

Fachtierärztin / Fachtierarzt für

Lebensmittel

I. Aufgabengebiet

Das Gebiet umfasst den gesamten Bereich der Lebensmittel mit den Schwerpunkten Lebensmittelsicherheit und gesundheitlicher Verbraucherschutz auf Basis der wissenschaftlichen Bewertung von Überwachungs- und Untersuchungsergebnissen.

Hierzu gehören insbesondere Überwachung, Beratung, Untersuchung und Gutachtertätigkeit auf allen Stufen der Gewinnung, Herstellung, Be- und Verarbeitung und sonstigen Behandlung von Lebensmitteln einschließlich der Technologie und der Betriebshygiene.

II. Weiterbildungszeit

Fachtierärztinnen/ Fachtierärzte für Fleischhygiene oder Milchhygiene

4 Jahre

2 Jahre

III. Weiterbildungsgang

A.1. Tätigkeit in mit dem Aufgabengebiet befassten Einrichtungen gemäß **V.**

Bei einer Weiterbildung in Einrichtungen nach **V. Ziffer 1** sind zu absolvieren: Praktische Tätigkeiten von mindestens 6 Wochen in einer für die amtliche Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörde.

Bei einer Weiterbildung nach **V. Ziffer 2.** sind zu absolvieren: Praktische Tätigkeiten von mindestens 6 Wochen in der Lebensmitteluntersuchung.

Die Praktika können auch geteilt absolviert werden.

A.2. Auf die Weiterbildung können angerechnet werden:

- Weiterbildungszeiten zur Fachtierärztin / zum Fachtierarzt für Bakteriologie und Mykologie, Mikrobiologie, Fleischhygiene und Milchhygiene
bis zu 2 Jahre
- Weiterbildungszeiten zur Tierärztin / zum Tierarzt mit der Zusatzbezeichnung Hygieneberatung und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich
bis zu 1 Jahr
- Vorbereitungszeit für die Ablegung der Prüfung für den Veterinärverwaltungsdienst, soweit sich diese mit dem Wissensstoff deckt
bis zu 1 Jahr
- Weiterbildungszeiten zur Tierärztin / zum Tierarzt mit weiteren fachbezogenen Fachtierarzt- und Zusatzbezeichnungen
bis zu 6 Monate

Die Tätigkeit in den einzelnen Einrichtungen darf jeweils zwei Monate nicht unterschreiten.

Die Gesamtanrechnungszeit darf zwei Jahre nicht überschreiten.

B. Publikationen

Vorlage einer Dissertation und einer fachbezogenen wissenschaftlichen Veröffentlichung oder von drei fachbezogenen wissenschaftlichen Veröffentlichungen, bei Co-Autorenschaft mit Erläuterung des eigenen Anteils. Die Veröffentlichungen müssen in anerkannten Fachzeitschriften mit Gutachtersystem erfolgen.

C. / D. Fortbildungen / Kurse

Nachweis der Teilnahme an anerkannten Fortbildungsveranstaltungen von mindestens 160 Stunden Umfang, vorzugsweise in Kursform zur Aktualisierung und Erweiterung der theoretischen und praktischen Kenntnisse auf dem Fachgebiet sowie von mindestens 30 anerkannten Stunden über ein spezielles Lebensmittel-Fachgebiet, z.B. Fische, Milch und Milchzeugnisse, Lebensmitteltechnologie, Lebensmitteltoxikologie. Die Kurse müssen von der Tierärztekammer anerkannt sein.

E. Leistungskatalog und Dokumentation

Erfüllung des Leistungskatalogs einschließlich der Dokumentationen (s. Anlage).

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, insbes. -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

V. Weiterbildungsstätten

1. - Institute der tierärztlichen Bildungsstätten
 - zugelassene amtliche Untersuchungseinrichtungen
 - Lebensmittellaboratorien
 - vergleichbare Einrichtungen des In- und Auslandes
2. Zugelassene Lebensmittelüberwachungsbehörden
 - Veterinärämter
 - Betriebe und Institutionen, die Lebensmittel herstellen, be- und / oder verarbeiten
 - vergleichbare Einrichtungen des In- und Auslandes

VI. Übergangsbestimmungen bis zum 31.12.2022

Wer bei Inkrafttreten dieser Änderung der Weiterbildungsordnung bereits im diesbezüglichen Gebiet tätig ist, kann auf Antrag die Zulassung zur Prüfung der betreffenden Gebietsbezeichnung erhalten, sofern sie oder er nachweislich mindestens seit 6 Jahren überwiegend im Fachgebiet tätig war und die Forderungen nach III. B bis E erfüllt.

