

Checkliste Fachkenntnisse nach §4 LMHV

Fachkundenachweis gemäß Konzept der IHK Pfalz

Fachkenntnisse gemäß Anhang 1 der deutschen Lebensmittelhygiene-Verordnung:

1. Eigenarten und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung
9. Umgang mit Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion

Thema	Anhang LMHV	Datum der Schulungen
1. Rechtliche Grundlagen <ul style="list-style-type: none"> - EU-Recht <ul style="list-style-type: none"> • Verordnung (EG) Nr.178/2002 • Verordnung (EG) Nr.852/2004 über Lebensmittelhygiene - Nationales Recht <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)) • Lebensmittelkennzeichnung • Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) • Produkthaftung 	Punkt 3	
2. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels und Gefahren im Lebensmittelbereich <ul style="list-style-type: none"> - Biologische/mikrobiologische Grundlagen <ul style="list-style-type: none"> • Wachstum und Vermehrung von Mikroorganismen • Haltbarmachung und Kühlung • Lebensmittelverderb • Lebensmittelbedingte Infektionen und Intoxikationen - Chemische und physikalische Gefahren 	Punkt 1 Punkt 5	

Thema	Anhang LMHV	Umgesetzt durch Schulungen
<p>3. Hygienische Anforderungen (mit Praxisbeispielen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffhygiene <ul style="list-style-type: none"> • Wareneingangskontrolle • Kühltemperatur und Lagerung • Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum, „first in – first out“ - Verarbeitungshygiene <ul style="list-style-type: none"> • Definition „rein“/„unrein“ • Temperatur-/Zeitmanagement • Leicht verderbliche Lebensmittel, Lebensmittel mit besonderem mikrobiologischen Risiko • Ver- und Gebote - Reinigungshygiene <ul style="list-style-type: none"> • inklusive Reinigung, Desinfektion • Wirkungsweisen, Verfahren, Reinigungspläne - Personalhygiene <ul style="list-style-type: none"> • Infektionsschutz • Wiederholungsbelehrung nach Infektionsschutzgesetz § 43 - Produkthygiene <ul style="list-style-type: none"> • Kühltemperatur und Lagerung • Heißhaltetemperatur • Schutz vor Nachteiliger Beeinflussung • Transport - Entsorgungshygiene <ul style="list-style-type: none"> • Abfalltrennung • Abfall-Lagerung • Abfall-Entsorgung 	<p>Punkt 4 Punkt 8 Punkt 4+8 Punkt 2+7 Punkt 10 Punkt 7 Punkt 2 Punkt 9</p>	
<p>4. Eigenkontrollen, Havarieplan, Rückverfolgbarkeit (mit Praxisbeispielen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Havarieplan <ul style="list-style-type: none"> • Krisenmanagement • Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung - Rückstellproben - Temperaturmessung - Probenahme - Untersuchung - Rückverfolgbarkeit 	<p>Punkt 5+6</p>	