

18. Fachtierarzt für Lebensmittel

(Weiterbildungsgang gemäß WBO vom 20. November 2003 in der ursprünglichen Fassung)

Hinweis: Kandidaten, auf die eine frühere Fassung des Weiterbildungsganges zutrifft (vgl. VI. Übergangsbestimmungen), können diese frühere Fassung bei der Bayerischen Landestierärztekammer anfordern.

I. Aufgabenbereich:

Entwicklung, Beratung, Überwachung und Gutachtertätigkeit bei der Herstellung, Behandlung und dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

II. **Weiterbildungszeit:** 4 Jahre

III. Weiterbildungsgang:

1. Tätigkeiten:

- 1.1 Tätigkeit an fachspezifischen Einrichtungen tierärztlicher Bildungsstätten, zugelassenen Forschungsanstalten des Bundes und der Länder oder zugelassenen gleichartigen Einrichtungen, jeweils unter Anleitung eines ermächtigten Fachtierarztes für Lebensmittel 3 Jahre
- 1.2 Praktische Tätigkeit in zugelassenen Betrieben und anderen Einrichtungen, die Lebensmittel tierischen Ursprungs be- und verarbeiten 6 Monate
- 1.3 Tätigkeit in einer Institution des öffentlichen Veterinärwesens mit Lebensmittelüberwachungsaufgaben 6 Monate

2. Anrechnungsmöglichkeiten:

- 2.1 Die Gebietsbezeichnung "Fleischhygiene" kann mit einem Jahr, die Zusatzbezeichnung "Hygiene- und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich" mit sechs Monaten auf die Weiterbildungszeit angerechnet werden.
- 2.2 Auf die Weiterbildungszeit nach Abschnitt III.1.1 kann eine amtliche Tätigkeit in einem Betrieb für die Fleischgewinnung und -behandlung (entspr. Abschnitt III.1.1 des Weiterbildungsganges für das Gebiet Fleischhygiene) mit bis zu sechs Monaten angerechnet werden.
- 2.3 Auf die Weiterbildungszeit nach Abschnitt III.1.2 kann eine praktische Tätigkeit in einem für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleisch zugelassenen Zerlegungs- oder Verarbeitungsbetrieb mit bis zu sechs Monaten angerechnet werden.
- 2.4 Auf die Weiterbildungszeit nach Abschnitt III.1.3 kann die Vorbereitung auf die Prüfung für den amtstierärztlichen Dienst mit bis zu sechs Monaten angerechnet werden.
- 2.5 Die Gesamtanrechnungszeit aus Nr. 2.1 - 2.4 darf ein Jahr nicht überschreiten.
3. Nachweise über die Teilnahme an mindestens 60 fachbezogenen ATF- anerkannten oder gleichwertigen Fort- oder Weiterbildungsstunden im In- oder Ausland.

IV. Wissensstoff:

1. zu Abschnitt III.1.1:

Eingehende theoretische und praktische Kenntnisse auf dem Gesamtgebiet der Lebensmittelhygiene und -technologie sowie der Betriebshygiene, insbesondere sensorischer, mikrobiologischer, histologischer, serologischer, chemischer,

biochemischer und physikalischer Untersuchungen des Fleisches und der Erzeugnisse von schlachtbaren Haussäugetieren, Geflügel, Fischen, Schalen-, Krusten- und Weichtieren, Wild, Eiern und Honig

2. zu Abschnitt III.1.2:
Vertiefung der unter Abschnitt III.1.1 gewonnenen Kenntnisse unter praktischen Verhältnissen, insbesondere in der Technologie der Lebensmittelherstellung, Maschinen- und Gerätekunde sowie der Betriebshygiene
3. zu Abschnitt III.1.3:
Aneignung von Erfahrungen in der praktischen Durchführung der Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs einschließlich der Rückstandsproblematik
4. Kenntnis der einschlägigen Rechtsmaterie.

V. Weiterbildungsstätten:

1. Fachspezifische Einrichtungen tierärztlicher Bildungsstätten, zugelassene Forschungsanstalten des Bundes und der Länder und zugelassene gleichartige Einrichtungen (z.B. Landesuntersuchungsämter, Lebensmittellaboratorien)
2. Zugelassene Betriebe und andere Einrichtungen, die Lebensmittel tierischen Ursprungs be- und verarbeiten
3. Institutionen des öffentlichen Veterinärwesens mit Lebensmittelüberwachungsaufgaben
4. Andere Einrichtungen des In- und Auslandes mit einem vergleichbar umfangreichen Aufgabengebiet.

VI. Übergangsbestimmungen:

Wer zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Weiterbildungsordnung (01.03.2004) eine Weiterbildung im Gebiet "Lebensmittel" begonnen hatte, kann diese nach der vorher gültigen Weiterbildungsordnung abschließen.