

Anlage 110 (zu § 2 Abs. 4 Nr. 110.)

**ZUSATZBEZEICHNUNG HYGIENEBERATUNG UND
QUALITÄTSMANAGEMENT IM LEBENSMITTELBEREICH**

I. Aufgabenbereich:

Der Aufgabenbereich umfasst die Begutachtung und Beratung in allen Belangen der Basishygiene (Betriebs-, Produkt-, Personalhygiene) und der Einrichtung von Systemen der betrieblichen Eigenkontrolle mit dem Ziel, die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten.

II. Weiterbildungszeit:

2 Jahre

III. Weiterbildungsgang:

- A. 1.** Tätigkeiten unter der Leitung eines ermächtigten Tierarztes in mit dem Aufgabenbereich nach I. befassten fachspezifischen Instituten tierärztlicher Bildungsstätten, Veterinär- oder Lebensmittelüberwachungsämtern, Betrieben der Lebensmittelindustrie, des Lebensmittelhandwerks oder Lebensmittelhandels (Lebensmittelerzeugungs-, Lebensmittelbearbeitungs- oder Lebensmittelverarbeitungsbetrieben) oder anderen vergleichbaren Einrichtungen des In- und Auslandes.

Insbesondere ist die Mitwirkung bei der Erstellung und Überwachung von Hygienekonzepten, Qualitätsprogrammen und Eigenkontrollmaßnahmen nachzuweisen.

- 2.** Auf Antrag können angerechnet werden:

- Weiterbildungszeiten zum Fachtierarzt für Lebensmittel

höchstens 1 Jahr

- Weiterbildungszeiten zum Tierarzt mit fachbezogenen Gebiets- und Zusatzbezeichnungen

höchstens 1/2 Jahr

Die Tätigkeit in den einzelnen Einrichtungen darf jeweils zwei Monate nicht unterschreiten. Die Gesamtanrechnungszeit darf **1 Jahr** nicht überschreiten.

- B.** Nachweis der Teilnahme an anerkannten fachbezogenen Fortbildungsveranstaltungen im In- oder Ausland mit insgesamt mindestens 80 Stunden.

- C.** Gegebenenfalls Teilnahme an einem von der Kammer anerkannten Weiterbildungskurs an einer tierärztlichen Bildungsstätte oder an anderen geeigneten Einrichtungen.

- D.** Erfüllung des Leistungskatalogs inklusive der Dokumentationen (s. Anlage). Auf Antrag können einzelne Untersuchungen und Verrichtungen durch vergleichbare Leistungen ersetzt werden.

IV. Wissensstoff:

1. Grundlegende Kenntnisse der von Lebensmitteln ausgehenden gesundheitlichen Gefahren,
2. grundlegende Kenntnisse über die Prinzipien der Risikominimierung bei Erzeugung, Verarbeitung und Handel von Lebensmitteln,
3. epidemiologische Rolle von Lebensmitteln bei der Übertragung und Verbreitung von Zoonosen (One World One Health),
4. grundlegende Kenntnisse über Leitlinien für eine gute Hygienepraxis,
5. eingehende Kenntnisse über die theoretischen Grundlagen und die praktische Umsetzung von Eigenkontrollsystemen, inklusive HACCP-Konzepten, in der Lebensmittelwirtschaft,
6. grundlegende Kenntnisse der Inhalte von Qualitätsmanagementsystemen nach der Normenreihe DIN ISO 9000 ff zur Qualitätssicherung, EN 45000 ff Anforderungen an Zertifizierungsstellen, 14000 ff zum Umweltmanagement und ISO 22000 ff Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit entlang der Lebensmittelkette, eingehende Kenntnisse über die Anforderungen und Durchführung von Probenahmen im Rahmen von Eigenkontrollmaßnahmen inklusive Fähigkeiten zur Überprüfung und Bewertung der Prozess- und Betriebshygiene in Lebensmittelbetrieben,
7. eingehende Kenntnisse zur Durchführung von Personalschulungen nach DIN 10514,
8. rechtliche Grundlagen zum Thema Zoonosen im Bereich der Lebensmittelhygiene,
9. vertiefte Kenntnisse über rechtliche Vorschriften auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene.

Anhang:

Anlage 1: Leistungskatalog und Dokumentation Zusatzbezeichnung Hygieneberatung und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich

Es müssen mindestens **10 ausführliche Berichte** aus dem Leistungskatalog nachgewiesen werden. Erbrachte Leistungen aus der Kategorie B zählen doppelt.

Nr.	Leistung <u>Kategorie A</u>	Maximale Anzahl
1.	Überprüfung und Bewertung der Basishygiene im Lebensmittelbetrieb	2
2.	Entnahme und/ oder Untersuchung von Hygienekontrollproben	1
3.	Qualitätsprüfung von Produkten (z. B. sensorisch)	1
4.	Überwachung von Prüfmitteln	1
5.	Bewertung oder Umsetzung des Schädlingsmonitorings eines Lebensmittelbetriebs	1
6.	Bewertung oder Erstellung eines Probenplans für mikrobiologische Eigenkontrollen eines Lebensmittelbetriebs - Hygienekontrollproben	2
7.	Bewertung oder Erstellung eines Probenplans für mikrobiologische Eigenkontrollen eines Lebensmittelbetriebs - Produktproben	2
8.	Personalschulung	2
	<u>Kategorie B</u>	

9.	Bewertung, Umsetzung oder Erstellung des HACCP-Konzeptes eines Lebensmittelbetriebs	3
10.	Bewertung, Erstellung oder Umsetzung des Qualitätsmanagementsystems eines Lebensmittelbetriebs	3
11.	Vorbereitung oder Durchführung eines Produkt-, Verfahrens- oder Systemaudits (z.B. IFS-Audit)	3

Unter jedem ausführlichen Bericht sind Datum, Unterschrift und Bestätigung, dass die Untersuchungen und Verrichtungen vom Weiterzubildenden selbst durchgeführt wurden, erforderlich. Sie sind vom Weiterbildungsermächtigten durch Unterschrift zu bestätigen.