

Schulungspflicht

Eğitim Yükümlülüğü

1. Alle Lebensmittelbetriebe

... haben die Verpflichtung ihre Mitarbeiter

- ▶ **entsprechend der Tätigkeit zu schulen**
- ▶ **in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen**

Tüm gıda işletmeleri

...çalışanlarını

- ▶ faaliyeteye uygun bir şekilde eğitmek,
- ▶ gıda hijyeni meseleleri hakkında bilgilendirmek ve/veya eğitmek yükümlülüğüne sahiptir

2. Betriebe, mit leicht verderblichen Lebensmitteln

... haben die Verpflichtung, dafür zu sorgen, dass alle Personen die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, verarbeiten oder in den Verkehr bringen, über Fachkenntnisse verfügen (§ 4 LMHV). Dafür sind erforderlich

- ▶ **hygienebezogene Sachkundes Schulung**
- ▶ **Überprüfung der Fachkenntnisse**

Çabuk bozulan gıdalar konusunda faaliyet gösteren işletmeler

...çabuk bozulan gıdaları üreten, işleyen veya dolaşıma sokan tüm personelin mesleki bilgiye sahip olmalarını sağlamakla yükümlüdür (Madde 4 Besin Maddeleri Hijyen Tüzüğü / LMHV). Bunun için

- ▶ hijyenle ilgili uzmanlık bilgisi
- ▶ mesleki bilgilerin denetimi gereklidir.

Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene

1. **Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels**
2. **Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels**
3. **Lebensmittelrecht**
4. **Warenkontrolle, Haltbarkeitskontrolle, und Kennzeichnung**
5. **Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit**
6. **Havarieplan, Krisenmanagement**
7. **Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels**
8. **Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels**
9. **Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen**
10. **Reinigung und Desinfektion**

Gıda hijyeninde mesleki bilgi gereksinimleri

1. Gıda maddelerinin özellikleri ve bileşimi
2. Gıda maddelerinin üretimi ve işlenmesindeki hijyenik gereksinimler
3. Gıda kanunu
4. Mal denetimi, dayanıklılık denetimi ve etiketleme
5. İşletme öz denetimi ve izlenebilirliği
6. Kaza planı, kriz yönetimi
7. Gıda maddelerine hijyenik muamele
8. Gıda maddelerinin soğutulması ve depolanmasına ilişkin gereksinimler

9. Gıda maddelerinin gıda atıkları, yenmeyen yan ürünler ve diğer atıklarla temasının neden olacağı zararlı etkilerden kaçınma
10. Temizlik ve dezenfeksiyon

Definition: Leicht verderbliche Lebensmittel

1. in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit verderblich
2. Verkehrs -und Verzehrsmöglichkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen

**z.B. Fleisch- Fleischerzeugnisse, insbesondere Hackfleisch, Mett
Fisch,- Fischerzeugnisse (Frischfisch, Lachs), Schalen und Krustentiere
Rohe Eierspeisen
Mayonnaisen
Rohmilch, Milch, Milchspeisen, Milchprodukte
Sahnetorten, Kuchen mit nicht durch gebackener Füllung
Rohkostsalate, Obstsalate**

Tanım: Çabuk bozulan gıdalar

1. mikrobiyolojik bakımdan kısa süre içinde bozulabilir
2. Yalnız belirli ısılarda korunduğunda dolaşıma sürülebilir ve tüketilebilir

Örneğin Et ve et ürünleri, özellikle kıyma, kıyılmış domuz eti
Balık ve balık ürünleri (taze balık, somon balığı), kabuklular
Pişmemiş yumurtalı yiyecekler
Mayonez
Pastörize edilmemiş süt, süt, sütlü yiyecekler ve ürünler
Kremalı pasta, pişmemiş dolgu içeren pasta
Salatalar, meyve salatası

Rechtsgrundlagen

Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV) vom 8. August 2007

Infektionsschutzgesetz

Leitlinien für gute Hygienepaxis

Normen für den Lebensmittelbereich

Kanuni esaslar

Topluluk tüzükleri (Avrupa Birliği) No. 852/2004

8 Ağustos 2007 tarihli gıda maddelerinin üretimi, işlenmesi ve dolaşıma sokulmasına ilişkin gereksinimler hakkındaki tüzük (Besin Maddeleri Hijyen Tüzüğü / LMHV)

Enfeksiyondan korunma yasası

İyi bir hijyen uygulaması için yönergeler

Gıda alanı için standartlar

MB 38 / Oktober 2007
Çeviri tarihi: Haziran 2010

Stadt Münster
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Nieberdingstraße 30 a
48155 Münster
Telefon (0251) 38 48 33 – 11
Telefax (0251) 38 48 33 – 49