Anhang

Fachtierärztin / Fachtierarzt für Lebensmittel

Anlage: Leistungskatalog

Es sind insgesamt mindestens **500 Fälle** der nachfolgenden Verrichtungen zu erbringen, tabellarisch zu dokumentieren und von der / dem Weiterbildungsermächtigten zu bestätigen. Die Darstellung soll nach dem Muster „Falldokumentation“ der Anlage 2 erfolgen, weiterhin sollen **15 ausführliche Berichte** entsprechend des ausgeführten Musters der Anlage 3 verfasst werden.

1. Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit:

- 1.1. Erstellen und Bewerten von betrieblichen Eigenkontrollkonzepten einschließlich HACCP-Konzepten in 2 Betrieben verschiedener Betriebsarten (mind. 1 x EU zugelassen)
- 1.2. Abfassen von umfassenden Betriebskontrollberichten aus 3 Betrieben verschiedener Betriebsarten
- 1.3. Erstellung eines Bewertungsberichtes (Gutachten/Stellungnahme) zu einem Neubau- bzw. 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 OWiG-Maßnahmen
- 1.8. Bearbeitung beanstandeter Proben ohne OWiG-Maßnahmen und Begründung, weshalb keine OWiG-Maßnahme
- 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 3 amtlichen Lebensmittelproben verschiedener ZEBS-Codes (davon mindestens eine lose Ware)
- 1.12. Entnahme von insgesamt 3 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. Mikrobiologie:

- 2.1. Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl in Lebensmitteln
- 2.2. Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl auf Oberflächen mittels Tupfverfahren
- 2.3. Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes 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 Schimmelpilzen, Enterobacteriaceae-Keime, Coliforme, *E. coli*, *VTEC* und *EHEC*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*)
- 2.6. Nachweis mikrobieller Toxine wie z.B. Staphylokokkenenterotoxin und Botulinumtoxin
- 2.7. Nachweis lebensmittelrelevanter Viren
- 2.8. Nachweis von Mykotoxinen

3. 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. 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 (Beispiel: pH-Wert-Bestimmung, Fettkennzahl, Histamingehalt)
- 4.5. Sensorische Prüfung von Lebensmitteln

Zur anrechenbaren Leistung gehören auch die entsprechende Probenvorbereitung sowie die Prüfung der korrekten Abpackung und Kennzeichnung, soweit vorhanden.

Gutachterliche Tätigkeit als wissenschaftliche/r Sachverständige/r:

Untersuchung und Begutachtung von mindestens 2 verschiedenen Lebensmittelproben

Ausgleichbarkeit:

Einzelne Positionen können gegeneinander ausgetauscht werden. Über die Wertigkeit zum Austausch entscheidet der Prüfungsausschuss der Tierärztekammer.

Anlage 2: Muster „Falldokumentation“

Die tabellarische Falldokumentationen sind von der / dem sich Weiterzubildenden gem. des unten aufgeführten Musters zu führen und in der Reihenfolge des Leistungskataloges zu ordnen. Sie sind von der / dem Weiterbildungermächtigten zu unterzeichnen und bei der Anmeldung zur Prüfung vorzulegen.

Weiterzubildende/-r.....Weiterbildungsstätte.....

Nr.	Datum	Fall-Nr.	Tierart	Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit	Leistungen im Rahmen der Untersuchung
1					
2					
.....					
..					

Weiterbildungermächtigte/-r.....

Anlage 3: Muster „ausführlicher Bericht“

Es sind **15 ausführliche Berichte** vorzulegen, verteilt auf Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit und Leistungen im Rahmen der Untersuchung. Alle wesentlichen Maßnahmen und Untersuchungen müssen in diesen Fällen vom Weiterzubildenden selbst durchgeführt worden sein.

Ein Bericht muss zwischen 1300 und 1700 Wörter umfassen.
Gesamtwortzahl ist unter der Berichtsnummer anzugeben und umfasst nicht Bildlegenden, Literaturverzeichnis und Anhänge.