

DRK-Kreisverband Offenburg e.V. Rammersweierstr. 3 77654 Offenburg

**An die Vorsitzenden der Ortsvereine der  
Kreisverbände  
und deren verantwortliche  
Führungskräfte,  
sowie alle Helfer und Helferinnen**

Offenburg, den 24.02.2015

### **Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmittelsicherheit**

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

für Interessierte bietet unser Kreisverband immer wieder Schulungen zur Fachkraft für Lebensmittelhygiene an.

Die entsprechenden Verordnungen des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 und 28. Januar 2002 über Lebensmittelhygiene und zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit enthalten Aussagen und Bestimmungen, die für jegliche Aktivitäten im Umgang mit Lebensmitteln, nicht nur im Deutschen Roten Kreuzes gelten. *(Diese EG-Verordnungen gelten ohne gesonderte Umsetzung ins nationale Recht unmittelbar als Gesetz).*

Die Verantwortung für die Sicherheit der Lebensmittel liegt bei dem verantwortlichen Lebensmittelunternehmer. Lebensmittelunternehmer ist dabei jeder, der eigenverantwortlich Lebensmittel in Verkehr bringt (Art. 3, VO EG 178/2002 und Art. 3 VO EG 852/2004).

Seit dem 01.01.2009 sind alle gewerblichen Lebensmittelbetriebe, sowie alle Organisationen und Vereine, die Lebensmittel entgeltlich oder unentgeltlich an die Bevölkerung abgeben, nach oben benannten EU Richtlinien verpflichtet, ihre Mitarbeiter in puncto Grundsätze der Lebensmittelsicherheit

**DRK-Kreisverband  
Offenburg e.V.**

Ausbildung  
Rammjersweierstr. 3  
77654 Offenburg  
Tel. 0781/ 919189-30  
Fax 0781/ 919189-50

[www.drk-og.de](http://www.drk-og.de)

Ihre Nachricht  
vom

Ihr Zeichen

Werner Dutschke  
Sascha Koffer  
Instruktoren für  
Lebensmittelsicherheit

[wdutschke@aol.com](mailto:wdutschke@aol.com)  
[sascha.koffer@drk-offenburg.de](mailto:sascha.koffer@drk-offenburg.de)

entsprechend zu schulen und Verfahren auf der Grundlage der HACCP Grundsätze einzuführen und anzuwenden und haben dafür Sorge zu tragen, dass mindestens eine Person mit der Qualifikation „Fachkraft für Lebensmittelhygiene“ verantwortlich mitwirkt..

Nach Absolvierung der Ausbildung können die Teilnehmer die Funktion einer ehren-Amtlichen „Fachkraft für Lebensmittelsicherheit“ ausüben und werden hierzu förmlich bestellt. Die Fachkraft hat die Aufgabe, sowohl die eingesetzten Kräfte einzuweisen, zu beraten und die Einhaltung der einschlägigen Vorschriften zu überwachen.

Die „Fachkraft für Lebensmittelsicherheit“ hat im Rahmen ihrer verantwortlichen Tätigkeit Weisungsbefugnis gegenüber den anderen, im Umgang mit Lebensmitteln eingesetzten Mitarbeitern.

Das Seminar beinhaltet folgende **Themen:**

Thema 1 - Einführung in den Lehrgang

Thema 2 - Einweisung in die Rechtssystematik des Lebensmittelrechts

Thema 3 - EG Verordnung 178/2002, 852/2004,  
Lebens- und Futtermittelgesetzbuch,  
Lebensmittelkennzeichnungsverordnung

Thema 4 - HACCP-Konzept

Thema 5 - Leitlinien für eine hygienische Lebensmittelpraxis in der Gastronomie

Thema 6 - Leitfaden des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum  
Baden-Württemberg für Vereins- und Straßenfeste

Thema 7 - Warenkunde

Mit freundlichen Grüßen

Werner Dutschke  
Instruktor für  
Lebensmittelsicherheit

Sascha Koffer  
Instruktor für  
Lebensmittelsicherheit