

Datum: 11.01.2002

Unser Zeichen: Fe

Hinweise zum Praktikum „Überwachung und Untersuchung von Lebensmitteln“ nach § 58 und § 59 der Tierärztlichen Approbationsordnung

Dieses neu eingeführte Praktikum wird nach dem 9. Semester abgeleistet. Es dauert zwei Wochen mit 75 Arbeitsstunden. Nach den § 58 und 59 sowie der amtlichen Begründung zur TAppO sind folgende **Inhalte des Praktikums** vorgesehen :

- Übung und Befähigung in der Überwachung und Untersuchung verschiedener Lebensmittel
- Selbständige Beurteilung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln
- Berücksichtigung von Gesichtspunkten der Lebensmitteltechnologie, der Betriebshygiene, der Qualitätssicherung und der Marktfähigkeit (Handelsklassenrecht)
- Herstellung und Vertrieb von Lebensmitteln.

Als **Ausbildungsstätten** sind genannt:

- Staatliche Untersuchungseinrichtungen
- Veterinärämter
- Einrichtungen der Qualitätssicherung in lebensmittelproduzierenden Betrieben wie Fleischerzeugnisbetrieben, Fischereierzeugnisbetrieben, Molkereien u.a. Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen – aber auch: alle Bereiche der Lebensmittelwirtschaft, vorzugsweise im Bereich der Lebensmittel tierischer Herkunft
- Einschlägige Universitätseinrichtungen.

Dieses vom Inhalt und der Palette der Praktikumsbetriebe her sehr breit bzw. variabel angelegte Praktikum sollte der Vertiefung der inzwischen abgeschlossenen Vorlesungen und Übungen in den Lebensmittelfächern dienen. Nachdem das Hygienepraktikum im Anschluss an das 6. Semester einen ersten Einblick in dieses tierärztliche Aufgabenfeld vermittelt hat, muß in diesem praktischen Ausbildungsabschnitt stärker das aktive Aneignen von Fähigkeiten sowie das Anwenden, Kompletieren und Überprüfen des erworbenen Wissens in praxi im Vordergrund stehen.

Dabei können wiederum nicht alle aufgeführten inhaltlichen Gesichtspunkte vollständig erfüllt werden, da dies von dem jeweiligen Praktikumsbetrieb und dessen Aufgaben abhängt. Dazu reichte der Zeitumfang von zwei Wochen ohnehin nicht aus.

Zur Untersetzung der in der TAppO knapp formulierten Aufgaben und zur Anregung für die Praktikumsgestaltung sollen folgende **Schwerpunkte** genannt werden :

- Bekanntmachen mit Struktur und Aufgaben der Praktikums Einrichtung bzw. des Qualitätssicherungssystems von Lebensmittelbetrieben
- Aufgaben des Qualitätssicherungsbeauftragten eines Betriebes
- Zertifizierung von Betrieben, Akkreditierung von Untersuchungslabors
- Eigenkontrollkonzept von Betrieben und dessen tägliche Umsetzung
- Intensive Beschäftigung mit Lebensmittelherstellungstechnologien, Technologien der Lagerung und des Transportes
- Lebensmittelhygienische Grenzkontrollen
- Ermitteln potenzieller Gesundheitsgefährdungen und Risikobewertung im Herstellungsprozeß
- Detaillierte Überprüfung der Einhaltung einschlägiger Rechtsvorschriften (LMBG, Lebensmittelhygiene-VO)
- Bewertung der baulichen Eignung von Räumen
- Personalhygiene, Trennung reiner und unreiner Bereiche
- Information über Probenahme, Untersuchung und Ergebnisse im Lebensmittelmonitoring und der nationalen Rückstandskontrolle
- Teilnahme bzw. Mitwirkung an Hygieneschulungen des Personals
- Teilnahme an amtlichen Betriebskontrollen, Protokollierung, ev. Formulierung von Auflagen, Probenahme
- Maßnahmen bei Lebensmittelinfektionen (Meldung, Zusammenarbeit mit Gesundheitsamt, Sofortmaßnahmen, epidemiologische Untersuchungen etc.)
- Teilnahme an Bußgeldverfahren, ggf. Gerichtsverhandlungen
- Aneignung/ Vertiefung warenkundlicher Kenntnisse, Prüfung rechtskonformer Kennzeichnung
- Kennenlernen mikrobiologischer, chemischer, histologischer, molekulargenetischer u.a. Labormethoden, sensorische Untersuchungen, Befundformulierung, Beurteilung von Lebensmitteln nach geltendem Recht
- Studium/Vertiefung der produktbezogenen und hygienebezogenen Kenntnisse über Rechtsvorschriften und amtliche Untersuchungsmethoden (§ 35 LMBG)
- Aktenstudium (Lebensmittelüberwachung/Lebensmitteluntersuchung)

Jeder Student erarbeitet ein Praktikumsprotokoll, dem die realisierten inhaltlichen Schwerpunkte, eine persönliche Wertung des Praktikums sowie Hinweise und Anregungen zum Praktikum zu entnehmen sind.

Prof. Dr. K. Fehlhaber