

Kandidat(in):
 (Name, Vorname, ggf. Titel)

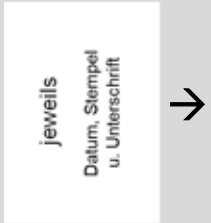
Beginn der Weiterbildung:

Fachtierarzt für Lebensmittel - Dokumentationsbogen 2

Dokumentation gemäß § 6 Abs. 1 und 3 der WBO 2019 in Verbindung mit den Richtlinien in der Fassung vom 28.11.2019

Halbjährliche¹ Bestätigung der erreichten Leistungskatalog-Leistungen

Der Bogen ist zu Beginn der Weiterbildung auszudrucken, halbjährlich¹ handschriftlich ausgefüllt der Weiterbilderin / dem Weiterbilder zur Unterschrift vorzulegen und der Kammer mit dem Antrag auf Zulassung zur Prüfung vorzulegen.

Leistungskatalog- Position	Insgesamt gefordert	Erzielt je Weiterbildungs-Halbjahr ¹								Ins- gesamt erzielt
	 bis bis bis bis bis bis bis bis	
1	Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit:									
1.1	Erstellung und Bewertung von betrieblichen Eigenkontrollkonzepten einschließlich HACCP-Konzepten in Betrieben versch. Betriebsarten (mind. einer davon EU-zugelassen)	8								
1.2	Abfassen von umfassenden Betriebskontrollberichten aus Betrieben versch. Betriebsarten	12								
Datum, Stempel und Unterschrift der Weiterbilderin /des Weiterbilders <div style="text-align: center;">  </div>										

¹ bzw. bei Beendigung der Tätigkeit an einer Weiterbildungsstätte (erforderlichenfalls bitte einen zweiten Bogen verwenden)

Leistungskatalog- Position		Insgesamt gefordert	Erzielt je Weiterbildungs-Halbjahr								Ins- gesamt erzielt
		 bis bis bis bis bis bis bis bis	
1.8	Erarbeitung einer Ordnungsverfügung (ggf. Beispielverfügung) mit sofortiger Vollziehung zur Abstellung schwerwiegender Mängel in einem Lebensmittelbetrieb	1									
1.9	Entnahme von amtlichen Lebensmittelproben verschiedener ZEBS-Codes (davon mindestens eine lose Ware)	3									
1.10	Entnahme von Proben nach dem Nationalen Rückstands-kontrollplan (NRKP)	3									
1.11	Ursachenermittlung nach einer beanstandeten NRKP-Probe	1									
1.12	Hygienekontrollproben in einem Lebensmittelbetrieb zur Verifizierung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges und/oder zum Nachweis pathogener Keime	8									
1.13	Praktische Durchführung eines Zoonosemonitorings in der Primärproduktion	1									
Datum, Stempel und Unterschrift der Weiterbilderin /des Weiterbilders			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; text-align: center;"> jeweils Datum, Stempel u. Unterschrift </div> ➔								

Leistungskatalog- Position	Insgesamt gefordert	Erzielt je Weiterbildungs-Halbjahr								Ins- gesamt erzielt
	 bis bis bis bis bis bis bis bis	
3	Parasitologie:									
3.1	Untersuchung auf Trichinellen	4								
3.2	Untersuchung auf fleisch- hygienerechtlich relevante andere parasitäre Verände- rungen am Schlachtkörper	8								
3.3	Nachweis von Fischnematoden und anderer parasitärer Veränderungen bei Fischen	6								
4	Analytik/Sensorik:									
4.1	Nachweis der Tierart	8								
4.2	Lebensmittelhistologie	6								
4.3	Bestimmung der Frische bzw. des Verderbs bei Lebensmitteln	8								
4.4	Anwendung physikalisch- chemischer Untersuchungs- methoden bei Lebensmitteln (Beispiel: pH-Wert-Bestimmung, Fettkennzahl, Histamingehalt)	12								
4.5	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	12								
Datum, Stempel und Unterschrift der Weiterbilderin /des Weiterbilders										
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> jeweils Datum, Stempel u. Unterschrift </div> →										