

Kursinhalt

Kurs-Nr. 2.3.01

Grundschulung nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung

Kursleiter: Roland Prinz

Grundschulung nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung

Gemäß § 4 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung; LMHV) dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung für ihre jeweilige Tätigkeit über entsprechende Fachkenntnisse verfügen.

Wenn Sie eine der markierten Essenssituationen in Ihrer Einrichtung praktizieren, müssen alle Mitarbeiter/innen und sonstigen Personen, die an dieser Essenssituation in irgendeiner Form beteiligt sind, einmalig die **Grundschulung nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung** absolvieren.

Essenssituation →	Frühstück / Nachmittags-Snack	Mittagessen			
	frei ODER gemeinsam	wird in der Kita zubereitet	Fremd-Warm-Anlieferung	Fremd-Kalt-Anlieferung (ggf. mit Lagerhaltung)	wird in der Kita frisch zubereitet (ggf. mit Lagerhaltung)
Beschreibung →	Kinder bringen ihr Essen mit in die Einrichtung; sie essen innerhalb eines festen Zeitrahmens selbständig ODER Kinder bringen ihr Essen mit in die Einrichtung und alle Kinder essen zu einem bestimmten Zeitpunkt gemeinsam	Frühstück wird in der Kita zubereitet und findet i.d.R. gemeinsam zu einem bestimmten Zeitpunkt statt	Großküche/Caterer liefert das Mittagessen fertig zubereitet und warm an; in der Kita wird das Essen ggf. auf die verschiedenen Gruppen zwischenverteilt und den Kindern gereicht (Andienung) bzw. zur Selbstbedienung angeboten (z.B. Abfüllen in Schüsseln)	Ein Zulieferer liefert das Mittagessen tiefgefroren an; in der Kita wird das Essen in einer Küche erwärmt, ggf. auf die verschiedenen Gruppen zwischenverteilt und den Kindern gereicht (Andienung) bzw. zur Selbstbedienung angeboten (z.B. Abfüllen in Schüsseln)	Das Mittagessen wird in der Kita frisch zubereitet, ggf. auf die verschiedenen Gruppen zwischenverteilt und den Kindern gereicht (Andienung) bzw. zur Selbstbedienung angeboten (z.B. Abfüllen in Schüsseln)
Personen →	Kita-Personal	Nicht-Kita-Personal (z.B. Eltern, die in der Kita aushelfen), Tagespflegepersonen			
Gilt für diese Personen die "Übersicht Gesetzliche Verpflichtungen"?	nein	ja	ja	ja	ja
Wird der Träger bzw. Inhaber/Betreiber der Tagespfleegeeinrichtung in diesem Fall Lebensmittelunternehmer i.S. der Verordnung (EG) Nr. 852/2004?	nein	ja	ja	ja	ja
Muss ein nach den HACCP-Grundsätzen ausgerichtetes Hygienemanagement-Konzept entwickelt und implementiert werden?	nein	ja*	ja*	ja*	ja*

* für erlaubnispflichtige Kindertagespflege gelten vereinfachte Bedingungen (bundesländerspezifische Regelungen)

Die durchschnittliche Lernzeit/Bearbeitungszeit beträgt ca. 6:15 Std.

Kurskonzept „Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz - Die Komplettlösung für Kindertageseinrichtungen“

Kita-Campus hat deshalb zusammen mit Roland Prinz, einem anerkannten Experten in Sachen „Lebensmittelhygiene“ und „Infektionsschutz“ ein Schulungskonzept entwickelt, das alle gesetzlichen Anforderungen erfüllt. Einen Überblick über gesetzlichen Anforderungen (Schulungen, Belehrungen, HACCP-Konzept) und die entsprechenden Angebote von Kita-Campus finden Sie in unserem **Kurskatalog**.

Besonders erwähnenswert ist, dass alle Personen, die in Gemeinschaftseinrichtungen (z.B. Kita, erlaubnispflichtige Tagespflege) mit leicht verderblichen Lebensmitteln zu tun haben, alle in dem Kurskatalog genannten Schulungen/Belehrungen (regelmäßig) absolvieren müssen.