

**DIN 10514****DIN**

ICS 67.020

Ersatz für  
DIN 10514:2004-05**Lebensmittelhygiene –  
Hygieneschulung**Food hygiene –  
Hygiene trainingHygiène alimentaire –  
Entraînement hygiénique

Gesamtumfang 8 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

## Inhalt

	Seite
<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>Einleitung</b> .....	<b>3</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>4</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	<b>4</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>4</b>
<b>4 Anforderungen</b> .....	<b>5</b>
<b>4.1 Allgemeine Anforderungen</b> .....	<b>5</b>
<b>4.2 Spezielle Anforderungen</b> .....	<b>5</b>
<b>4.2.1 Unterweisungen in Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene</b> .....	<b>5</b>
<b>4.2.2 Spezielle Unterweisungen in Hygiene und HACCP, bezogen auf den Arbeitsplatz</b> .....	<b>6</b>
<b>5 Kontrolle der Schulung</b> .....	<b>6</b>
<b>6 Dokumentation</b> .....	<b>6</b>
<b>Anhang A (informativ) Anforderungen nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. August 2007</b> .....	<b>7</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>8</b>

## Vorwort

Diese Norm wurde vom Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, Arbeitskreis „Personalhygiene/Schulung“ im Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“ erarbeitet.

### Änderungen

Gegenüber DIN 10514:2004-05 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Anforderungen für Schulungen in Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ergänzt;
- b) Anforderungen an die Fachkenntnisse gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung ergänzt;
- c) Abschnitt „Normative Verweisungen“ aktualisiert und ergänzt;
- d) Abschnitt „Literaturhinweise“ aktualisiert;
- e) Norm redaktionell überarbeitet.

### Frühere Ausgaben

DIN 10514: 1997-08, 2004-05

## Einleitung

Die vorliegende Norm steht im Zusammenhang mit der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene sowie der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 8. August 2007. Diese Norm dient zur Orientierung und hat zum Ziel, die Durchführung der Schulungsmaßnahmen zu erleichtern. Für Schulungen ist das jeweilige Unternehmen zuständig und verantwortlich. Die Norm kann auch herangezogen werden für die jährliche Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG). Die geforderten Schulungs- bzw. Belehrungsmaßnahmen können gemeinsam durchgeführt werden.

In diesem Sinne ist die Norm zur Thematik „Hygieneschulung“ als Handlungsanleitung zu verstehen, der Verpflichtung zur Personalschulung nachzukommen. Dieser Norm kann freiwillig gefolgt werden, um den Umfang und die Inhalte angemessener Schulungsmaßnahmen zu erkennen und einzuleiten. Die Norm ist allgemein für alle Branchen der Lebensmittelwirtschaft formuliert und gilt für Lebensmittelbetriebe, unabhängig von Art und Größe. Schulungsmaßnahmen sind jedoch ganz auf die jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten, die Art der Produkte und Prozesse, die Qualifikation der Personen und die Hygienerrelevanz ihrer Tätigkeiten abzustellen. Schulungen sollten der Vermittlung von Verständnis für betriebliche Hygienemaßnahmen dienen und stellen den Beitrag des Mitarbeiters zum vorbeugenden Gesundheitsschutz des Verbrauchers dar. Die Schulungen sollten möglichst praxisnah sein. Diese Norm kann dabei Hilfestellung geben.