



Fachtierarzt für Lebensmittel

I. Aufgabenbereich:

Das Fachgebiet umfasst 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

Aus anderen einschlägigen Weiterbildungsgängen, auch im Rahmen eines Aufbaustudiums durchlaufene Zeiträume, können auf Antrag bis **zu 2 Jahre**. angerechnet werden:

- die Vorbereitungszeit für die Ablegung der Prüfung für den Veterinärverwaltungsdienst, soweit diese sich unmittelbar mit dem Wissensstoff (siehe **IV.**) dieser Gebietsbezeichnung befasst
- die Zusatzbezeichnung „Hygiene- und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich“
bis zu **12 Monate**
- die tierärztliche Tätigkeit unter ermächtigter fachtierärztlicher Anleitung in einem Verarbeitungsbetrieb für Lebensmittel
bis zu **12 Monate**
- die Gebietsbezeichnung „Mikrobiologie und Bakteriologie“
bis zu **6 Monate**
- 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 in Verkehr bringen, gemäß V. Ziffer 2.

Bei einer Weiterbildung nach A. 1. sind zu absolvieren:
Praktische Tätigkeiten von mindestens 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 mindestens 6 Wochen in der Lebensmitteluntersuchung. Das Praktikum kann auch geteilt werden.

B. Publikationen

Vorlage einer Dissertation und einer fachbezogenen wissenschaftlichen Veröffentlichung. Die Veröffentlichung darf sich nicht auf die Erkenntnisse der Dissertation beschränken und muss in einer gutachtergeprüften anerkannten Fachzeitschrift erfolgen.

Oder

Vorlage von drei fachbezogenen wissenschaftlichen Veröffentlichungen, hiervon müssen mind. zwei in einer „peer-reviewed“ Fachzeitschrift erfolgen, die andere Veröffentlichung muss in einer gutachtergeprüften anerkannten Fachzeitschrift erfolgen.

Bei Co-Autorenschaft muss der eigene Anteil erläutert werden.

C. Fortbildungen

Nachweis der Teilnahme an ATF-anerkannten Fortbildungsveranstaltungen von mindestens 160 Stunden Umfang (40 h/Jahr Weiterbildungszeit), vorzugsweise in Kursform, zur Aktualisierung und Erweiterung der theoretischen und praktischen Kenntnisse auf dem Fachgebiet sowie von mindestens 30 anerkannten Stunden über ein spezielles Lebensmittel-Fachgebiet, z. B. Fische, Milch und Milcherzeugnisse, Lebensmitteltechnologie, Lebensmitteltoxikologie. Die Kurse müssen von der Kammer anerkannt sein.

D. Leistungskatalog (gem. Anhang) und Dokumentation

Nachweis der Erfüllung von insgesamt 20 verschiedenen testierfähigen Leistungen. Mögliche Leistungen sind im Anhang aufgeführt. Die Leistungen müssen sich zu annähernd gleichen Teilen auf die Gebiete Lebensmittelüberwachung und Lebensmitteluntersuchung verteilen. Die im Katalog aufgeführten Leistungen sind unter Anleitung eines ermächtigten Fachtierarztes zu erbringen und durch diesen zu bestätigen

IV. Wissensstoff

- 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
- 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
- Kenntnisse der Technologien zur Gewinnung, Herstellung, Be- und Verarbeitung sowie sonstiger Behandlungsverfahren von Lebensmitteln
- Verfahren und Prinzipien der Risikoanalyse mit Risikobewertung, Risikokommunikation und Risikomanagement
- Kenntnisse über betriebliche Systeme zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, insbesondere Kenntnisse über betriebliche Eigenkontrollsysteme, das HACCP-System, einschlägige Zertifizierungssysteme und Verfahren zur Rückverfolgbarkeit
- Kenntnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung insbesondere der zu-

gelassenen Betriebe sowie Fähigkeiten zur Überprüfung und Bewertung der Prozess-, Betriebs- und Personalhygiene in Lebensmittelbetrieben auf der Grundlage der geltenden Rechtsvorschriften

- Kenntnisse der einschlägigen Datenerfassungssysteme in der Lebensmitteluntersuchung und -überwachung

V. Weiterbildungsstätten:

Gemäß § 35 HBKG von der Landestierärztekammer zugelassene bzw. ermächtigte

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

VI. Übergangsbestimmungen

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



Fachtierarzt für Lebensmittel

Anhang

Anlage 1: Leistungskatalog

Anforderungen im Leistungskatalog

Der Weiterbildungsermächtigte hat die Leistung zu bestätigen.

