

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

## **11. Zusatzbezeichnung Qualitäts- und Hygienemanagement im Lebensmittelbereich**

### **I. Aufgabenbereich**

Übernahme von Aufgaben bei der Einrichtung von Systemen der betrieblichen Eigenkontrolle einschließlich der Mitarbeiterschulung in Lebensmittelbetrieben im Sinne des nationalen und EU-Lebensmittelhygienerechts

### **II. Weiterbildungszeit**

**2 Jahre**

### **III. Weiterbildungsgang**

#### **A.**

Tätigkeit als amtlicher Tierarzt in Lebensmittelerzeugungs-, Lebensmittelbearbeitungs- oder Lebensmittelverarbeitungsbetrieben oder Nachweis vergleichbarer Tätigkeiten. Insbesondere ist die Mitwirkung bei der Erstellung und Überwachung von Hygienekonzepten, Qualitätsprogrammen und Eigenkontrollmaßnahmen nachzuweisen.

#### **B.**

Teilnahme an einem von der Kammer anerkannten Weiterbildungskurs an tierärztlichen Ausbildungsstätten oder anderen geeigneten Einrichtungen mit mindestens 40 Stunden.

#### **C.**

Teilnahme an ATF-anerkannten Fortbildungsveranstaltungen oder von der Kammer als gleichwertig anerkannten Fachkongressen oder Fortbildungskursen auf dem Fachgebiet mit mindestens 40 Stunden.

### **IV. Wissensstoff**

1. Grundlegende Kenntnisse der von Lebensmitteln ausgehenden gesundheitlichen Gefahren unter besonderer Beachtung der Lebensmittel tierischen Ursprungs
2. Grundlegende Kenntnisse über die Prinzipien der Risikovermeidung bei der Erzeugung, der Be- und Verarbeitung, der Kennzeichnung, beim Inverkehrbringen und beim Im- und Export von Rohstoffen und Lebensmitteln tierischer Herkunft
3. Eingehende Kenntnisse über die theoretischen Grundlagen und die praktische Umsetzung von Eigenkontrollsystemen in der Lebensmittelwirtschaft unter Beachtung der Vorgaben des Codex alimentarius, von HACCP-Systemen und Umweltmanagementsystemen im Lebensmittelbereich
4. Eingehende Kenntnisse zur Festlegung und Überwachung von kritischen Kontrollpunkten bei der Erzeugung, Be- und Verarbeitung und dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter besonderer Beachtung der Lebensmittel tierischer Herkunft

### **V. Weiterbildungsstätten**

1. Einschläge Institute tierärztlicher Bildungsstätten
2. Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter
3. Andere Einrichtungen des In- und Auslandes mit vergleichbarem Arbeitsgebiet