

Anhang zum Weiterbildungsgang Fachtierarzt für Lebensmittelsicherheit

Leistungskatalog

Der Weiterbildungsermächtigte hat die Leistung zu bestätigen.

Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit

- Erstellen von betrieblichen Eigenkontrollkonzepten von 2 Betrieben verschiedener Betriebsarten
- Abfassen von umfassenden Betriebskontrollberichten aus 3 Betrieben verschiedener Betriebsarten.
- Erstellen, Bewerten oder Überarbeiten von HACCP-Konzepten für 2 EU-zugelassene Betriebe
- Erstellung eines Bewertungsberichtes (Gutachten/Stellungnahme) zu einem Neubau- bzw. Rekonstruktions-Projekt für einen Lebensmittelbetrieb
- Überprüfung/Aktualisierung des Kontrollzyklus für alle durch das Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt zu überwachenden Einrichtungen
- Erstellung eines Verbalberichtes im Zusammenhang mit einer Jahresauswertung.

Mikrobiologie

- Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl im Lebensmittel und in Rohmilch nach der amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
- Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl auf Oberflächen mittels Tupfverfahren
- Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes mit Abklatschspangen etc.
- Anzüchtung, Identifizierung und Serotypisierung von Salmonellen
- Anzüchtung und Identifizierung lebensmittelhygienisch relevanter anaerober Sporenbildner
- Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung von Hefen und Schimmelpilzen
- Anzüchtung und Identifizierung von Enterobacteriaceae-Keimen, Coliformen, E. coli, VTEC und EHEC
- Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung von *Listeria monocytogenes*
- Anzüchtung und Identifizierung von *Campylobacter coli* und *C. jejuni*
- Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung von *Staphylococcus aureus*
- Nachweis mikrobieller Toxine wie z.B. Staphylokokkenenterotoxin und Botulinumtoxin
- Nachweis lebensmittelrelevanter Viren
- Nachweis von Mykotoxinen

Berücksichtigung sollen auch Schnellverfahren zur Identifizierung und Differenzierung verschiedener Erregerspezies bzw. Biotoxine, kommerziell angebotene Testkits und moderne Verfahren wie z.B. Vidas oder die PCR-Technik finden.

Analytik/Sensorik

- Nachweis der Tierart bei frischem Fleisch, bei frischer Milch bzw. bei Zutaten für die entsprechenden Erzeugnisse
- Lebensmittelhistologie
- Bestimmung der Frische bzw. der Verderbnis bei Lebensmitteln tierischer Herkunft

11, b, Lebensm.Sicherheit, ab 1.1.09, LK

Neu eingeführt zum 1.1.2009

- Bestimmung des pH-Wertes bei Fleisch, Fisch, Milch und Erzeugnissen daraus
- Bestimmung des Milchsäuregehaltes bei frischer Rohwurst
- Bestimmung des Gefrierpunktes und der Zellzahl bei Rohmilch
- Sensorische Prüfung von Lebensmitteln tierischer Herkunft
- Bestimmung des Histamingehaltes in Fischen und Fischereierzeugnissen

Zur anrechenbaren Leistung gehören auch die entsprechende Probenvorbereitung sowie die Prüfung der korrekten Abpackung und Kennzeichnung, soweit vorhanden. Auch hier sind, wie bei der mikrobiologischen Untersuchung, moderne Schnellmethoden nach Möglichkeit zu berücksichtigen.

Gutachterliche Tätigkeit als wissenschaftliche/r Sachverständige/r

Abfassen eines Routine-Gutachtens betreffend die Untersuchung einer Lebensmittelprobe einschließlich lebensmittelrechtlicher Beurteilung.

In den Leistungskatalogen nicht enthaltene gleichwertige Leistungen vergleichbarer Art können auf Antrag anerkannt werden.