In den Leistungskatalogen nicht enthaltene gleichwertige praktische Erfahrungen und Tätigkeiten können auf Antrag anerkannt werden. Einzelne Positionen können gegenseitig ausgetauscht werden. Über die Wertigkeit zum Austausch entscheidet der Ausschuss für Aus-, Fort- und Weiterbildung.

Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit:

- Erstellen bzw. Bewerten betrieblicher Eigenkontrollkonzepte einschließlich HACCP-Konzepte in 2 Betrieben verschiedener Betriebsarten (mind. 1 x EU-zugelassen)
- Abfassen umfassender Betriebskontrollberichte aus 3 Betrieben verschiedener Betriebsarten
- Erstellung eines Bewertungsberichtes (Gutachten/Stellungnahme) zu einem Neubau- bzw. Rekonstruktions-Projekt für einen Lebensmittelbetrieb
- Risikobeurteilung zu überwachender Einrichtungen hinsichtlich der Kontrollfrequenz
- Bearbeitung eines Verdachtsfalls einer lebensmittelbedingten Gruppenerkrankung
- Abfassung eines Zulassungs- oder Widerrufbescheides für einen Lebensmittelbetrieb
- Bearbeitung beanstandeter Proben mit Durchführung von OWiG-Maßnahmen
- Bearbeitung beanstandeter Proben ohne OWiG-Maßnahmen und Begründung, weshalb keine OWiG-Maßnahme
- Erarbeitung einer Ordnungsverfügung mit sofortiger Vollziehung zur Abstellung schwerwiegender Mängel in einem Lebensmittelbetrieb
- Abfassen einer EU-Schnellwarnung oder einer Folgemeldung
- Entnahme von 3 amtlichen Lebensmittelproben verschiedener ZEBS-Codes (davon mindestens eine lose Ware)
- Entnahme von insgesamt 3 Proben nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP)
- Bearbeitung einer beanstandeten NRKP-Probe einschließlich Ursachenermittlung
- Hygienekontrollproben in einem Lebensmittelbetrieb zur Verifizierung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges und/oder zum Nachweis pathogener Keime
- Sperre/Aufhebung der Sperre eines Milcherzeugers nach Notifizierung wegen Überschreitung der Zellzahlen und/oder Keimgehalte in der Rohmilch
- Praktische Durchführung eines Zoonosemonitorings in der Primärproduktion

Mikrobiologie:

- Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl in Lebensmitteln
- Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl auf Oberflächen mittels Tupfverfahren
- Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes mit Abklatschspangen etc.
- Anzüchtung, Identifizierung und Serotypisierung von Salmonellen

- Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung lebensmittelhygienisch relevanter Verderbniserreger und pathogener Keime (aerobe und anaerobe Sporenbildner, Hefen und Schimmelpilze, Enterobacteriaceae-Keime, Coliforme, *E. coli*, *VTEC* und *EHEC*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*)
- Nachweis mikrobieller Toxine wie z. B. Staphylokokkenenterotoxin und Botulinumtoxin
- Nachweis lebensmittelrelevanter Viren
- Nachweis von Mykotoxinen

Parasitologie:

- Nachweisverfahren von Trichinen
- Nachweis fleischhygienerechtlich relevanter anderer parasitärer Veränderungen am Schlachttier
- Nachweis von Fischnematoden und anderer parasitärer Veränderungen bei Fischen

Analytik/Sensorik:

- Nachweis der Tierart
- Lebensmittelhistologie
- Bestimmung der Frische bzw. der Verderbnis bei Lebensmitteln
- Anwendung physikalisch-chemischer Untersuchungsmethoden bei Lebensmitteln (Beispiel: pH-Wert-Bestimmung, Fettkennzahl, Histamingehalt)
- Sensorische Prüfung von Lebensmitteln

Zur anrechenbaren Leistung gehören auch die entsprechende Probenvorbereitung sowie die Prüfung der korrekten Abpackung und Kennzeichnung, soweit vorhanden.

Gutachterliche Tätigkeit als wissenschaftliche/r Sachverständige/r: Untersuchung und Begutachtung von mindestens 2 verschiedenen Lebensmittelproben

Landestierärztekammer



Baden-Württemberg

Fachtierarzt für Lebensmittel

Anlage 2: Fallberichte

Es sind 15 dokumentierte ausführliche Fallberichte vorzulegen.

Alle wesentlichen Maßnahmen und Untersuchungen müssen in diesen Fällen vom Kandidaten selbst durchgeführt worden sein.

s. Muster „Ausführlicher Fallbericht“ unter www.ltk-bw.de/Tierärzte/Innen/Weiterbildung/Weiterbildungsordnung, Durchführung, Formales