**Anlage 3 (zu § 2 Abs. 4 Nr. 3)**

# ZUSATZBEZEICHNUNG HYGIENE- UND QUALITÄTSMANAGEMENT IM LEBENSMITTELBEREICH

## I. Aufgabenbereich:

Qualitäts- und Umweltmanagement im Lebensmittelbereich befaßt sich mit der Etablierung und Überwachung von Systemen, die die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln tierischen Ursprungs sowie die Umweltverträglichkeit der Produktion gewährleisten. Dabei kommen insbesondere die einschlägigen Richtlinien der Codex Alimentarius Kommission (HACCP-System) und der Normenreihen DIN ISO 9000 ff., EN 14000 und EN 45001 ff. zur Anwendung.

## II. Weiterbildungszeit: 2 Jahre

## III. Weiterbildungsgang:

1. Tätigkeit als amtlicher Tierarzt für mindestens 2 Jahre in Lebensmittelgewinnungs-, -be- oder -verarbeitungsbetrieben oder vergleichbare Tätigkeiten in fachspezifischen Instituten der tierärztlichen Bildungsstätten, Veterinärämtern, Veterinäruntersuchungsämtern oder anderen vergleichbaren Ämtern oder Einrichtungen, insbesondere die Mitwirkung bei der Erstellung und Überwachung von Hygienekonzepten und anderen Eigenkontrollmaßnahmen wie HACCP-Systemen oder Qualitätsmanagementsystemen
2. Teilnahme an von der Tierärztekammer anerkannten Fort- oder Weiterbildungsveranstaltungen mit insgesamt mindestens 40 Stunden im Bereich Lebensmittelhygiene sowie an mindestens 40 Stunden in den Bereichen HACCP-Systeme sowie Hygiene- und Qualitätsmanagement

Auf die zuletzt genannten Fort- oder Weiterbildungsstunden können bis zu 10 Stunden im Bereich Akkreditierung nach EN 45001 ff. angerechnet werden.

## IV. Wissensstoff:

- Grundlegende Kenntnisse der von Lebensmitteln tierischen Ursprungs ausgehenden gesundheitlichen Gefahren und der Prinzipien ihrer Vermeidung
- Eingehende Kenntnisse der theoretischen Grundlagen und der praktischen Umsetzung von Eigenkontrollsystemen, insbesondere von HACCP-Systemen nach den Vorgaben der Codex Alimentarius Kommission, von Qualitätsmanagementsystemen nach DIN/ISO 9000 ff
- Eingehende Kenntnisse der Anforderungen bezüglich der praktischen Durchführung von Produkt-, Verfahrens- und System-Audits sowie der Dokumentation und statistischen Absicherung in Qualitätsmanagementsystemen
- Eingehende Kenntnisse der möglichen Prüfungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Rahmen von qualitätssichernden Maßnahmen und der Überwachung der Prüfmittel
- Grundlegende Kenntnisse der Anforderungen an Prüflaboratorien nach EN 45001 ff