

**Anlage A zur Weiterbildungsordnung der Tierärztekammer Nordrhein
in der Fassung vom 28.11.2025**

**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.

III. Weiterbildungsgang:

A. 1. Tätigkeiten in mit dem Gebiet befassten Einrichtungen gemäß Ziffer V.

A. 2. Auf die Weiterbildung können angerechnet werden:

- | | |
|---|-----------------|
| - Weiterbildungszeiten zum FTA für Fleischhygiene, Milchhygiene | bis zu 2 Jahre |
| - die Vorbereitungszeit für die Ablegung der Prüfung für den Veterinärverwaltungsdienst, soweit diese sich unmittelbar mit dem Wissensstoff deckt (siehe IV.) | bis zu 1 Jahr |
| - die Weiterbildungszeit zu der Zusatzbezeichnung Hygiene- und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich | bis zu 1 Jahr |
| - die tierärztliche Tätigkeit unter ermächtigter fachtierärztlicher Anleitung in einem Verarbeitungsbetrieb für Lebensmittel bis zu 1 Jahr | bis zu 1 Jahr |
| - Weiterbildungszeiten zum FTA für Bakteriologie und Mykologie, Mikrobiologie bis zu 6 Monate | bis zu 6 Monate |

Die Tätigkeit in den einzelnen Einrichtungen darf jeweils zwei Monate nicht unterschreiten.

Die Gesamtanrechnungszeit darf 2 Jahre nicht überschreiten.

B. Publikationen

Vorlage einer Dissertation oder einer fachbezogenen wissenschaftlichen Veröffentlichung, bei Co-Autorenschaft mit Erläuterung des eigenen Anteils. Die Veröffentlichung muss in einer anerkannten Fachzeitschrift mit Gutachtersystem (Peer-Review) erfolgen.

C. Fortbildungen

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.

D. Fortbildungen

Gegebenenfalls Nachweis der Teilnahme an von der Kammer anerkannten Weiterbildungskursen im In- und Ausland mit insgesamt 160 Stunden. Diese können als Alternative auf die Fortbildungsveranstaltungen unter C. angerechnet werden.

E. Leistungskatalog

Erfüllung und Dokumentation des Leistungskatalogs (s. Anhänge).

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

**Anlage A zur Weiterbildungsordnung der Tierärztekammer Nordrhein
in der Fassung vom 28.11.2025**

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 1

Leistungskatalog

>>> Fachtierarzt für Lebensmittel <<<

Es sind insgesamt mindestens 500 Fälle der nachfolgenden Verrichtungen zu erbringen, tabellarisch zu dokumentieren und vom Weiterbildungsermächtigten zu bestätigen. Die Darstellung soll nach dem Muster "Falldokumentation" des Anhangs 2 erfolgen, weiterhin sollen 15 ausführliche Berichte entsprechend des ausgeführten Musters des Anhangs 3 verfasst werden.

1.	Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit
1.1	Erstellen und Bewerten von betrieblichen Eigenkontrollkonzepten einschließlich HACCP-Konzepten in 2 Betrieben verschiedener Betriebsarten (mind. 1 x EU-zugelassen),
1.2	abfassen von umfassenden Betriebskontrollberichten aus 3 Betrieben verschiedener Betriebsarten,
1.3	Erstellung eines Bewertungsberichtes (Gutachten/Stellungnahme) zu einem Neubau- bzw. Rekonstruktions-Projekt für einen Lebensmittelbetrieb,
1.4	Überprüfung/Aktualisierung des Kontrollzyklus für alle durch das Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt zu überwachenden Einrichtungen,
1.5	Bearbeitung eines Verdachtsfalls einer lebensmittelbedingten Gruppenerkrankung,
1.6	Abfassung eines Zulassungs- oder Widerrufbescheides für einen Lebensmittelbetrieb,
1.7	Bearbeitung beanstandeter Proben mit Durchführung von OWiG-Maßnahmen,
1.8	Bearbeitung beanstandeter Proben ohne OWiG-Maßnahmen und Begründung, weshalb keine OWiG-Maßnahme,
1.9	Erarbeitung einer Ordnungsverfügung mit sofortiger Vollziehung zur Abstellung schwerwiegender Mängel in einem Lebensmittelbetrieb,
1.10	abfassen einer EU-Schnellwarnung oder einer Folgemeldung
1.11	Entnahme von 3 amtlichen Lebensmittelproben verschiedener ZEBS-Codes (davon mindestens eine lose Ware),
1.12	Entnahme von insgesamt 3 Proben nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP),
1.13	Bearbeitung einer beanstandeten NRKP-Probe einschließlich Ursachenermittlung,
1.14	Hygienekontrollproben in einem Lebensmittelbetrieb zur Verifizierung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges und/oder zum Nachweis pathogener Keime,

