

## 16. Fachtierarzt für Milchhygiene

### I. Aufgabenbereich

Gesamter Bereich der tierärztlichen Milchhygiene/Mastitisiagnostik einschließlich der amtlichen Lebensmittelüberwachung wie:

1. Betreuung und Überwachung der Milcherzeugerbetriebe hinsichtlich des Gesundheitszustands der Milch liefernden Tiere (insbesondere deren Milchdrüsen), der Biotechnik des Milchentzuges und der hygienischen Bedingungen bei der Gewinnung, Behandlung und Beförderung von Rohmilch
2. Beratung, Überwachung, Untersuchung, Qualitätssicherung und Gutachtertätigkeit beim Gewinnen, Herstellen und Behandeln sowie beim Inverkehrbringen von Milch und Milcherzeugnissen unter Berücksichtigung hygienischer Kriterien in Verbindung mit der Technologie

### II. Weiterbildungszeit

**4 Jahre**

Auf die Weiterbildungszeit können angerechnet werden:

- Tätigkeit als Fachtierarzt für Fleischhygiene oder Lebensmittelhygiene bis zu 1 Jahr
- Tätigkeit als Tierarzt mit 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 tierärztlichen Milchhygiene/Mastitisiagnostik einschließlich der amtlichen Lebensmittelüberwachung

In der Weiterbildungszeit sind zu absolvieren:

1. Bei der Weiterbildung in Weiterbildungsstätten nach V.1.:
  - 1.1. Praktische Tätigkeiten von mindestens 4 Wochen in einem Be- und Verarbeitungsbetrieb für Milch
  - 1.2. Praktische Tätigkeiten von mindestens 4 Wochen in der amtlichen Lebensmittelüberwachung mit dem Schwerpunkt Milch und Molkereiprodukte in einem Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
2. Bei der Weiterbildung in Weiterbildungsstätten nach V.2.:
  - 2.1. Praktische Tätigkeiten von mindestens 4 Wochen in einem Be- und Verarbeitungsbetrieb für Milch
  - 2.2. Praktische Tätigkeiten von mindestens 4 Wochen in der Lebensmitteluntersuchung mit dem Schwerpunkt Milch und Molkereiprodukte.

#### B.

Teilnahme an einem von der Kammer anerkannten:

1. Basis-Weiterbildungskurs mit mindestens 120 Stunden und
2. Spezial-Weiterbildungskurs mit mindestens 30 Stunden über die Schwerpunkte Milch und Molkereiprodukte. Der Weiterbildungskurs Lebensmittel-, Fleisch- und Milchhygiene kann als Basis-Weiterbildungskurs anerkannt werden.

#### C.

Teilnahme an ATF-erkannten 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 15 testierfähigen Leistungen. Davon müssen bei einer Weiterbildung in Weiterbildungsstätten nach V.1. mindestens 5 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 Kenntnisse bzw. Fertigkeiten zu erwerben oder zu vertiefen:

1. Anatomie und Pathologie der Milchdrüse, Physiologie und Pathophysiologie der Laktation; Tierschutz, insbesondere artgerechte Haltung und Fütterung von Milch liefernden Tieren; auf den Menschen durch Milch und Milcherzeugnisse übertragbare Krankheiten; Arzneimittelrückstände, Agrochemikalien und Umweltschadstoffe in Milch und Milcherzeugnissen sowie deren toxikologische und pathogene Bedeutung.
2. Untersuchung und nachfolgende gutachterliche Bewertung von Milch und Molkereiprodukten (Sachverständigentätigkeit) einschließlich der hierzu erforderlichen Rechtsvorschriften und Standards. Hierbei sind insbesondere Methoden und Verfahren zur chemisch-analytischen, immunologischen, mikrobiologischen, sensorischen sowie serologischen Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten von Bedeutung.
3. Durchführung qualifizierter Risikoanalysen, Erarbeitung und Überprüfung von HACCP-Konzepten bzw. Bewertung betrieblicher Systeme zur Gewährleistung der Sicherheit von Milch und Molkereiprodukten.

