**Berichtsheft**

zum praktischen Fortbildungsteil zum/zur

**Lebensmittelkontrolleur/in**

von

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Vorname |  | Name |

Das Berichtsheft gibt einen Überblick über die Ausbildungsschwerpunkte der praktischen Fortbildung zum Lebensmittelkontrolleur.

Es soll eine Vorab-Planung der Gesamtausbildung im Praxisteil erleichtern.

Es dient dabei lediglich als Hilfestellung und ist daher auch als solche in Anwendung zu bringen.

Die prozentualen Vorgaben zur Unterweisungsdauer sind lediglich als Anhaltspunkte zur Wichtung der einzelnen Sachbereiche gegeneinander zu sehen. Sie müssen den tatsächlichen Gegebenheiten und aktuellen Anlässen angepasst werden.

Eine detaillierte Aufschlüsselung der einzelnen praktischen Ausbildungsabschnitte war auf Grund der territorialen und organisatorischen Varietäten der einzelnen Lebensmittelüber­wachungs- und Veterinärämter in Sachsen nicht zielführend und daher entbehrlich.

Für Teile dieses Praxis-Fortbildungsrahmenplans, die durch das ausbildende Lebensmittel­überwachungs- und Veterinäramt aus organisatorischen Gründen nicht in dem vorgesehenen Umfang durchgeführt werden konnten, ist eine entsprechende Begründung zu vermerken.

Die Unterlagen sind zeitnah zu führen und mit dem aktuellen Stand bei der Anmeldung zur Prüfung einzureichen. Ebenfalls einzureichen sind je ein Kontrollbericht des Prüflings zu den für die praktische Prüfung relevanten Objekten gemäß §15 Absatz 4 der Prüfungsordnung der Landesdirektion Leipzig für die Fortbildungsprüfung zum Lebensmittelkontrolleur/zur Lebensmittelkontrolleurin (POLKon).

Die schriftlichen Arbeiten gemäß Anlage 2 Buchstabe B Nr. VIII sollten sich an der Musterprüfung orientieren.

Ergänzend zu dieser Vorgabe kann der „Leitfaden für praktische Ausbildung in den Vollzugs­ämtern“ der Akademie für das öffentliche Gesundheitswesen in Düsseldorf berücksichtigt werden. Besonderes Augenmerk ist dort auf die enthaltenen Übungsaufgaben zu legen.

# Nachweisführung über den praktischen Teil der Fortbildung zum Lebensmittelkontrolleur

|  |  |
| --- | --- |
| **Fortbildungsteilnehmer:** |  |
| **Einstellungsbehörde:** |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **Fortbildungszeitraum:** |  |
| **Fehlzeiten:** |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Bemerkungen:**

Die nachstehenden Fortbildungsinhalte wurden dem Fortbildungsteilnehmer von der Einstellungsbehörde in dem unten angeführten Umfang vermittelt.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ort und Datum Unterschrift Fortbildungsteilnehmer

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ort und Datum Unterschrift Fortbildungsleiter

|  |  |
| --- | --- |
|  | Durchgestrichene Felder bedeuten, dass der aufgeführte Schwerpunkt mindestens in den verbliebenen Intensitäten zu erfolgen hat. |

**Rechtsfragen**

**Gesamtanteil an der praktischen Ausbildung: 20 %**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Schwerpunkte** | **Intensität der Ausbildung** | | | | |
| \**die hier aufgezählten Schwerpunkte stellen eine Mindestanforderung dar und sind nicht abschließend, auf die zu vermittelnden Inhalte gemäß Fortbildungsrahmenplan der Anlage 1 POLKon wird verwiesen* | ständig | häufig | gelegentlich | selten | nie |
| Rechtsgrundlagen (EU und nationales Recht) betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln, Lebensmittel-Zusatzstoffen, kosmetischen Mitteln, Mitteln zum Tätowieren und Bedarfsgegenständen sowie mit Erzeugnissen im Sinne des § 2 Nr. 1 des Tabakerzeugnisgesetzes | □ | □ | □ |  |  |
| Verwaltungsrecht  (Erstellung und Dokumentation von Berichten, Verwaltungsakten, Rechtsbehelfen, Bußgeld- und Strafanzeigen, Gebührenbescheiden...) | □ | □ | □ |  |  |
| Kennzeichnungsrecht | □ | □ | □ |  |  |
| Anwendung des Gebührenrechts | □ | □ | □ | □ |  |
| Futtermittel, Tierische Nebenprodukte, Einfuhr | □ | □ | □ | □ | □ |
| Handels-, Gewerbe-, Eichrecht und FertigpackungsVO | □ | □ | □ | □ | □ |
| Bemerkungen: | | | | | |

