

## Fachtierarzt/-tierärztin für Lebensmittel

### **I. Aufgabenbereich:**

Das Gebiet umfasst die 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 FTA 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 FTA 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 oder von drei fachbezogenen wissenschaftlichen Veröffentlichungen, bei Co-Autorenschaft mit Erläuterung des eigenen Anteils. Die Veröffentlichungen müssen in anerkannten Fachzeitschriften mit Gutachtersystem erfolgen.

## **C. Fortbildungen**

Nachweis der Teilnahme an anerkannten fachbezogenen Fortbildungsveranstaltungen im In- und Ausland mit insgesamt mindestens 160 Stunden, sowie von mindestens 30 anerkannten Stunden über ein spezielles Lebensmittel-Fachgebiet, z.B. Fische, Milch und Milcherzeugnisse, Lebensmitteltechnologie, Lebensmitteltoxikologie.

## **D. Kurse**

Gegebenenfalls Nachweis der Teilnahme an von der Kammer anerkannten Weiterbildungskursen im In- und Ausland mit insgesamt 160 Stunden. Diese können als Alternative auf die Fortbildungsveranstaltungen unter **C.** angerechnet werden.

## **E. Leistungskatalog**

Erfüllung und Dokumentation des Leistungskatalogs (s. Anlagen).

## **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. 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.

**Anhang:**

## Anlage 1: Leistungskatalog

### >>Fachtierarzt für Lebensmittel <<

Es sind Leistungen der folgenden Auflistungen zu erbringen und vom Weiterbildungsermächtigten zu bestätigen. In den Leistungskatalogen nicht enthaltene gleichwertige Leistungen vergleichbarer Art können auf Antrag anerkannt 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.

- 5. Gutachterliche Tätigkeit als wissenschaftliche/r Sachverständige/r Untersuchung und Begutachtung von mindestens 2 verschiedenen Lebensmittelproben