4. Überprüfung und Bewertung der Prozess- und Betriebshygiene in Betrieben der Agrar- und Milchwirtschaft, insbesondere unter Berücksichtigung einschlägiger nationaler bzw. gemeinschaftsweit geltender Rechtsvorschriften, Standards und Leitlinien.
5. amtliche Überwachung des Lebensmittelverkehrs, insbesondere mit den Schwerpunkten Milch und Molkereiprodukte und dem Vollzug der einschlägigen Rechtsvorschriften. Hierbei ist besonderes Augenmerk auf die Aneignung der in diesem Zusammenhang einschlägigen Vorschriften des nationalen, des gemeinschaftlichen sowie des internationalen Rechts bzw. der entsprechenden Standards zu richten.

#### V. Weiterbildungsstätten

1. Institute für Lebensmittelhygiene tierärztlicher Bildungsstätten oder einschlägige Untersuchungseinrichtungen von Bund und Ländern
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

- Erstellung/Überarbeitung/Überprüfung eines betrieblichen Eigenkontrollkonzeptes in einem Be- und Verarbeitungsbetrieb für Milch
- Abfassung von umfassenden Betriebskontrollberichten für 3 milchbe- und -verarbeitende Betriebe verschiedener Produktionsstufen
- Überprüfung/Aktualisierung der Risikoanalyse für einen durch das Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt zu überwachenden Be- und Verarbeitungsbetrieb für Milch
- Abfassung eines Bescheides zum Ruhen, Widerruf oder zur Rücknahme der EU-Zulassung eines Betriebes
- Verfahren bei Beanstandungen von Milcherzeugnissen mit verschiedenen Möglichkeiten der Ahndung
- Verwaltungsvollzug im Zusammenhang mit einer beanstandeten Probe
- Maßnahmen bei abweichender Qualität der Rohmilch
- Verwaltungsrechtliche Verfahren bei schwerwiegenden Hygienemängeln
- Erstellung eines Bescheides zur Festsetzung eines Zwangsgeldes
- Abfassung einer EU-Schnellwarnung

##### Teil II

##### Mikrobiologie:

- Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung nachfolgend aufgeführter Zoonose- bzw. Mastitiserreger nach der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren des § 64 LFGB, Vorschriften der VDLUFA und des IDF bzw. Leitlinien der DVG und nachfolgender Rechtsvorschriften:
  - *Listeria monocytogenes*
  - *Staphylococcus aureus*
  - milchhygienisch relevante aerobe und anaerobe Sporenbildner
  - milchhygienisch relevante *Streptococcus* spp.
  - milchhygienisch relevante Enterobacteriaceen und andere Keime, wie *Salmonella* spp. mit Serotypisierung,
  - *E. coli* und verotoxinbildende *E. coli*, *Campylobacter coli* und *C. jejuni* sowie *Enterobacter sakazaki*
- milchhygienisch relevante Hefen und Schimmelpilze
- Prototheken
- Mykoplasmen/Acholeplasmen
- Nachweis mikrobieller Toxine wie z. B. Staphylokokkenenterotoxin und Botulinumtoxin
- Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl von Milch und Molkereiprodukten
- Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl auf Oberflächen mittels Tupfverfahren und anderen Methoden
- Kenntnisse über QS-Systeme in lebensmittelhygienischen Laboratorien
- Kenntnisse über Schnellverfahren (z. B. Vidas, PCR) zur Identifizierung und Differenzierung verschiedener Erregerspezies bzw. Biotoxine

##### Analytik/Sensorik:

- Sensorische Prüfung von Milch und Molkereiprodukten
- Bestimmung der Frische bzw. der Verderbnis bei Milch und Molkereiprodukten
- Bestimmung des pH-Wertes bei Milch und Molkereiprodukten
- Bestimmung des Gefrierpunktes, der Hemmstoffe und der Zellzahl bei Rohmilch
- Erhitzungsnachweise in Milch und Molkereiprodukten
- Fett- und Eiweißbestimmung in Milch und Molkereiprodukten
- Nachweis der Tierart in Milch und Molkereiprodukten
- Probenvorbereitung
- Prüfung der Verpackung und Kennzeichnung
- Kenntnisse über moderne Schnellmethoden

##### Gutachterliche Tätigkeit als wissenschaftlicher Sachverständiger:

- Abfassen je eines Gutachtens über die Untersuchung einer Milchprobe und eines Milcherzeugnisses einschließlich lebensmittelrechtlicher Beurteilung

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