

Anlage

## **Fachtierarzt für Lebensmittel**

### **I. Aufgabenbereich:**

Das Fachgebiet umfasst den gesamten Bereich der Lebensmittel mit den Schwerpunkten Lebensmittelsicherheit und gesundheitlicher Verbraucherschutz auf Basis der wissenschaftlichen Bewertung von Überwachungs- und Untersuchungsergebnissen.

Hierzu gehören insbesondere Überwachung, Beratung, Untersuchung und Gutachtertätigkeit auf allen Stufen der Gewinnung, Herstellung, Be- und Verarbeitung und sonstigen Behandlung von Lebensmitteln einschließlich der Technologie und der Betriebshygiene.

### **II. Weiterbildungszeit:**

**4 Jahre**

Zeiten beruflicher Tätigkeit in eigener Praxis können gemäß § 4 dieser Weiterbildungsordnung anerkannt werden.

Aus anderen einschlägigen Weiterbildungsgängen, auch im Rahmen eines Aufbaustudiums durchlaufene Zeiträume können auf Antrag z. B. angerechnet werden:

- Die Vorbereitungszeit für die Ablegung der Prüfung für den Veterinärverwaltungsdienst, soweit diese sich unmittelbar mit dem Wissensstoff (siehe **IV.**) dieser Gebietsbezeichnung befasst.
- Die Weiterbildungszeit zu der Zusatzbezeichnung Hygiene- und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich bis zu **12 Monaten**
- Die tierärztliche Tätigkeit unter ermächtigter fachtierärztlicher Anleitung in einem Verarbeitungsbetrieb für Lebensmittel bis zu **12 Monaten**
- Mikrobiologie und Bakteriologie bis zu **6 Monate**
- Für Fachtierärzte für Fleischhygiene oder Milchhygiene beträgt die Weiterbildungszeit **2 Jahre**

Die Gesamtanrechnungszeit darf 2 Jahre nicht überschreiten.

### **III. Weiterbildungsgang:**

- A.** 1. Tätigkeit in einem wissenschaftlichen Institut gem. V Ziffer 1 zum Erwerb theoretischer und praktischer Kenntnisse auf dem Gesamtgebiet

oder

2. Praktische Tätigkeit in der Lebensmittelüberwachung bzw. in Betrieben/Institutionen, die Lebensmittel in Verkehr bringen, gemäß V Ziffer 2.

Bei einer Weiterbildung nach A 2. sind zu absolvieren:

Praktische Tätigkeiten von mindestens 6 Wochen in der Lebensmitteluntersuchung. Das Praktikum kann auch geteilt werden.

**B.** Vorlage einer Dissertation und einer fachbezogenen wissenschaftlichen Publikation oder von drei fachbezogenen wissenschaftlichen Originalarbeiten. Die Veröffentlichung der Arbeiten muss in einer anerkannten Fachzeitschrift erfolgen.

**C.** Erfüllung eines Leistungskataloges

Nachweis der Erfüllung von insgesamt 20 verschiedenen testierfähigen Leistungen. Mögliche Leistungen sind im **Anhang** aufgeführt. Die Leistungen müssen sich zu annähernd gleichen Teilen auf die Gebiete Lebensmittelüberwachung und Lebensmitteluntersuchung verteilen. Die im Katalog aufgeführten Leistungen sind unter Anleitung eines ermächtigten Fachtierarztes zu erbringen und durch diesen zu bestätigen.

**D.** Nachweis der Teilnahme an anerkannten Fortbildungsveranstaltungen von mindestens 160 Stunden Umfang, vorzugsweise in Kursform zur Aktualisierung und Erweiterung der theoretischen und praktischen Kenntnisse auf dem Fachgebiet sowie von mindestens 30 anerkannten Stunden über ein spezielles Lebensmittel-Fachgebiet, z.B. Fische, Milch und Milcherzeugnisse, Lebensmitteltechnologie, Lebensmitteltoxikologie. Die Kurse müssen von der Kammer anerkannt sein.

#### **IV. Wissensstoff**

1. Kenntnisse über Ursachen lebensmittelbedingter Gesundheitsschäden, insbesondere über Zoonosen, Lebensmittelinfektionen, Kontaminanten und Rückstände in Lebensmitteln, epidemiologische (einschließlich der Biometrie) und toxikologische Aspekte, Verderbnisprozesse, Lebensmittelmikrobiologie, Gentechnologie, Einflüsse von Tierhaltung und Fütterung auf die Produktqualität, insbesondere -sicherheit, Aspekte des Tierschutzes und der Ökologie beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln, Kriterien einer nachhaltigen Produktion
2. Kenntnisse über sensorische, mikrobiologische, histologische, immunologische, serologische, chemisch-analytische, biochemische, parasitologische, toxikologische, molekularbiologische und physikalische Untersuchungen (einschließlich Rückstandsanalytik) zur Bewertung von Lebensmitteln tierischen und nichttierischen Ursprungs

