

Anlage 180 (zu § 2 Abs. 2 Nr. 180.)

FACHTIERARZT FÜR LEBENSMITTEL

I. Aufgabenbereich:

Das Gebiet umfasst den gesamten Bereich der Lebensmittel mit den Schwerpunkten Lebensmittelsicherheit und gesundheitlichem Verbraucherschutz auf Basis der wissenschaftlichen Bewertung von Überwachungs- und Untersuchungsergebnissen. Hierzu gehören insbesondere die Überwachung, Beratung, Untersuchung und Gutachterstätigkeit 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. Tätigkeiten unter der Leitung eines ermächtigten Tierarztes in mit dem Aufgabenbereich nach I. befassten

- 1.1** Instituten der tierärztlichen Bildungsstätten und zugelassenen amtlichen Untersuchungseinrichtungen, Lebensmittellaboratorien oder anderen vergleichbaren Einrichtungen des In- und Auslands,
- 1.2** zugelassenen Lebensmittelüberwachungsbehörden, Veterinärämtern oder Betrieben oder Institutionen, die Lebensmittel herstellen, be- und/oder verarbeiten oder anderen vergleichbaren Einrichtungen des In- und Auslands.

Bei einer Weiterbildung in Einrichtungen nach **A.1.1** sind zu absolvieren: Praktische Tätigkeiten von mindestens 4 Wochen in einer für die amtliche Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörde.

Bei einer Weiterbildung in Einrichtungen nach **A.1.2** sind zu absolvieren: Praktische Tätigkeiten von mindestens 4 Wochen in der Lebensmitteluntersuchung.

Die Praktika können auch geteilt absolviert werden.

2. Auf Antrag können angerechnet werden:

- Weiterbildungszeiten zum Fachtierarzt für Bakteriologie und Mykologie, Fleischhygiene, Mikrobiologie und Milchhygiene
höchstens 2 Jahre
- Weiterbildungszeiten zum Tierarzt mit der Zusatzbezeichnung Hygieneberatung und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich

höchstens 1 Jahr

- Vorbereitungszeit für die Ablegung der Prüfung für den Veterinärverwaltungsdienst, soweit sich diese mit dem Wissensstoff deckt

höchstens 1 Jahr

- Weiterbildungszeiten zum Tierarzt mit weiteren fachbezogenen Fachtierarzt- und Zusatzbezeichnungen

höchstens 1/2 Jahr

Die Tätigkeit in den einzelnen Einrichtungen darf jeweils **2 Monate** nicht unterschreiten. Die Gesamtanrechnungszeit darf **2 Jahre** nicht überschreiten.

- B.** Die Weiterbildung in den Gebieten erfordert die Vorlage einer Dissertation oder einer fachbezogenen Publikation als Erstautor in einer anerkannten Fachzeitschrift mit Gutachtersystem.
- C.** Nachweis der Teilnahme an anerkannten fachbezogenen Fortbildungsveranstaltungen im In- oder Ausland mit insgesamt mindestens 160 Stunden.
- D.** Erfüllung des Leistungskatalogs inklusive der Dokumentationen (s. Anlage). Auf Antrag können einzelne Untersuchungen und Verrichtungen durch vergleichbare Leistungen ersetzt werden.

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,
8. einschlägige Rechtsvorschriften: europäische und nationale Rechtsvorschriften zu Fleisch- und Lebensmittelhygiene, Lebensmittelsicherheit, Gesundheitsschutz, Täuschungsschutz, Lebensmittelkennzeichnung, Tiergesundheit, Tierschutz und Arzneimittel, Lebensmittelketteninformation, angrenzende Rechtsgebiete zu Tierseuchen, Abfallbeseitigung und -verwertung, tierische Nebenprodukte, Immissionsschutz und Umweltrecht sowie DIN/ISO/CEN-Normen.

