

Fachtierarzt für Lebensmittel

I. Aufgabenbereich:

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:

4 Jahre

III. Weiterbildungsgang:

A.1. Tätigkeiten in mit dem Gebiet befassten Einrichtungen gemäß V.

A.2. Auf die Weiterbildung können angerechnet werden:

- Weiterbildungszeiten zum Fachtierarzt für Fleischhygiene, Milchhygiene
bis zu 2 Jahre
- die Vorbereitungszeit für die Ablegung der Prüfung für den Veterinärverwaltungsdienst, soweit diese sich unmittelbar mit dem Wissensstoff deckt (siehe IV.)
- die Weiterbildungszeit zu der Zusatzbezeichnung Hygiene- und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich
- die tierärztliche Tätigkeit unter ermächtigter fachtierärztlicher Anleitung in einem Verarbeitungsbetrieb für Lebensmittel
bis zu 1 Jahr
- Weiterbildungszeiten zum Fachtierarzt für Bakteriologie und Mykologie, Mikrobiologie
bis zu 6 Monate

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

Die Gesamtanrechnungszeit darf 2 Jahre nicht überschreiten.

B. Publikationen

Vorlage einer Dissertation und einer fachbezogenen wissenschaftlichen Veröffentlichung anderer Thematik als die der Dissertation und als Erstautor. Bei Zweitautorenschaft ist die Erläuterung des eigenen Anteils erforderlich. Liegt keine Dissertation vor sind drei fachbezogene wissenschaftliche Veröffentlichungen als Erstautor erforderlich. Anerkannt werden können auch hier zwei Veröffentlichungen als Zweitautoren mit Erläuterung des eigenen Anteils. Vorträge und Poster sind anerkennungsfähig, wenn sie auf einem nationalen oder internationalen Kongress gehalten wurden und die Publikation des Abstracts in einem Kongressband erschienen ist. Alle Veröffentlichungen müssen in anerkannten Fachzeitschriften erfolgen.

C. Fortbildungen

Nachweis der Teilnahme an anerkannten fachbezogenen Fortbildungsveranstaltungen im In- und Ausland mit insgesamt mindestens 160 Stunden.

D. Leistungskatalog

Erfüllung und Dokumentation des Leistungskatalogs (s. Anlagen).

IV. Wissensstoff:

1. Kenntnisse über Ursachen lebensmittelbedingter Gesundheitsschäden, insbesondere über Zoonosen, Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen, Kontaminanten und Rückstände in Lebensmitteln, epidemiologische (einschließlich der Biometrie) und toxikologische Aspekte, Verderbprozesse, Lebensmittelmikrobiologie, Gentechnologie, Einflüsse von Tierhaltung und Fütterung auf die Produktqualität, insbes. -sicherheit, und der Ökologie beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln, Kriterien einer nachhaltigen Produktion
2. Kenntnisse über die Zusammenhänge zwischen Tierwohlbefinden und Lebensmittelqualität
3. Kenntnisse über sensorische, mikrobiologische, histologische, immunologische, serologische, chemisch-analytische, biochemische, parasitologische, toxikologische, molekularbiologische und physikalische Untersuchungsverfahren (einschließlich Rückstandsanalytik) zur Bewertung von Lebensmitteln tierischen und nichttierischen Ursprungs
4. Kenntnisse der Technologien zur Gewinnung, Herstellung, Be- und Verarbeitung sowie sonstiger Behandlungsverfahren von Lebensmitteln
5. Verfahren und Prinzipien der Risikoanalyse mit Risikobewertung, Risikokommunikation und Risikomanagement
6. Kenntnisse über betriebliche Systeme zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, insbesondere Kenntnisse über betriebliche Eigenkontrollsysteme, das HACCP-System, einschlägige Zertifizierungssysteme und Verfahren zur Rückverfolgbarkeit
7. 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
8. Kenntnisse der einschlägigen Datenerfassungssysteme in der Lebensmitteluntersuchung und -überwachung
9. Kenntnisse über QS-Systeme in amtlichen Untersuchungseinrichtungen bzw. Lebensmittellaboratorien
10. Kenntnisse über Verfahren zur Identifizierung und Differenzierung von Mikroorganismen und Toxinen sowie über kommerziell erhältliche Testkits
11. Kenntnisse zu gutachterlichen Tätigkeiten einschl. der geltenden Rechtsgrundlagen sowie sonstigen, nicht rechtsverbindlichen Kriterien bzw. objektivierte Sachverständigenäußerungen (z. B. Leitsätze des Dt. Lebensmittelbuches, DGHM-Richt- und Warnwerte, ALTS)

