

FACHTIERARZT für Lebensmittel („Lebensmitteltierarzt“)

I. Aufgabenbereich

Das Fachgebiet umfasst den gesamten Bereich der vom Tier stammenden Lebensmittel mit den Schwerpunkten Lebensmittelsicherheit, gesundheitlicher Verbraucherschutz und Qualitätskontrolle. Hierzu gehören insbesondere Überwachung, Untersuchung, Beratung und Gutachtertätigkeit auf allen Stufen der Gewinnung, Herstellung, der Be- und Verarbeitung und sonstigen Behandlung von Lebensmitteln einschließlich der Technologie und der Betriebshygiene.

II. Weiterbildungszeit: 4 Jahre

III. Weiterbildungsgang

A. 1. Praktische Tätigkeit in einem wissenschaftlichen Institut gem. V. Ziff. 1 zum Erwerb theoretischer und praktischer Kenntnisse auf dem Gesamtgebiet der Lebensmittelhygiene

4 Jahre

2. Praktische Tätigkeit in der Lebensmittelüberwachung bzw. in Betrieben/Institutionen, die Lebensmittel tierischer Herkunft, gem. V. Ziffer 2, in Verkehr bringen kann bis zu 1 Jahr anerkannt werden.

B. Vorlage der Dissertation und mindestens einer fachbezogenen wissenschaftlichen Veröffentlichung anderer Thematik oder von 3 fachbezogenen wissenschaftlichen Veröffentlichungen in anerkannten Fachzeitschriften.

C. Teilnahme an anerkannten Fortbildungsveranstaltungen des Fachgebietes mit insgesamt 120 Stunden. Vergleichbare Veranstaltungen des In- und Auslandes können anerkannt werden.

IV. Wissensstoff

1. Kenntnisse über sensorische, mikrobiologische, histologische, immunologische, serologische, chemisch-analytische, biochemische, parasitologische, toxikologische, molekularbiologische und physikalische Untersuchungen (einschließlich Rückstandsanalytik) zur Bewertung von Eiern, Fischen, Fleisch, Fleischerzeugnissen, Geflügel, Honig, Milch, Wild, zubereiteten Speisen und nichttierischen Lebensmitteln.

2. 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, insbesondere Produktsicherheit, Aspekte des Tierschutzes und der Ökologie beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln.

3. Vertiefung der unter 1. und 2. gewonnener Kenntnisse unter praktischen Verhältnissen unter Berücksichtigung der Technologie, Betriebshygiene sowie der Maschinen- und Gerätekunde, Personal- und Betriebshygiene einschließlich Hygieneprogramme, Prozesshygiene, Risikobewertung (HACCP).
4. Kenntnisse über QS-Systeme.
5. Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft. Rückverfolgungssysteme in der Wirtschaft.
6. Einschlägige europäische und nationale rechtliche Vorschriften, insbesondere der Gebiete Lebensmittel, Lebensmittelhygiene, Tierschutz, Tierseuchen, Beseitigung tierischer Nebenprodukte, Tierarzneimittel, Immissionsschutz, Abfallverwertung, DIN/ISO/CEN-Normen.

V. Weiterbildungsstätten

1. Fachbezogene Universitäts- oder Hochschulinstitute, Forschungsanstalten, Untersuchungsämter, fachtierärztlich geleitete Lebensmittellaboratorien.
2. Lebensmittelüberwachungsbehörden, Veterinärämter oder Betriebe und Institutionen die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, be- und/oder verarbeiten.
3. Andere Institute des In- und Auslandes mit einem vergleichbar umfangreichen Arbeitsgebiet können anerkannt werden.