

Anlage
zu § 8 Abs. 2 der Weiterbildungsordnung
(rechtsbereinigte Fassung inkl. Dritte Satzung zur Änderung vom 1. Juni 2016,
gültig ab 2. August 2016)

16. Fachtierarzt für Lebensmittel

I. Aufgabenbereich

Gesamter Bereich der amtlichen tierärztlichen Lebensmittelüberwachung

II. Weiterbildungszeit

4 Jahre

Bis zur Hälfte der Weiterbildungszeit können angerechnet werden:

- Tätigkeit als Fachtierarzt für Öffentliches Veterinärwesen bis zu zwei Jahren
- Tätigkeit als Fachtierarzt für Fleischhygiene oder Milchhygiene bis zu einem Jahr
- Tätigkeit als Tierarzt mit der Zusatzbezeichnung Qualitäts- und Hygienemanagement im Lebensmittelbereich bis zu sechs Monate

III. Weiterbildungsgang

A.

Tätigkeiten zum Erwerb umfassender theoretischer Kenntnisse und praktischer Fertigkeiten im gesamten Bereich der amtlichen tierärztlichen Lebensmittelüberwachung

In der Weiterbildungszeit sind zu absolvieren:

1. Bei einer Weiterbildung in Weiterbildungsstätten nach V.1.:

- 1.1. Praktische Tätigkeiten von insgesamt mindestens 8 Wochen in
- einem zugelassenen Schlacht- oder Geflügelschlachtbetrieb und
 - einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb und
 - einem zugelassenen Fleischverarbeitungsbetrieb und
 - einem Be- und Verarbeitungsbetrieb für Milch und Milcherzeugnisse und
 - einem Fischereierzeugnisbetrieb und
 - einem sonstigen Be- und Verarbeitungsbetrieb von Lebensmitteln.

Dabei muss die Dauer der Tätigkeit je Betriebsart mindestens 1 Woche betragen.

- 1.2. Praktische Tätigkeiten von mindestens 4 Wochen in der amtlichen Lebensmittelüberwachung in einem Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt.

2. Bei einer Weiterbildung in Weiterbildungsstätten nach V.2.:

- 2.1. Praktische Tätigkeiten von insgesamt mindestens 4 Wochen in
- einem zugelassenen Schlacht- oder Geflügelschlachtbetrieb und
 - einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb oder
 - einem zugelassenen Fleischverarbeitungsbetrieb und
 - einem Be- und Verarbeitungsbetrieb für Milch und Milcherzeugnisse oder
 - einem Fischereierzeugnisbetrieb oder
 - einem sonstigen Be- und Verarbeitungsbetrieb von Lebensmitteln.

Dabei muss die Dauer der Tätigkeit je Betriebsart mindestens 1 Woche betragen.

- 2.2. Praktische Tätigkeiten von mindestens 4 Wochen in der Lebensmitteluntersuchung

B.

Teilnahme an einem von der Kammer anerkannten:

- Basis-Weiterbildungskurs mit mindestens 120 Stunden und
- Spezial-Weiterbildungskurs über den Vollzug lebensmittelrechtlicher Vorschriften mit mindestens 30 Stunden.

C.

Teilnahme an ATF-anerkannten Fortbildungsveranstaltungen oder von der Kammer als gleichwertig anerkannten Fachkongressen oder Fortbildungskursen auf dem Fachgebiet mit mindestens 80 Stunden.

D.

Erfüllung des Leistungskataloges. Vorlage von mindestens 20 testierfähigen Leistungen, davon müssen bei einer Weiterbildung in Weiterbildungsstätten nach V.1. mindestens 10 Leistungen aus dem Katalog Teil I und bei einer Weiterbildung in Weiterbildungsstätten nach V.2. mindestens 10 Leistungen aus dem Katalog Teil II erbracht werden. Die Leistungen sind durch den Weiterbildungsbefugten zu bestätigen.

E.

Vorlage der Promotionsurkunde und einer Publikation gemäß § 8 Abs. 13 Weiterbildungsordnung oder von drei Publikationen gemäß § 8 Abs. 13 Weiterbildungsordnung.

IV. Wissensstoff

In der Weiterbildungszeit sind folgende Kenntnisse bzw. Fertigkeiten zu erwerben oder zu vertiefen:

1. Untersuchung und gutachterliche Bewertung von Lebensmitteln (Sachverständigentätigkeit) einschließlich der hierzu erforderlichen Rechtsvorschriften und Standards, insbesondere Methoden und Verfahren zur chemisch-analytischen, histologischen, immunologischen, mikrobiologischen, parasitologischen, sensorischen sowie serologischen Untersuchung von Tieren stammender Lebensmittel bzw. der hierzu bestimmten Roh- oder Zwischenprodukte.
2. Durchführung qualifizierter Risikoanalysen, Erarbeitung oder Überprüfung von HACCP-Konzepten bzw. Bewertung betrieblicher Systeme zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.
3. Überprüfung und Bewertung der Prozess- und Betriebshygiene in Betrieben der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft unter Berücksichtigung einschlägiger Rechtsvorschriften, Standards und Leitlinien.
4. amtliche Überwachung des Lebensmittelverkehrs und des Vollzugs des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerechts, insbesondere bei für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zugelassenen Betrieben.