**Anlage A zur Weiterbildungsordnung der Tierärztekammer Nordrhein
in der Fassung vom 28.11.2025**

1.15	Sperre/Aufhebung der Sperre eines Milcherzeugers nach Notifizierung wegen Überschreitung der Zellzahlen und/oder Keimgehalte in der Rohmilch,
1.16	Praktische Durchführung eines Zoonosemonitorings in der Primärproduktion.
2.	Mikrobiologie
2.1	Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl in Lebensmitteln,
2.2	Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl auf Oberflächen mittels Tupfverfahren,
2.3	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes mit Abklatschspangen etc.,
2.4	Anzüchtung, Identifizierung und Serotypisierung von Salmonellen,
2.5	Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung lebensmittelhygienisch relevanter Verderbniserreger und pathogener Keime (aerobe und anaerobe Sporenbildner, Hefen und Schimmelpilzen, Enterobacteriaceae-Keime, Coliforme, E. coli, VTEC und E-HEC, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus),
2.6	Nachweis mikrobieller Toxine wie z.B. Staphylokokkenenterotoxin und Botulinumtoxin,
2.7	Nachweis lebensmittelrelevanter Viren,
2.8	Nachweis von Mykotoxinen.
3.	Parasitologie
3.1	Nachweis von Trichinen,
3.2	Nachweis fleischhygienerechtlich relevanter anderer parasitärer Veränderungen am Schlachttier,
3.3	Nachweis von Fischnematoden und anderer parasitärer Veränderungen bei Fischen.
4.	Analytik/Sensorik
4.1	Nachweis der Tierart,
4.2	Lebensmittelhistologie,
4.3	Bestimmung der Frische bzw. der Verderbnis bei Lebensmitteln,
4.3	Anwendung physikalisch-chemischer Untersuchungsmethoden bei Lebensmitteln (Beispiel: pH-Wert-Bestimmung, Fettkennzahl, Histamingehalt),
4.5	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln.
<i>Zur anrechenbaren Leistung gehören auch die entsprechende Probenvorbereitung sowie die Prüfung der korrekten Abpackung und Kennzeichnung, soweit vorhanden.</i>	

**Anlage A zur Weiterbildungsordnung der Tierärztekammer Nordrhein
in der Fassung vom 28.11.2025**

5.	Gutachterliche Tätigkeit als wissenschaftliche/r Sachverständige/r
	Untersuchung und Begutachtung von mindestens 2 verschiedenen Lebensmittelproben

ANHANG 2

Muster "Falldokumentation"

Die tabellarische Falldokumentation der Verrichtungen ist vom Weiterzubildenden gemäß dem unten aufgeführten Muster zu führen und in der Reihenfolge des Leistungskataloges zu ordnen. Sie sind vom Weiterbildungsermächtigten zu unterzeichnen und bei der Anmeldung zur Prüfung vorzulegen.

Weiterzubildender Weiterbildungsstätte

NR.	DATUM	NR.	TIERART	LEISTUNGEN IM RAHMEN DER ÜBERWACHUNGS- UND KONTROLLTÄTIGKEIT	LEISTUNGEN IM RAHMEN DER UNTERSUCHUNG
1					
2					
[...]					

Weiterbildungsermächtigter

ANLAGE 3

Muster "ausführlicher Bericht"

Es sind 15 ausführliche Berichte vorzulegen, verteilt auf Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit und Leistungen im Rahmen der Untersuchung. Alle wesentlichen Maßnahmen und Untersuchungen müssen in diesen Fällen vom Weiterzubildenden selbst durchgeführt worden sein.

Ein Bericht muss zwischen 1300 und 1700 Wörter, durchschnittlich 1.500 Wörter, umfassen. Die Gesamtwortzahl ist unter der Berichtsnummer anzugeben und umfasst nicht Bildlegenden, Literaturverzeichnis und Anhänge.