

19 Richtlinien zum Fachtierarzt für Lebensmittel

(Richtlinien gemäß WBO vom 28. November 2019, in Kraft getreten am 1. März 2020)

Hinweis: Diese Richtlinien gelten nur in Verbindung mit dem Weiterbildungsgang vom 28. November 2019, in Kraft getreten am 1. März 2020.

I Leistungskatalog:

Gefordert wird die Erfüllung der nachfolgend aufgeführten Verrichtungen in entsprechender Mindestzahl. Die Durchführung der Leistungen¹ 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 Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit:	
1.1 Erstellung und Bewertung von betrieblichen Eigenkontrollkonzepten einschließlich HACCP-Konzepten in Betrieben verschiedener Betriebsarten (mind. einer davon EU-zugelassen)	8
1.2 Abfassen von umfassenden Betriebskontrollberichten aus Betrieben verschiedener Betriebsarten	12
1.3 Überprüfung/Aktualisierung des Kontrollzyklus von durch das Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt zu überwachenden Einrichtungen auf dem Lebensmittelsektor	8
1.4 Bearbeitung von Verdachtsfällen einer lebensmittelbedingten Gruppenerkrankung	2
1.5 Abfassung eines Zulassungs- oder Widerrufbescheides (ggf. Beispielbescheid) für einen Lebensmittelbetrieb	1
1.6 Bearbeitung beanstandeter Proben, ggf. mit Durchführung von OWiG-Maßnahmen in Zusammenarbeit mit der Vollzugsverwaltung	4
1.7 Bearbeitung beanstandeter Proben ohne OWiG-Maßnahmen und Begründung, weshalb keine OWiG-Maßnahme	4
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 Rückstandskontrollplan (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

¹ Zur anrechenbaren Leistung gehören ggf. auch die entsprechende Probenvorbereitung sowie die Prüfung der korrekten Abpackung und Kennzeichnung, soweit vorhanden.

2	Mikrobiologie:	
2.1	Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl in Lebensmitteln	10
2.2	Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl auf Oberflächen mittels Tupfverfahren	10
2.3	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes mit Abklatschspangen etc.	10
2.4	Anzüchtung, Identifizierung und Serotypisierung von Salmonellen	8
2.5	Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung sonstiger pathogener Keime	8
2.6	Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung relevanter Verderbserreger	8
2.7	Nachweis mikrobieller Toxine	8
2.8	Nachweis lebensmittelrelevanter Viren	4
3	Parasitologie:	
3.1	Untersuchung auf Trichinellen	4
3.2	Untersuchung auf fleischhygienerechtlich relevante andere parasitäre Veränderungen 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 Untersuchungsmethoden bei Lebensmitteln (Beispiel: pH-Wert-Bestimmung, Fettkennzahl, Histamingehalt)	12
4.5	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	12

II Dokumentationen:

Vorlage von 15 Dokumentationen, davon

- 1 zehn ausführliche Kontroll- oder Untersuchungsberichte, möglichst gleichmäßig verteilt auf Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit und Leistungen im Rahmen der Untersuchung (ersatzweise ein Projektbericht mit Literaturangaben für je fünf Kontroll-/ Untersuchungsberichte)
- 2 fünf Gutachten (ggf. Beispielgutachten) über die Untersuchung und gutachterliche Beurteilung verschiedener Lebensmittelproben