V. Weiterbildungsstätten

1. Institute/Bereiche für Lebensmittelhygiene tierärztlicher Bildungsstätten oder der Landesuntersuchungsanstalt
2. Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter oder für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Referate der Landesbehörden
3. Andere Einrichtungen des In- und Auslandes mit vergleichbarem Arbeitsgebiet

VI. Leistungskatalog

Teil I

- Erstellen von betrieblichen Eigenkontrollkonzepten von 3 Betrieben verschiedener Betriebsarten
- Abfassen von umfassenden Betriebskontrollberichten aus 3 Betrieben verschiedener Betriebsarten, davon muss ein Bericht in Bescheidform abgefasst sein
- Erstellen von HACCP-Konzepten für 2 EU-zugelassene Betriebe
- Erstellung eines Bewertungsberichtes (Gutachten/Stellungnahme) zu einem Neubau- bzw. Rekonstruktions-Projekt für einen Lebensmittelbetrieb
- Überprüfung/Aktualisierung des Kontrollzyklus für alle durch das Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt zu überwachenden Einrichtungen
- Erstellung eines Verbalberichtes im Zusammenhang mit der Jahresauswertung Lebensmittelüberwachung
- Erarbeitung einer Rechtsverordnung
- Abfassung eines Zulassungsbescheides für den innergemeinschaftlichen Handel
- Abfassung eines Bescheides zur Aussetzung oder zum Ruhen oder Widerruf einer EU-Zulassung eines Betriebes
- Bearbeitung einer beanstandeten Probe mit Durchführung von OwiG-Maßnahmen
- Bearbeitung einer beanstandeten Probe ohne OwiG-Maßnahmen und Begründung, weshalb keine OwiG-Maßnahme
- Erarbeitung einer „Vollziehbaren Anordnung“ für den Sofortvollzug zur Abstellung von schwerwiegenden Hygienemängeln in einer Gemeinschaftsküche
- Darstellung des Ablaufs (von Anfang an) bei der Festsetzung eines Zwangsgeldes zur Abstellung von schwerwiegenden Hygienemängeln in der Lebensmittelproduktion
- Abfassen einer EU-Schnellwarnung bei beanstandeten Bedarfsgegenständen

Teil II

Mikrobiologie:

- Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl im Lebensmittel und in Rohmilch nach der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
- Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl auf Oberflächen mittels Tupfverfahren
- Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes mit Abklatschspangen, Hygiculttechnik etc.
- Anzüchtung, Identifizierung und Serotypisierung von Salmonellen

- Anzüchtung und Identifizierung lebensmittelhygienisch relevanter anaerober Sporenbildner
- Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung von Hefen und Schimmelpilzen
- Anzüchtung und Identifizierung von Enterobacteriaceae-Keimen, Coliformen, E.coli, VTEC oder EHEC
- Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung von Listeria monocytogenes
- Anzüchtung und Identifizierung von Campylobacter coli und C. jejuni
- Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung von Staphylococcus aureus
- Nachweis mikrobieller Toxine wie z. B. Staphylokokkenenterotoxin und Botulinumtoxin
- Kenntnisse über QS-Systeme in lebensmittelhygienischen Laboratorien

Berücksichtigung sollen auch Schnellverfahren zur Identifizierung und Differenzierung verschiedener Erregerspezies bzw. Biotoxine, kommerziell angebotene Testkits und moderne Verfahren wie z. B. Vidas oder die PCR-Technik finden

Analytik/Sensorik:

- Nachweis der Tierart bei frischem Fleisch, bei frischer Milch bzw. bei Zutaten für die entsprechenden Erzeugnisse
- Wursthistologie
- Bestimmung der Frische bzw. der Verderbnis bei Fleisch, Fisch und „Meerestieren“
- Bestimmung des pH-Wertes bei Fleisch, Fisch, Milch und Erzeugnissen daraus
- Bestimmung des Milchsäuregehaltes bei frischer Rohwurst
- Bestimmung des Gefrierpunktes und der Zellzahl bei Rohmilch
- Sensorische Prüfung von Fleischerzeugnissen, Milcherzeugnissen etc.
- Bestimmung des Histamingehaltes in Fischen und Fischereierzeugnissen

Zur anrechenbaren Leistung gehören auch die entsprechende Probenvorbereitung sowie die Prüfung der korrekten Abpackung und Kennzeichnung, soweit vorhanden; auch hier sind, wie bei der mikrobiologischen Untersuchung, moderne Schnellmethoden nach Möglichkeit zu berücksichtigen.

Gutachterliche Tätigkeit als wissenschaftlicher Sachverständiger:

- Abfassen eines Gutachtens betreffend die Untersuchung einer Lebensmittelprobe einschließlich lebensmittelrechtlicher Bewertung

In den Leistungskatalogen nicht enthaltene gleichwertige Leistungen vergleichbarer Art können auf Antrag anerkannt werden.