Zusatzbezeichnung Hygieneberatung und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich

I. Aufgabenbereich:

Der Aufgabenbereich umfasst die Begutachtung und Beratung in allen Belangen der Basishygiene (Betriebs-, Produkt-, Personalhygiene) und der Einrichtung von Systemen der betrieblichen Eigenkontrolle mit dem Ziel, die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten.

II. Weiterbildungszeit:

2 Jahre

III. Weiterbildungsgang:

A.1. Tätigkeiten in Lebensmittelerzeugungs-, Lebensmittelbearbeitungs- oder Lebensmittelverarbeitungsbetrieben oder in der amtlichen Lebensmittelüberwachung oder Nachweis vergleichbarer Tätigkeiten. Insbesondere ist die Mitwirkung bei der Erstellung und Überwachung von Hygienekonzepten, Qualitätsprogrammen und Eigenkontrollmaßnahmen nachzuweisen, sowie Tätigkeiten in mit dem Aufgabenbereich befassten Einrichtungen gemäß V.

A.2. Auf die Weiterbildung können angerechnet werden:

- Weiterbildungszeiten zum Fachtierarzt oder Fachtierarzt für Lebensmittel **bis zu 1 Jahr**
- Weiterbildungszeiten zum Tierarzt mit fachbezogenen Gebiets- oder Zusatzbezeichnungen **bis zu 6 Monate**

Die Tätigkeit in den einzelnen Einrichtungen darf jeweils zwei Monate nicht unterschreiten. Die Gesamtanrechnungszeit darf 1 Jahr nicht überschreiten.

B. Fortbildungen

Nachweis der Teilnahme an anerkannten fachbezogenen Fortbildungsveranstaltungen im In- oder Ausland mit insgesamt mindestens 80 Stunden.

C. Leistungskatalog und Dokumentationen

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

IV. Wissensstoff:

1. Grundlegende Kenntnisse der von Lebensmitteln ausgehenden gesundheitlichen Gefahren

2. Grundlegende Kenntnisse über die Prinzipien der Risikominimierung bei Erzeugung, Verarbeitung und Handel von Lebensmitteln
3. Kenntnisse über die Zusammenhänge zwischen Tierwohlbefinden und Lebensmittelqualität einschließlich Labeling
4. Epidemiologische Rolle von Lebensmitteln bei der Übertragung und Verbreitung von Zoonosen (One world one health)
5. Grundlegende Kenntnisse über Leitlinien für eine gute Hygienepraxis
6. Eingehende Kenntnisse über die theoretischen Grundlagen und die praktische Umsetzung von Eigenkontrollsystemen, einschließlich HACCP-Konzepten, in der Lebensmittelwirtschaft
7. Grundlegende Kenntnisse der Inhalte von Qualitätsmanagementsystemen nach der Normenreihe DIN ISO 9000 ff zur Qualitätssicherung, EN 45000 ff Anforderungen an Zertifizierungsstellen, 14000 ff zum Umweltmanagement und ISO 22000 ff Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit entlang der Lebensmittelkette, Eingehende Kenntnisse über die Anforderungen und Durchführung von Probenahmen im Rahmen von Eigenkontrollmaßnahmen einschließlich Fähigkeiten zur Überprüfung und Bewertung der Prozess- und Betriebshygiene in Lebensmittelbetrieben
8. Eingehende Kenntnisse zur Durchführung von Personalschulungen nach DIN 10514
9. Rechtliche Grundlagen zum Thema Zoonosen im Bereich der Lebensmittelhygiene
10. Vertiefte Kenntnisse über rechtliche Vorschriften auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene

V. Weiterbildungsstätten:

1. Fachspezifische Institute tierärztlicher Bildungsstätten,
2. Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter,
3. Betriebe der Lebensmittelindustrie, des Lebensmittelhandwerks oder Lebensmittelhandels,
4. Andere Einrichtungen des In- und Auslandes mit einem vergleichbar umfangreichen Arbeitsgebiet.

Anlage 1: Leistungskatalog und Dokumentation

Es sind insgesamt 250 Fälle der nachfolgenden Verrichtungen zu erbringen und tabellarisch zu dokumentieren. Weiterhin müssen 10 ausführliche Berichte aus dem Leistungskatalog nachgewiesen werden.

Nr.	**Leistungen**	**Ver-richtungen**
1.	Überprüfung und Bewertung der Basishygiene im Lebensmittelbetrieb (geringes. Mittleres und hohes Risiko	15
2.	Bewertung der Risikoeinstufung nach eigener Vor-Ort-Kontrolle	15
3.	Grundsätze der Risikoeinstufung (Schwerpunkt Hygieneparameter)	5
4.	Eigene Bewertung bei rechtlichen Sanktionen, in Bezug auf Risikoeinstufung, bei Hygieneverstößen des Betriebes	15
5.	Erstellung von Plänen zur Probennahme von Hygieneproben, je nach Lebensmittelbetrieb (registrierte -, zugelassene Betriebe)	10
6.	Selbstständige Entnahme von Hygieneproben in mehreren LM-Betrieben	5
7.	Bewertung der erhaltenen Ergebnisse gemäß Punkt 6	5
8.	Erarbeitung von geeigneten Maßnahmen, je nach LM-Betrieb, bei nicht zufriedenstellenden Ergebnissen (Pkt. 6 und 7)	5

9.	Überprüfung der Maßnahmen, bei nicht zufriedenstellenden Proben-Ergebnissen, die der LM-Betrieb selbst durchgeführt hat	10
10.	Kontrolle und Bewertung des betriebseigenen Kontrollsystems, in Abhängigkeit der dort hergestellten Lebensmittel	25
11.	Kontrolle und Bewertung des betriebseigenen Kontrollsystems, in Bezug auf Hygieneparameter in den relevanten Betriebsräumen	25
12.	Überprüfung und Bewertung des betriebseigenen Schädlingsmonitoring	20
13.	Überwachung und Kontrolle der eingesetzten Prüfmittel im Betrieb und der LM-Überwachung (Thermometer etc.)	10
14.	Bewertung der Personalschulungen in LM-Betrieben, in Abhängigkeit der Betriebsgröße bzw. der Personalstärke	15
15.	Bewertung von HACCP Konzepten in LM-Betrieben unterschiedlicher Produktionsmethoden (z.B. Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse. Fleisch/-erzeugnisse)	25
16.	Überprüfung von IFS-Zertifikaten in LM-Betrieben	5
17	Erstellen von Audit-Plänen zur Kontrolle des IFS-Status	5
18.	Erstellung von Probennahme-Plänen für mikrobiologische Eigenkontrollen in unterschiedlichen LM-Betrieben	5
19.	Qualitätsprüfungen von LM-Produkten anhand von Ergebnis-Protokollen aus betrieblichen Eigenkontrollen, Sachverständigen-Prüfungen oder von beauftragten Untersuchungseinrichtungen	5
20.	Eigene Bewertungen von Qualitätsmanagementsystemen von LM-Betrieben unterschiedlicher LM-Technologie	5
21.	Bewertung der mikrobiologische Eigenkontrollen der LM-Betriebe anhand vorliegender Untersuchungsbefunde	
22.	Erstellung von Reinigungsplänen in unterschiedlichen Produktions- und Lagerräumen	5
23.	Bewertung von Lagerhaltungen von Ausgangsprodukten zur LM-Herstellung	5
24.	Überprüfung von kühlpflichtigen LM, hierbei hygienische Bewertung von Raum-, Produkt- und Umgebungs-Temperaturen	5
25.	Erläuterungen zu den gültigen Rechtstexten in Bezug auf LM-Hygiene	5

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