

Anlage zu § 2 Abs. 1 Weiterbildungsordnung

**Fachtierarzt für Lebensmittelsicherheit**

**I. Aufgabenbereich**

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

**II. Weiterbildungszeit**

**4 Jahre**

Aus anderen einschlägigen Weiterbildungsgängen, auch im Rahmen eines Aufbaustudiums durchlaufene Zeiträume, können auf Antrag angerechnet werden:

Die Vorbereitungszeit für die Ablegung der Prüfung für den Veterinärverwaltungsdienst  
bis zu 4 Monate,

die Weiterbildungszeit zu der Zusatzbezeichnung Hygiene- und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich  
2 Jahre.

Für Fachtierärzte für Fleischhygiene oder Milchhygiene beträgt die Weiterbildungszeit  
2 Jahre

**III. Weiterbildungsgang**

**A) 1.** Tätigkeit in einem wissenschaftlichen Institut gem. V Ziffer 1 zum Erwerb theoretischer und praktischer Kenntnisse auf dem Gesamtgebiet

**oder:**

2. Praktische Tätigkeit in der Lebensmittelüberwachung bzw. in Betrieben/Institutionen, die Lebensmittel tierischer Herkunft in Verkehr bringen, gemäß V Ziffer 2.

Bei einer Weiterbildung nach A) 1. sind zu absolvieren:

Praktische Tätigkeiten von insgesamt 6 Wochen in einer für die amtliche Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörde. Das Praktikum kann auch geteilt werden.

Bei einer Weiterbildung nach A) 2. sind zu absolvieren:

Praktische Tätigkeiten von insgesamt 6 Wochen in der Lebensmitteluntersuchung. Das Praktikum kann auch geteilt werden.

**B)** Nachweis der erfolgreichen Teilnahme an Weiterbildungskursen von mindestens 150 Stunden Umfang (vier einwöchige Module) vorzugsweise an tierärztlichen Bildungsstätten zur Aktualisierung und Erweiterung der theoretischen und praktischen Kenntnisse auf dem Fachgebiet sowie von einem einwöchigen Modul (mindestens 30 Stunden) über ein spezielles Lebensmittel-Fachgebiet, z.B. Fische, Milch und Milcherzeugnisse, Lebensmitteltechnologie, Lebensmitteltoxikologie oder andere Kurse. Die Kurse müssen von der Kammer anerkannt sein.

**11, b, Lebensm.Sichheit, ab 1.1.09**

Weiterbildungsbeginn ab 1.1.2009

Module, die im Rahmen der Vorbereitung auf die Prüfung im Veterinärverwaltungsdienst absolviert werden, können angerechnet werden. Vier Module (150 Stunden), die im Rahmen des Erwerbs der Fachtierarztbezeichnungen Fleischhygiene oder Milchhygiene absolviert wurden, können anerkannt werden.

- C)** Teilnahme an ATF-anerkannten Fortbildungsveranstaltungen des Fachgebietes mit insgesamt 80 Stunden. Vergleichbare Veranstaltungen des In- und Auslandes können anerkannt werden.
- D)** Erfüllung eines Leistungskataloges: Nachweis der Erfüllung von insgesamt 20 verschiedenen testierfähigen Leistungen. Mögliche Leistungen sind im **Anhang** aufgeführt.
- E)** Vorlage der Dissertation und einer fachbezogenen wissenschaftlichen Originalarbeit, die sich nicht auf die Erkenntnisse der Dissertation beschränken darf. Die Veröffentlichung der Arbeiten muss in einer anerkannten Fachzeitschrift mit Gutachtersystem erfolgen.

**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
- 2) Kenntnisse über sensorische, mikrobiologische, histologische, immunologische, serologische, chemisch-analytische, biochemische, parasitologische, toxikologische, molekularbiologische und physikalische Untersuchungen (einschließlich Rückstandsanalytik) zur Bewertung von Fleisch, Fleischerzeugnissen, Geflügel, Wild, Fischen, Honig, Eiern, zubereiteten Speisen und nichttierischen Lebensmitteln
- 3) Vertiefung der unter 1. und 2. gewonnenen Kenntnisse unter praktischen Verhältnissen unter Berücksichtigung der Technologien sowie der Maschinen- und Gerätekunde, Personal- und Betriebshygiene einschließlich Hygieneprogramme, Prozesshygiene, Risikobewertung (HACCP)
- 4) Kenntnisse über QS-Systeme und Bewertung betrieblicher Eigenkontrollen
- 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

**11, b, Lebensm.Sichheit, ab 1.1.09**

Weiterbildungsbeginn ab 1.1.2009

**V. Weiterbildungsstätten**

Gemäß § 35 Heilberufe-Kammergesetz zugelassene bzw. ermächtigte

1. Fachbezogene Universitäts- oder Hochschulinstitute, Forschungsanstalten, Untersuchungsämter, fachtierärztlich geleitete Lebensmittellaboratorien oder gleichartige Einrichtungen des In- und Auslandes
2. Lebensmittelüberwachungsbehörden, Veterinärämter oder Betriebe und Institutionen, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, be- und/oder verarbeiten oder gleichartige Einrichtungen des In- und Auslandes

**VI. Übergangsbestimmungen**

Eine zum Zeitpunkt des In-Kraft-Tretens der Änderung der Weiterbildungsordnung begonnene Weiterbildung kann nach den bisher geltenden Bedingungen abgeschlossen werden.