V. Weiterbildungsstätten:

1. Fachbezogene Universitäts- oder Hochschulinstitute, Forschungsanstalten, amtliche Untersuchungseinrichtungen, ermächtigt fachtierärztlich geleitete Lebensmittellaboratorien oder gleichartige Einrichtungen des In- und Auslandes
2. Lebensmittelüberwachungsbehörden, Veterinärämter oder Betriebe und Institutionen, die Lebensmittel herstellen, be- und/oder verarbeiten oder gleichartige Einrichtungen des In- und Auslandes, die einer zugelassenen Weiterbildungsstätte entsprechen

Anlage 1

Leistungskatalog

Es sind insgesamt 500 Fälle der nachfolgenden Verrichtungen zu erbringen, tabellarisch zu dokumentieren und vom Weiterbildungsermächtigten zu bestätigen. Die Darstellung soll nach dem Muster „Falldokumentation“ der Anlage 2 erfolgen, weiterhin müssen 15 ausführliche Berichte entsprechend 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 Kultureller Nachweis und Identifizierung weiterer pathogener Erreger (z.B. thermotolerante *Campylobacter* spp., STEC/VTEC, *Listeria monocytogenes*, *Cronobacter* spp., *Vibrio* spp., präsumtive *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*)
 - 2.6 Bestimmung der Keimzahl lebensmittelhygienisch relevanter Keimgruppen (z. B. aerobe und anaerobe Sporenbildner, Hefen und Schimmelpilzen, *Pseudomonas* spp., Enterobacteriaceae, koagulase-positive Staphylokokken, *Escherichia coli*, sulfitreduzierende Clostridien, Milchsäurebakterien, EHEC)
 - 2.7 Nachweis mikrobieller Toxine wie z.B. Staphylokokkenenterotoxin und Botulinumtoxin
 - 2.8 Nachweis lebensmittelrelevanter Viren
 - 2.9 Nachweis von Mykotoxinen
3. Parasitologie
 - 3.1 Nachweis von Trichinen
 - 3.2 Nachweis fleischhygienerechtlich relevanter anderer parasitärer Veränderungen am Schlachttierkörper
 - 3.3 Nachweis von Fischenematoden und anderer parasitärer Veränderungen bei Fischen
4. Analytik/Sensorik
 - 4.1 Nachweis der Tierart bei Fleisch und Milch und deren Erzeugnisse
 - 4.2 Lebensmittelhistologie
 - 4.3 GVO (Gentechnisch veränderte Organismen) und Allergene im Lebensmittelbereich

- 4.4 Bestimmung der Frische bzw. des Verderbs bei Lebensmitteln
- 4.5 Anwendung physikalisch-chemischer Untersuchungsmethoden bei Lebensmitteln (Beispiel: pH-Wert-Bestimmung, Fettkennzahl, Histamingehalt, Zusatzstoffe)
- 4.6 Sensorische Prüfung von Lebensmitteln
Zur anrechenbaren Leistung gehören auch die entsprechende Probenvorbereitung sowie die Prüfung der korrekten Abpackung und Kennzeichnung, soweit vorhanden
- 5. Gutachterliche Tätigkeit als wissenschaftliche/r Sachverständige/r Untersuchung und Begutachtung von mindestens 2 verschiedenen Lebensmittelproben

In dem Leistungskatalog nicht enthaltene gleichwertige Leistungen vergleichbarer Art können auf Antrag anerkannt werden.

**Anlage 2
Muster „Falldokumentation“**

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.	Datum	Fall-Nr.	Tierart	Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit	Leistungen im Rahmen der Untersuchungen

Die Durchführung der oben aufgeführten Verrichtungen wird bestätigt:

Ort, Datum Unterschrift des weiterbildenden Tierarztes, Praxisstempel

**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.