

21 Richtlinien zum Fachtierarzt für Milchhygiene

(Richtlinien gemäß WBO vom 28.11.2019, in Kraft getreten am 01.03.2020)

Hinweis: Diese Richtlinien gelten in Verbindung mit dem Weiterbildungsgang vom 28.11.2019, in Kraft getreten am 01.03.2020.

I Leistungskatalog:

Gefordert wird die Erfüllung von insgesamt 100 dokumentierten Leistungen aus verschiedenen Gebieten. Dabei ist die je Abschnitt angegebene Mindestzahl zu erreichen. Die Durchführung der Leistungen ist vom sich weiterbildenden Tierarzt laufend tabellarisch zu dokumentieren und vom weiterbildenden Tierarzt zeitnah durch Unterschrift zu bestätigen (s. zugehörige Dokumentationsbögen). Im Leistungskatalog nicht enthaltene vergleichbare Leistungen können auf Antrag ersatzweise anerkannt werden.

	Anzahl
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	
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., verotoxinbildende <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>	
c) Verderbserreger, wie aerobe und anaerobe Sporenbildner, Hefen und Schimmelpilze	
d) Mastitiserreger, wie Streptokokken, Staphylokokken, Prototheken, Mykoplasmen	
2.2 Nachweis mikrobieller Toxine, wie z. B. Staphylokokkenenterotoxine und Botulinumtoxine	
2.3 Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl von Milch und Molkereiprodukten	
2.4 Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl auf Oberflächen mittels Tupfverfahren und anderer Methoden	
2.5 Schnellverfahren (z. B. ELISA, PCR) zur Identifizierung und	

Differenzierung verschiedener Erregerspezies bzw. Biotoxine

- | | | |
|-----|---|----|
| 3 | Leistungen im Rahmen der Befunderstellung und -interpretation sowie Qualitätssicherung: | 15 |
| 3.1 | Schriftliche Befundung von Untersuchungsergebnissen | |
| 3.2 | Durchführung, Bewertung und Dokumentation von Maßnahmen zur Qualitätssicherung von oben genannten Nachweismethoden | |
| 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 | |

II Dokumentationen:

Vorlage von 15 Dokumentationen, davon

- 1 zehn ausführlichen Kontroll- oder Untersuchungsberichten aus den entsprechenden Leistungskatalog-Abschnitten (ersatzweise ein Projektbericht mit Literaturangaben für je fünf Berichte)
- 2 fünf Gutachten (ggf. Beispielgutachten) als wissenschaftliche/r Sachverständige/r über die Untersuchung von Milch und Milcherzeugnissen einschließlich lebensmittelrechtlicher Beurteilung