3. Kenntnisse der Technologien zur Gewinnung, Herstellung, Be- und Verarbeitung sowie sonstiger Behandlungsverfahren von Lebensmitteln
4. Verfahren und Prinzipien der Risikoanalyse mit Risikobewertung, Risikokommunikation und Risikomanagement
5. Kenntnisse über betriebliche Systeme zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, insbesondere Kenntnisse über betriebliche Eigenkontrollsysteme, das HACCP-System, einschlägige Zertifizierungssysteme und Verfahren zur Rückverfolgbarkeit
6. Kenntnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung insbesondere der zugelassenen Betriebe sowie Fähigkeiten zur Überprüfung und Bewertung der Prozess-, Betriebs- und Personalhygiene in Lebensmittelbetrieben auf der Grundlage der geltenden Rechtsvorschriften
7. Kenntnisse der einschlägigen Datenerfassungssysteme in der Lebensmitteluntersuchung und -überwachung

#### **V. Weiterbildungsstätten:**

1. Fachbezogene Universitäts- und Hochschulinstitute, Forschungsanstalten, amtliche Untersuchungseinrichtungen, ermächtigte fachtierärztlich geleitete Lebensmittellaboratorien oder gleichartige Einrichtungen des In- und Auslandes
2. Lebensmittelüberwachungsbehörden, Veterinärämter oder Betriebe und Institutionen, die Lebensmittel herstellen, be- und/oder verarbeiten oder gleichartige Einrichtungen des In- und Auslandes, die einer zugelassenen Weiterbildungsstätte entsprechen

#### **Anhang zu III C**

#### **Anforderungen im Leistungskatalog**

Der Weiterbildungsermächtigte hat die Leistungen zu bestätigen.

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

### Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit

- Erstellen und Bewerten von betrieblichen Eigenkontrollkonzepten einschließlich HACCP-Konzepten in 2 Betrieben verschiedener Betriebsarten (mind. 1 x EU zugelassen)
- Abfassen von umfassenden Betriebskontrollberichten aus 3 Betrieben verschiedener Betriebsarten
- 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
- Bearbeitung eines Verdachtsfalls einer lebensmittelbedingten Gruppenerkrankung
- Abfassung eines Zulassungs- oder Widerrufbescheides für einen Lebensmittelbetrieb
- Bearbeitung beanstandeter Proben mit Durchführung von OWiG-Maßnahmen
- Bearbeitung beanstandeter Proben ohne OWiG-Maßnahmen und Begründung, weshalb keine OWiG-Maßnahme
- Erarbeitung einer Ordnungsverfügung mit sofortiger Vollziehung zur Abstellung schwerwiegender Mängel in einem Lebensmittelbetrieb
- Abfassen einer EU-Schnellwarnung oder einer Folgemeldung
- Entnahme von 3 amtlichen Lebensmittelproben verschiedener ZEBS-Codes (davon mindestens eine lose Ware)
- Entnahme von insgesamt 3 Proben nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP)
- Bearbeitung einer beanstandeten NRKP-Probe einschließlich Ursachenermittlung
- Hygienekontrollproben in einem Lebensmittelbetrieb zur Verifizierung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges und/oder zum Nachweis pathogener Keime
- Sperre/Aufhebung der Sperre eines Milcherzeugers nach Notifizierung wegen Überschreitung der Zellzahlen und/oder Keimgehalte in der Rohmilch
- Praktische Durchführung eines Zoonosemonitorings in der Primärproduktion

### **Mikrobiologie:**

- Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl in Lebensmitteln
- Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl auf Oberflächen mittels Tupfverfahren
- Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes mit Abklatschspangen etc.
- Anzüchtung, Identifizierung und Serotypisierung von Salmonellen
- Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung lebensmittelhygienisch relevanter Verderbniserreger und pathogener Keime (aerobe und anaerobe Sporenbildner, Hefen und Schimmelpilzen, Enterobacteriaceae-Keime, Coliforme, E. coli, VTEC und EHEC, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus)
- Nachweis mikrobieller Toxine wie z. B. Staphylokokkenenterotoxin und Botulinimtoxin
- Nachweis lebensmittelrelevanter Viren
- Nachweis von Mykotoxinen

### **Parasitologie:**

- Nachweis von Trichinen
- Nachweis fleischhygienerechtlich relevanter anderer parasitärer Veränderungen am Schlachttier
- Nachweis von Fischnematoden und anderer Veränderungen bei Fischen

### **Analytik/Sensorik:**

- Nachweis der Tierart
- Lebensmittelhistologie
- Bestimmung der Frische bzw. der Verderbnis bei Lebensmitteln
- Anwendung physikalisch-chemischer Untersuchungsmethoden bei Lebensmitteln (Beispiel: pH-Wert-Bestimmung, Fettkennzahl, Histamingehalt)
- Sensorische Prüfung von Lebensmitteln

Zur anrechenbaren Leistung gehören auch die entsprechende Probenvorbereitung sowie die Prüfung der korrekten Abpackung und Kennzeichnung, soweit vorhanden.

### **Gutachterliche Tätigkeit als wissenschaftliche/r Sachverständige/r:**

Untersuchung und Begutachtung von mindestens 10 verschiedenen Lebensmittelproben.