

Zusatzbezeichnung Hygieneberatung und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich

I. Aufgabenbereich:

Der Aufgabenbereich umfasst die Begutachtung und Beratung in allen Belangen der Basishygiene (Betriebs-, Produkt-, Personalhygiene) und der Einrichtung von Systemen der betrieblichen Eigenkontrolle mit dem Ziel, die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten.

II. Weiterbildungszeit:

2 Jahre

III. Weiterbildungsgang:

A. 1. Tätigkeiten in Lebensmittelerzeugungs-, Lebensmittelbearbeitungs- oder Lebensmittelverarbeitungsbetrieben oder in der amtlichen Lebensmittelüberwachung oder Nachweis vergleichbarer Tätigkeiten. Insbesondere ist die Mitwirkung bei der Erstellung und Überwachung von Hygienekonzepten, Qualitätsprogrammen und Eigenkontrollmaßnahmen nachzuweisen, sowie Tätigkeiten in mit dem Aufgabenbereich befassten Einrichtungen gemäß

A.2. Auf die Weiterbildung können angerechnet werden:

- Weiterbildungszeiten zum Fachtierarzt für Lebensmittel bis zu 1 Jahr
- Weiterbildungszeiten zum Tierarzt mit fachbezogenen Gebiets- und Zusatzbezeichnungen bis zu 6 Monate

Die Tätigkeit in den einzelnen Einrichtungen darf jeweils zwei Monate nicht unterschreiten.
Die Gesamtanrechnungszeit darf 1 Jahr nicht überschreiten.

B. Fortbildungen

Nachweis der Teilnahme an anerkannten fachbezogenen Fortbildungsveranstaltungen im In- oder Ausland mit insgesamt mindestens 80 Stunden.

C. Kurse

Ggf. Teilnahme an einem von der Kammer anerkannten Weiterbildungskurs an einer tierärztlichen Ausbildungsstätte oder an anderen geeigneten Einrichtungen.

D. Leistungskatalog und Dokumentationen

Erfüllung des Leistungskatalogs einschließlich der Dokumentationen (s. Anlage).

IV. Wissensstoff:

1. Grundlegende Kenntnisse der von Lebensmitteln ausgehenden gesundheitlichen Gefahren,
2. Grundlegende Kenntnisse über die Prinzipien der Risikominimierung bei Erzeugung, Verarbeitung und Handel von Lebensmitteln,
3. Epidemiologische Rolle von Lebensmitteln bei der Übertragung und Verbreitung von Zoonosen (One world one health),
4. Grundlegende Kenntnisse über Leitlinien für eine gute Hygienepraxis,
5. Eingehende Kenntnisse über die theoretischen Grundlagen und die praktische Umsetzung von Eigenkontrollsystemen, einschließlich HACCP-Konzepten, in der Lebensmittelwirtschaft,
6. Grundlegende Kenntnisse der Inhalte von Qualitätsmanagementsystemen nach der Normenreihe DIN ISO 9000 ff zur Qualitätssicherung, EN 45000 ff Anforderungen an Zertifizierungsstellen, 14000 ff zum Umweltmanagement und ISO 22000 ff Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit entlang der Lebensmittelkette, Eingehende Kenntnisse über die Anforderungen und Durchführung von Probenahmen im Rahmen von Eigenkontrollmaßnahmen einschließlich Fähigkeiten zur Überprüfung und Bewertung der Prozess- und Betriebshygiene in Lebensmittelbetrieben,
7. Eingehende Kenntnisse zur Durchführung von Personalschulungen nach DIN 10514,
8. Rechtliche Grundlagen zum Thema Zoonosen im Bereich der Lebensmittelhygiene,
9. Vertiefte Kenntnisse über rechtliche Vorschriften auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene.

V. Weiterbildungsstätten:

1. Fachspezifische Institute tierärztlicher Bildungsstätten,
2. Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter,
3. Betriebe der Lebensmittelindustrie, des Lebensmittelhandwerks oder Lebensmittelhandels,
4. Andere Einrichtungen des In- und Auslandes mit einem vergleichbar umfangreichen Arbeitsgebiet.

Anhang:

Anlage 1: Leistungskatalog und Dokumentation

>> Zusatzbezeichnung Hygieneberatung und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich <<

Es müssen mindestens **10 ausführliche Berichte** aus dem Leistungskatalog nachgewiesen werden. Erbrachte Leistungen aus der Kategorie B zählen doppelt.

Nr.	Leistung <u>Kategorie A</u>	Maximale Anzahl
1.	Überprüfung und Bewertung der Basishygiene im Lebensmittelbetrieb	2
2.	Entnahme und/ oder Untersuchung von Hygienekontrollproben	1
3.	Qualitätsprüfung von Produkten (z.B. sensorisch)	1
4.	Überwachung von Prüfmitteln	1
5.	Bewertung oder Umsetzung des Schädlingsmonitorings eines Lebensmittelbetriebes	1
6.	Bewertung oder Erstellung eines Probenplans für mikrobiologische Eigenkontrollen eines Lebensmittelbetriebes - Hygienekontrollproben	2
7.	Bewertung oder Erstellung eines Probenplans für mikrobiologische Eigenkontrollen eines Lebensmittelbetriebes - Produktproben	2
8.	Personalschulung	2
	<u>Kategorie B</u>	
9.	Bewertung, Umsetzung oder Erstellung des HACCP-Konzeptes eines Lebensmittelbetriebes	3
10.	Bewertung, Erstellung oder Umsetzung des Qualitätsmanagementsystems eines Lebensmittelbetriebes	3
11.	Vorbereitung oder Durchführung eines Produkt-, Verfahrens- od. Systemaudits (z.B. IFS-Audit)	3

Ausgleichbarkeit:

In den Leistungskatalogen nicht enthaltene gleichwertige Leistungen vergleichbarer Art können auf Antrag anerkannt werden.