Anhang:

Anlage 1: Leistungskatalog und Dokumentation Fachtierarzt für Lebensmittel

Es sind insgesamt mindestens **500** der nachfolgenden **Verrichtungen** zu erbringen, tabellarisch zu dokumentieren und vom Weiterbildungsermächtigten zu bestätigen. Diese müssen sich zu annähernd gleichen Teilen auf die Gebiete Lebensmittelüberwachungs- und -kontrolltätigkeit und Lebensmitteluntersuchung verteilen. Die Darstellung soll nach dem Muster „tabellarische Falldokumentation“ der Anlage 2 erfolgen. Weiterhin sind **15 ausführliche Berichte** entsprechend dem aufgeführten Muster der Anlage 3 zu verfassen.

Nr.	Verrichtung
1.	Leistungen im Rahmen der Lebensmittelüberwachungs- und -kontrolltätigkeit
1.1.	Erstellen und Bewerten von betrieblichen Eigenkontrollkonzepten einschließlich HACCP-Konzepten in zwei Betrieben verschiedener Betriebsarten (mindestens in einem Betrieb mit EU-Zulassung)
1.2.	Abfassen von umfassenden Betriebskontrollberichten aus drei Betrieben verschiedener Betriebsarten
1.3.	Erstellung eines Bewertungsberichts (Gutachten/Stellungnahme) zu einem Neubau- oder 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 Ordnungswidrigkeitsmaßnahmen
1.8.	Bearbeitung beanstandeter Proben ohne Ordnungswidrigkeitsmaßnahmen und Begründung, weshalb keine Ordnungswidrigkeitsmaßnahme erfolgte
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 drei amtlichen Lebensmittelproben verschiedener ZEBS-Codes (davon mindestens eine lose Ware)
1.12.	Entnahme von insgesamt drei 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
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.	Lebensmitteluntersuchung: Mikrobiologie
2.1.	Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl in Lebensmitteln
2.2.	Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl auf Oberflächen mittels Tupfverfahren

2.3.	Bestimmung des Oberflächenkeimgehalts 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 Schimmelpilze, Enterobacteriaceae-Keime, Coliforme, <i>E. coli</i> , VTEC und EHEC, <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Staphylococcus aureus</i>)
2.6.	Nachweis mikrobieller Toxine wie z. B. Staphylokokkenenterotoxin und Botulinumtoxin
2.7.	Nachweis lebensmittelrelevanter Viren
2.8.	Nachweis von Mykotoxinen
3.	Lebensmitteluntersuchung: 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.	Lebensmitteluntersuchung: Analytik/Sensorik
4.1.	Nachweis der Tierart
4.2.	Lebensmittelhistologie
4.3.	Bestimmung der Frische bzw. der Verderbnis bei Lebensmitteln
4.4.	Anwendung physikalisch-chemischer Untersuchungsmethoden bei Lebensmitteln (z. B. pH-Wert-Bestimmung, Fettkennzahl, Histamingehalt)
4.5.	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln
5.	Gutachterliche Tätigkeit als wissenschaftlicher Sachverständiger: Untersuchung und Begutachtung von mindestens zwei verschiedenen Lebensmittelproben

Anlage 2: Muster „tabellarische Falldokumentation“ Fachtierarzt für Lebensmittel

Die tabellarischen Falldokumentationen sind 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.	Verrichtung nach Leistungskatalog	Datum	Fall-Nr.	Tierart/Probe	Kontext/Beschreibung
1	1.1.				
2					
....					
500	5.				

Jeweils am Seitenende:

Die Durchführung der oben aufgeführten Verrichtungen wird bestätigt:

.....

Ort, Datum, Unterschrift des Weiterbildungsermächtigten, Stempel

Anlage 3: Muster „ausführlicher Bericht“ Fachtierarzt für Lebensmittel

Es sind 15 ausführliche Berichte vorzulegen, verteilt auf Leistungen im Rahmen der Lebensmittelüberwachungs- und -kontrolltätigkeit und Leistungen im Rahmen der Lebensmitteluntersuchung. Ein ausführlicher Bericht muss zwischen 1.300 und 1.700 Wörter, durchschnittlich 1.500 Wörter, umfassen. Die Gesamtwortzahl ist unter der Berichtsnummer anzugeben und umfasst nicht Bildlegenden, Literaturverzeichnis und Anhänge. 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.