

# 15. Fachtierarzt für Lebensmittel

## I. Aufgabenbereich

Gesamter Bereich der amtlichen tierärztlichen Lebensmittelüberwachung

## II. Weiterbildungszeit

4 Jahre

Auf die Weiterbildungszeit können angerechnet werden:

- Tätigkeit als Fachtierarzt für Fleischhygiene oder Milchhygiene bis zu 1 Jahr
- Tätigkeit als Tierarzt mit der Zusatzbezeichnung Qualitäts- und Hygienemanagement im Lebensmittelbereich bis zu 6 Monate

## III. Weiterbildungsgang

### A.

Tätigkeiten zum Erwerb umfassender theoretischer Kenntnisse und praktischer Fertigkeiten im gesamten Bereich der amtlichen tierärztlichen Lebensmittelüberwachung

In der Weiterbildungszeit sind zu absolvieren:

#### 1. Bei einer Weiterbildung in Weiterbildungsstätten nach V.1.:

- 1.1. Praktische Tätigkeiten von insgesamt mindestens 8 Wochen in
  - einem zugelassenen Schlacht- oder Geflügelschlachtbetrieb und
  - einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb und
  - einem zugelassenen Fleischverarbeitungsbetrieb und
  - einem Be- und Verarbeitungsbetrieb für Milch und Milcherzeugnisse und
  - einem Fischereierzeugnisbetrieb und
  - einem sonstigen Be- und Verarbeitungsbetrieb von Lebensmitteln.Dabei muss die Dauer der Tätigkeit je Betriebsart mindestens 1 Woche betragen.
- 1.2. Praktische Tätigkeiten von mindestens 4 Wochen in der amtlichen Lebensmittelüberwachung in einem Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt.

#### 2. Bei einer Weiterbildung in Weiterbildungsstätten nach V.2.:

- 2.1. Praktische Tätigkeiten von insgesamt mindestens 4 Wochen in
  - einem zugelassenen Schlacht- oder Geflügelschlachtbetrieb und
  - einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb oder
  - einem zugelassenen Fleischverarbeitungsbetrieb und
  - einem Be- und Verarbeitungsbetrieb für Milch und Milcherzeugnisse oder
  - einem Fischereierzeugnisbetrieb oder
  - einem sonstigen Be- und Verarbeitungsbetrieb von Lebensmitteln.Dabei muss die Dauer der Tätigkeit je Betriebsart mindestens 1 Woche betragen.
- 2.2. Praktische Tätigkeiten von mindestens 4 Wochen in der Lebensmitteluntersuchung

### B.

Teilnahme an einem von der Kammer anerkannten:

- Basis-Weiterbildungskurs mit mindestens 120 Stunden und
- Spezial-Weiterbildungskurs über den Vollzug lebensmittelrechtlicher Vorschriften mit mindestens 30 Stunden.

### C.

Teilnahme an ATF-anerkannten Fortbildungsveranstaltungen oder von der Kammer als gleichwertig anerkannten Fachkongressen oder Fortbildungskursen auf dem Fachgebiet mit mindestens 80 Stunden.

### D.

Erfüllung des Leistungskataloges. Vorlage von mindestens 20 testierfähigen Leistungen, davon müssen bei einer Weiterbildung in Weiterbildungsstätten nach V.1. mindestens 10 Leistungen aus dem Katalog Teil I und bei einer Weiterbildung in Weiterbildungsstätten nach V.2. mindestens 10 Leistungen aus dem Katalog Teil II erbracht werden. Die Leistungen sind durch den Weiterbildungsbefugten zu bestätigen.

### E.

Vorlage der Promotionsurkunde und einer Publikation gemäß § 8 Abs. 13 Weiterbildungsordnung oder von drei Publikationen gemäß § 8 Abs. 13 Weiterbildungsordnung.

## IV. Wissensstoff

In der Weiterbildungszeit sind folgende Kenntnisse bzw. Fertigkeiten zu erwerben oder zu vertiefen:

1. Untersuchung und gutachterliche Bewertung von Lebensmitteln (Sachverständigentätigkeit) einschließlich der hierzu erforderlichen Rechtsvorschriften und Standards, insbesondere Methoden und Verfahren zur chemisch-analytischen, histologischen, immunologischen, mikrobiologischen, parasitologischen, sensorischen sowie serologischen Untersuchung von Tieren stammender Lebensmittel bzw. der hierzu bestimmten Roh- oder Zwischenprodukte.
2. Durchführung qualifizierter Risikoanalysen, Erarbeitung oder Überprüfung von HACCP-Konzepten bzw. Bewertung betrieblicher Systeme zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.

3. Überprüfung und Bewertung der Prozess- und Betriebshygiene in Betrieben der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft unter Berücksichtigung einschlägiger Rechtsvorschriften, Standards und Leitlinien.
4. amtliche Überwachung des Lebensmittelverkehrs und des Vollzugs des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerechts, insbesondere bei für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zugelassenen Betrieben.

