

Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover
Fachbereich Veterinärmedizin der Freien Universität Berlin
Veterinärmedizinische Fakultät der Universität Leipzig
Tierärztliche Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität München
Veterinärmedizinische Fakultät der Justus-Liebig-Universität Gießen

Hinweise zum Praktikum

"Ausbildung in Kontrolltätigkeiten, -methoden und -techniken für den Lebensmittelbereich" nach § 55(1) und § 56(1) der Tierärztlichen Approbationsverordnung v. 27.07.06

(kurz: Hygiene- und Lebensmitteluntersuchungspraktikum)

Dauer: 75 h in mindestens 2 Wochen (sollen aufeinander folgen)

Zeitpunkt: wird von Universität festgelegt

Ort:

- für Hygieneüberwachung in Schlachthöfen oder Lebensmittelbetrieben zuständige Behörden, für Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln zuständige Dienststellen (also in der Regel ein Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt)
- für Lebensmitteluntersuchung zuständige Dienststellen (z.B. Landesuntersuchungsämter)
- private Lebensmitteluntersuchungslabors
- Einrichtungen der Lebensmittelwirtschaft, die Qualität und Unbedenklichkeit von Lebensmitteln kontrollieren (z.B. Lebensmittelbetriebe mit betriebseigenem Qualitätsüberwachungslabor)
- einschlägige Universitätseinrichtungen (z.B. Institute für Lebensmittelhygiene, Fleisch- und Milchhygiene)

Betreuer (gemäß § 56 (1) TAppV):

hauptamtlich in den o.g. Einrichtungen für die Kontrolltätigkeit, Lebensmittelüberwachung oder -untersuchung tätige Tierärztinnen oder Tierärzte oder andere qualifizierte Personen

Inhalt (gemäß § 56 (1) TAppV):

- Beurteilung des Hygienezustandes von Räumlichkeiten und Anlagen
- Methoden zur Kontrolle des Hygienestatus
- Beurteilung der Be- und Verarbeitungstechnologie
- Kontrolltätigkeiten, -methoden und -techniken für den Lebensmittelbereich

- Überwachung oder Untersuchung verschiedener Lebensmittel
- Beurteilung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln
- Beurteilung der Betriebshygiene eines Kontrollobjektes
- Lebensmitteltechnologie
- Qualitätssicherung

Aufgrund der breiten Palette der möglichen Ausbildungsstätten und der Praktikumsinhalte wird nicht erwartet, daß alle aufgeführten inhaltlichen Gesichtspunkte vollständig erfüllt werden, da dies von dem jeweiligen Praktikumsbetrieb und dessen Aufgaben abhängt und auch der Zeitumfang von zwei Wochen hierzu nicht ausreicht.

Zur Untersetzung der in der TAppV aufgeführten Aufgaben und zur Anregung für die Praktikumsgestaltung sollen folgende **Schwerpunkte** genannt werden:

- Bekanntmachen mit Struktur und Aufgaben der Praktikumsseinrichtung bzw. des Qualitätssicherungssystems von Lebensmittelbetrieben
- Aufgaben des Qualitätssicherungsbeauftragten eines Betriebes
- Zertifizierung von Betrieben, Akkreditierung von Untersuchungslabors
- Eigenkontrollkonzepte von Betrieben und deren tägliche Umsetzung
- intensive Beschäftigung mit Lebensmittelherstellungstechnologien, Technologien der Lagerung und des Transportes
- lebensmittelhygienische Grenzkontrollen
- Ermitteln potenzieller Gesundheitsgefährdungen und Risikobewertung im Herstellungsprozess
- Detaillierte Überprüfung der Einhaltung einschlägiger Rechtsvorschriften (VO 178/2002, LFGB, EU-Hygienepaket)
- Bewertung der baulichen Eignung von Räumen
- Personalhygiene, Trennung reiner und unreiner Bereiche
- Information über Probenahme, Untersuchung und Ergebnisse im Lebensmittelmonitoring und der nationalen Rückstandskontrolle
- Teilnahme bzw. Mitwirkung an Hygieneschulungen des Personals
- Teilnahme an amtlichen Betriebskontrollen, Protokollierung, ev. Formulierung von Auflagen, Probenahme
- Maßnahmen bei Lebensmittelinfektionen (Meldung, Zusammenarbeit mit Gesundheitsamt, Sofortmaßnahmen, epidemiologische Untersuchungen etc.)
- Teilnahme an Bußgeldverfahren, ggf. Gerichtsverhandlungen
- Aneignung/Vertiefung warenkundlicher Kenntnisse, Prüfung rechtskonformer Kennzeichnung
- Kennenlernen mikrobiologischer, chemischer, histologischer, molekulargenetischer u.a. Labormethoden, sensorische Untersuchungen, Befundformulierung, Beurteilung von Lebensmitteln nach geltendem Recht
- Studium/Vertiefung der produktbezogenen und hygienebezogenen Kenntnisse über Rechtsvorschriften und amtliche Untersuchungsmethoden (§ 64 LFGB)
- Aktenstudium (Lebensmittelüberwachung/Lebensmitteluntersuchung)

Jeder Student/in beteiligt sich obligatorisch an der Praktikumsevaluierung gemäß gemeinsamer Vorgaben aus den tierärztlichen Ausbildungsstätten.