

Anlage 17 (zu § 2 Abs. 2 Nr. 17)

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

III. Weiterbildungsgang:

A.

1. Tätigkeit in fachbezogenen Instituten der tierärztlichen Bildungsstätten, zugelassenen Forschungsanstalten, amtlichen Untersuchungseinrichtungen oder Lebensmittellaboratorien

4 Jahre

2. Tätigkeit in zugelassenen Lebensmittelüberwachungsbehörden, Veterinärämtern oder anderen zugelassenen Einrichtungen, die Lebensmittel herstellen, be- und/ oder verarbeiten.

4 Jahre

B.

Bei einer Weiterbildung nach A.1. sind zu absolvieren:

Praktische Tätigkeiten von mindestens 6 Wochen in einer für die amtliche Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörde. Das Praktikum kann auch geteilt werden.

Bei einer Weiterbildung nach A.2. sind zu absolvieren:

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

C.

Auf Antrag können angerechnet werden:

1.

- Vorbereitungszeit für die Ablegung der Prüfung für den Veterinärverwaltungsdienst, soweit diese sich unmittelbar mit dem Wissensstoff (siehe IV.) dieser Gebietsbezeichnung befasst
- Weiterbildungszeiten zum Erwerb der Zusatzbezeichnung Hygiene- und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich **höchstens 1 Jahr**
- Weiterbildungszeiten unter fachtierärztlicher Anleitung in einem Verarbeitungsbetrieb für Lebensmittel **höchstens 1 Jahr**
- Weiterbildungszeiten in den Gebieten Mikrobiologie und Bakteriologie **höchstens ½ Jahr**

Die Gesamtanrechnungszeit darf **2 Jahre** nicht überschreiten.

2.

- Weiterbildungszeiten zum Fachtierarzt für Fleischhygiene oder Milchhygiene können bis zu **2 Jahren** auf die Weiterbildungszeit angerechnet werden.

D.

Vorlage eines Leistungskataloges der vom Weiterzubildenden durchgeführten und vom ermächtigten Tierarzt bestätigten Untersuchungen und Verrichtungen gemäß IV. B. Auf Antrag können einzelne Untersuchungen und Verrichtungen durch vergleichbare Leistungen ersetzt werden.

IV. Wissensstoff:

A.

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

B. Leistungskatalog (Leistung und Anzahl)

Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit

- Erstellen und Bewerten von betrieblichen Eigenkontrollkonzepten einschließlich HACCP-Konzepten in 2 Betrieben verschiedener Betriebsarten (mindestens in einem Betrieb mit EU-Zulassung)
- Abfassen von umfassenden Betriebskontrollberichten aus 3 Betrieben verschiedener Betriebsarten

- Erstellung eines Bewertungsberichtes (Gutachten/Stellungnahme) zu einem Neubau- oder 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 erfolgte
- 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 u. a.
- Anzüchtung, Identifizierung und Serotypisierung von Salmonellen
- Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung lebensmittelhygienisch relevanter Verderbniserreger und pathogener Keime (aerobe und anaerobe Sporenbildner, Hefen und Schimmelpilze, Enterobacteriaceae-Keime, Coliforme, E. coli, VTEC und EHEC, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus)
- Nachweis mikrobieller Toxine wie z. B. Staphylokokkenenterotoxin und Botulinumtoxin
- Nachweis lebensmittelrelevanter Viren
- Nachweis von Mykotoxinen

Parasitologie:

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

Analytik/Sensorik:

- Nachweis der Trichinen
- Lebensmittelhistologie
- Bestimmung der Frische bzw. der Verderbnis bei Lebensmitteln
- Anwendung physikalisch-chemischer Untersuchungsmethoden bei Lebensmitteln (z. B.: 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 wissenschaftlicher Sachverständiger:

Untersuchung und Begutachtung von mindestens 2 verschiedenen Lebensmittelproben