#### **V. Weiterbildungsstätten**

1. Institute/Bereiche für Lebensmittelhygiene tierärztlicher Bildungsstätten oder der Landesuntersuchungsanstalt
2. Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter oder für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Referate der Landesbehörden
3. Andere Einrichtungen des In- und Auslandes mit vergleichbarem Arbeitsgebiet

#### **VI. Leistungskatalog**

##### **Teil I**

- Erstellen von betrieblichen Eigenkontrollkonzepten von 3 Betrieben verschiedener Betriebsarten
- Abfassen von umfassenden Betriebskontrollberichten aus 3 Betrieben verschiedener Betriebsarten, davon muss ein Bericht in Bescheidform abgefasst sein
- Erstellen von HACCP-Konzepten für 2 EU-zugelassene Betriebe
- Erstellung eines Bewertungsberichtes (Gutachten/Stellungnahme) zu einem Neubau- bzw. Rekonstruktions-Projekt für einen Lebensmittelbetrieb
- Überprüfung/Aktualisierung des Kontrollzyklus für alle durch das Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt zu überwachenden Einrichtungen
- Erstellung eines Verbalberichtes im Zusammenhang mit der Jahresauswertung Lebensmittelüberwachung
- Erarbeitung einer Rechtsverordnung
- Abfassung eines Zulassungsbescheides für den innergemeinschaftlichen Handel
- Abfassung eines Bescheides zur Aussetzung oder zum Ruhen oder Widerruf einer EU-Zulassung eines Betriebes
- Bearbeitung einer beanstandeten Probe mit Durchführung von OwiG-Maßnahmen
- Bearbeitung einer beanstandeten Probe ohne OwiG-Maßnahmen und Begründung, weshalb keine OwiG-Maßnahme
- Erarbeitung einer „Vollziehbaren Anordnung“ für den Sofortvollzug zur Abstellung von schwerwiegenden Hygienemängeln in einer Gemeinschaftsküche
- Darstellung des Ablaufs (von Anfang an) bei der Festsetzung eines Zwangsgeldes zur Abstellung von schwerwiegenden Hygienemängeln in der Lebensmittelproduktion
- Abfassen einer EU-Schnellwarnung bei beanstandeten Bedarfsgegenständen

##### **Teil II**

##### **Mikrobiologie:**

- Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl im Lebensmittel und in Rohmilch nach der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
- Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl auf Oberflächen mittels Tupfverfahren
- Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes mit Abklatschspangen, Hygicultechnik etc.
- Anzüchtung, Identifizierung und Serotypisierung von Salmonellen
- Anzüchtung und Identifizierung lebensmittelhygienisch relevanter anaerober Sporenbildner
- Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung von Hefen und Schimmelpilzen
- Anzüchtung und Identifizierung von Enterobacteriaceae-Keimen, Coliformen, E.coli, VTEC oder EHEC
- Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung von *Listeria monocytogenes*
- Anzüchtung und Identifizierung von *Campylobacter coli* und *C. jejuni*
- Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung von *Staphylococcus aureus*
- Nachweis mikrobieller Toxine wie z. B. Staphylokokkenenterotoxin und Botulinumtoxin
- Kenntnisse über QS-Systeme in lebensmittelhygienischen Laboratorien

Berücksichtigung sollen auch Schnellverfahren zur Identifizierung und Differenzierung verschiedener Erregerspezies bzw. Biotoxine, kommerziell angebotene Testkits und moderne Verfahren wie z. B. Vidas oder die PCR-Technik finden

##### **Analytik/Sensorik:**

- Nachweis der Tierart bei frischem Fleisch, bei frischer Milch bzw. bei Zutaten für die entsprechenden Erzeugnisse
- Wursthistologie
- Bestimmung der Frische bzw. der Verderbnis bei Fleisch, Fisch und „Meerestieren“
- Bestimmung des pH-Wertes bei Fleisch, Fisch, Milch und Erzeugnissen daraus
- Bestimmung des Milchsäuregehaltes bei frischer Rohwurst
- Bestimmung des Gefrierpunktes und der Zellzahl bei Rohmilch
- Sensorische Prüfung von Fleischerzeugnissen, Milcherzeugnissen etc.
- Bestimmung des Histamingehaltes in Fischen und Fischereierzeugnissen

Zur anrechenbaren Leistung gehören auch die entsprechende Probenvorbereitung sowie die Prüfung der korrekten Abpackung und Kennzeichnung, soweit vorhanden; auch hier sind, wie bei der mikrobiologischen Untersuchung, moderne Schnellmethoden nach Möglichkeit zu berücksichtigen.

**Gutachterliche Tätigkeit als wissenschaftlicher Sachverständiger:**

- Abfassen eines Gutachtens betreffend die Untersuchung einer Lebensmittelprobe einschließlich lebensmittelrechtlicher Bewertung

In den Leistungskatalogen nicht enthaltene gleichwertige Leistungen vergleichbarer Art können auf Antrag anerkannt werden.