

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

Beginn der Weiterbildung:

Fachtierarzt für Milchhygiene - 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	Analytik/Sensorik:	30									
1.1	Sensorische Prüfung von Milch und Molkereiprodukten										
1.2	Bestimmung der Frische bzw. des Verderbs bei Milch und Molkereiprodukten										
1.3	Bestimmung des Gefrierpunktes, der Hemmstoffe und der Zellzahl bei Rohmilch										
1.4	Erhitzungsnachweise in Milch und Molkereiprodukten										
1.5	Fett- und Eiweißbestimmung in Milch und Molkereiprodukten										
Datum, Stempel und Unterschrift der Weiterbilderin /des Weiterbilders <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 60px;"> jeweils Datum, Stempel u. Unterschrift </div> <div style="margin: 0 10px; font-size: 24px;">→</div> </div>											

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

Leistungskatalog- Position	Insgesamt gefordert	Erzielt je Weiterbildungs-Halbjahr								erzielt
	 bis bis bis bis bis bis bis bis	
1.6	Nachweis der Tierart in Milch und Molkereiprodukten									
1.7	Prüfung der Verpackung und Kennzeichnung									
1.8	Kenntnisse über moderne Schnellmethoden									
2	Mikrobiologie:	50								
2.1	Anzüchtung, Identifizierung und gegebenenfalls Quantifizierung nachfolgend aufgeführter Zoonose-, Infektions- und sonstiger Erreger entsprechend den nationalen und internationalen Normen:									
a)	Lebensmittelinfektionserreger, wie <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Salmonella</i> spp., verotoxin-bildende <i>E. coli</i> , <i>Campylobacter</i> spp., <i>Cronobacter</i> spp., <i>Bacillus cereus</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i>									
b)	Hygieneindikatoren, wie <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>E. coli</i> und <i>Staphylococcus aureus</i>									
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	
4	Leistungen im Rahmen der Eigenkontrolltätigkeit/ Überwachungstätigkeit:	5									
4.1	Erstellung/Überarbeitung/Überprüfung eines betrieblichen Eigenkontrollkonzeptes in einer Molkerei, Käserei o. ä. oder Erstellung/Überarbeitung/Überprüfung eines HACCP-Konzeptes für einen EU-zugelassenen Milchbe- und -verarbeitungsbetrieb										
4.2	Abfassung von Betriebskontrollberichten für milchbe- und -verarbeitende Betriebe verschiedener Produktionsstufen (Molkerei, Käserei o. ä.)										
4.3	Überprüfung/Aktualisierung der Risikoanalyse für eine zu überwachende Einrichtung										
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> →											