

7. Bereich und Zusatzbezeichnung Hygiene- und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich

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

I. Aufgabenbereich:

Hygiene- und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich befasst sich mit der Etablierung und Überwachung von Systemen, die die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln sowie die Umweltverträglichkeit der Produktion gewährleisten. Dabei kommen insbesondere die einschlägigen Richtlinien der Codex Alimentarius Kommission und der Normenreihen DIN ISO 9000 ff. und EN 45001 ff. zur Anwendung.

II. Weiterbildungszeit:

3 Jahre

III. Weiterbildungsgang:

1. Tätigkeiten:

- 1.1 Nachweis über die Tätigkeit als amtlicher Tierarzt für mindestens drei Jahre in Lebensmittelgewinnungs-, -be- oder -verarbeitungsbetrieben oder Nachweis vergleichbarer Tätigkeiten. Insbesondere ist die Mitwirkung bei der Erstellung und Überwachung von Hygienekonzepten und anderen Eigenkontrollmaßnahmen wie HACCP-Systemen oder Qualitätsmanagementsystemen nachzuweisen.
2. Nachweise über die Teilnahme an mindestens 40 ATF-anerkannten oder gleichwertigen Fort- oder Weiterbildungsstunden im Fachgebiet Lebensmittel sowie über die Teilnahme an mindestens 40 Fort- oder Weiterbildungsstunden in Spezialbereichen wie HACCP-Systeme, Hygiene- und Qualitätsmanagement. Auf die zuletzt genannten Stunden können bis zu zehn Stunden im Bereich Laborakkreditierung nach EN 45001 ff. angerechnet werden.
Die nachgewiesenen Fort- oder Weiterbildungsstunden dürfen nicht früher als fünf Jahre vor dem Antrag auf Genehmigung zum Führen der Zusatzbezeichnung abgeleistet worden sein.

IV. Wissensstoff:

1. Grundlegende Kenntnisse der von Lebensmitteln ausgehenden gesundheitlichen Gefahren und der Prinzipien ihrer Vermeidung
2. Eingehende Kenntnisse der theoretischen Grundlagen und der praktischen Umsetzung von Eigenkontrollsystemen, insbesondere von HACCP-Systemen nach den Vorgaben der Codex Alimentarius Kommission und von Qualitätsmanagementsystemen nach DIN ISO 9000 ff.
3. Eingehende Kenntnisse der Anforderungen an und der praktischen Durchführung von Produkt-, Verfahrens- und System-Audits sowie der Dokumentation und statistischen Absicherung in Qualitätsmanagementsystemen
4. Eingehende Kenntnisse der möglichen Prüfungen von Lebensmitteln im Rahmen von qualitätssichernden Maßnahmen und der Überwachung der Prüfmittel
5. Grundlegende Kenntnisse der Anforderungen an akkreditierte Laboratorien nach EN 45001 ff.

V. Weiterbildungsstätten:

1. Fachspezifische Institute tierärztlicher Bildungsstätten

2. Veterinärämter mit Aufgaben in der Lebensmittelüberwachung
3. Institute oder Institutionen des In- und Auslandes einschließlich Lebensmittelgewinnungs-, -be- oder -verarbeitungsbetriebe mit vergleichbaren Aufgabenstellungen und Tätigkeitsfeldern, soweit diese mit dem Weiterbildungsgang übereinstimmen.