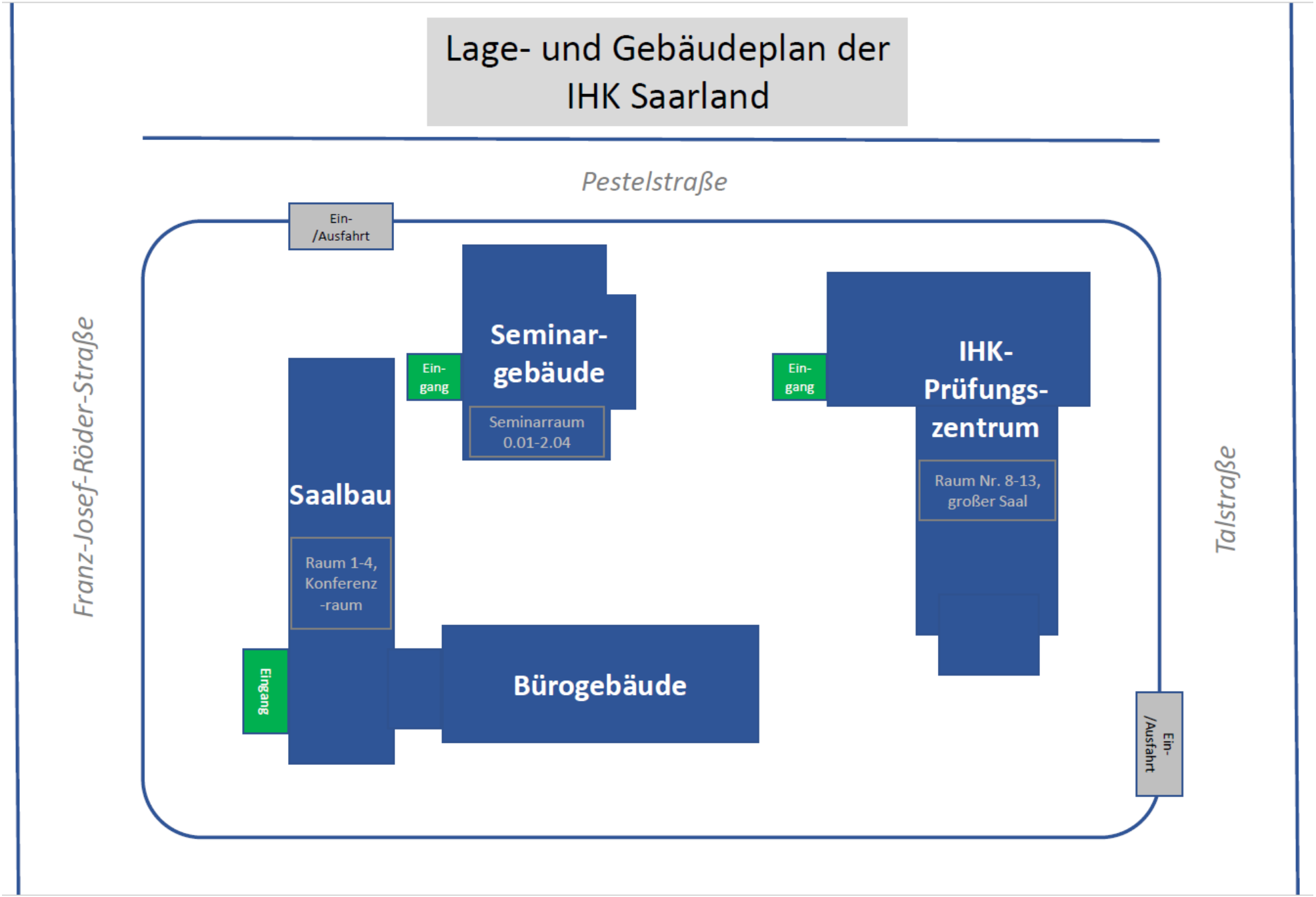
Tel: 06 81/95 20-0
Fax: 06 81/95 20-8 88

ES GIBT **KEINE** PARK-MÖGLICHKEIT **AUF** DEM IHK GELÄNDE

Parkmöglichkeit:
Parkhaus “Am Schloss“
66119 Saarbrücken
Talstraße 38-42
[keine Möglichkeiten auf dem IHK Gelände]

Busverbindung ab Hauptbahnhof:
Kurzstrecke 1,90 Euro (bis 5 Haltestellen)
in eine Richtung

Hinweg
Hauptbahnhof - Spichererbergstr. :
Buslinie 105 oder Buslinie 108

Rückweg
Spichererbergstr. - Hauptbahnhof:
Buslinie 105 oder 108

Lage- und Gebäudeplan der IHK Saarland