# Amtliche Kontrollen

**Gesamtanteil an der praktischen Ausbildung: 40 %**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Schwerpunkte** | **Intensität der Ausbildung** | | | | |
| \**die hier aufgezählten Schwerpunkte stellen eine Mindestanforderung dar und sind nicht abschließend, auf die zu vermittelnden Inhalte gemäß Fortbildungsrahmenplan der Anlage 1 POLKon wird verwiesen* | ständig | häufig | gelegentlich | selten | nie |
| Organisation, Planung und Durchführung von amtlichen Kontrollen   * Vorbereitung/Planung (u.a. Prüf- und Arbeitsmittel, Anwendung QM-Handbuch) * Selbstständige Kontrolltätigkeit/ Sofortmaßnahmen * Kontrolle von betrieblichen Dokumentationen/ Buchführung * Nachbereitung (siehe auch Einleitung amtlicher Maßnahmen) | □ | □ | □ |  |  |
| LEVES-SN – Allgemein   * Erfassung von Betriebs- und Kontrolldaten * Statistiken, Auswertungen | □ | □ | □ |  |  |
| Lebensmittelhygiene   * Betriebshygiene (R & D) * Mikrobiologie/Parasitologie * Personalhygiene/IfSG | □ | □ | □ |  |  |
| Betriebliche Eigenkontrolle/HACCP-gestützte Artikel-5-Verfahren   * Überprüfung der Wirksamkeit von HACCP-Konzepten für verschiedene Betriebsformen | □ | □ | □ |  |  |
| Risikobeurteilung   * Erhebung der Risikokriterien im Betrieb * Risikobewertung und –einstufung * Festlegung von Kontrollzielen * Erfassung in LEVES-SN | □ | □ | □ |  |  |
| Rückverfolgbarkeit im Sinne von Art. 19 VO (EG) Nr. 178/2002   * Dokumentenrecherche zur Rückverfolgbarkeit, Übungen zur Kontrolle von Wareneingängen, Warenbeständen, Warenlagerlogistik | □ | □ | □ |  |  |
| **Schwerpunkte** | **Intensität der Ausbildung** | | | | |
|  | ständig | häufig | gelegentlich | selten | nie |
| Erstellen von Kontrollberichten | □ | □ | □ |  |  |
| Einleitung amtlicher Maßnahmen – Erkennen von Tatbestand und Rechtsfolge   * Administrativ (v.a. nicht formelle Maßnahmen) * Gerichtlich | □ | □ | □ |  |  |
| Sonderformen der Kontrolle - Schwerpunktkontrollen  (anlassbezogen, z.B. aufgrund einer Schnellwarnmeldung/ Rückruf, Verdachts-, Beschwerde- oder Nachkontrolle, Ermittlung/Überprüfung) | □ | □ | □ | □ |  |
| Entgegennahme und Bearbeitung von lebensmittelbedingten Erkrankungsgeschehen   * interdisziplinäre Zusammenarbeit v.a. mit Gesundheitsamt * BELA-Bögen * Anwendung Unterlagen QM-Handbuch | □ | □ | □ | □ |  |
| Entgegennahme von Beschwerden – inklusive der Erfassung in LEVES-SN | □ | □ | □ | □ |  |
| Freiverkäufliche Arzneimittel | □ | □ | □ | □ | □ |
| Bemerkungen: | | | | | |

# Schwerpunkt Durchführung der Betriebskontrolle

# Mindestkontrollen: 150

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Betriebsart **ADV-Kodierkatalog** | Anzahl Kontrollen | davon Kontrollen mit formellen Maßnahmen (möglichst  5-10 %) | davon Teamkontrollen oder Einbeziehung von Sachverständigen (v.a. mit Beteiligung LUA, LDS, SMS) |
| Erzeuger (Urproduktion)  1000000  5 % = 8 Kontrollen |  |  |  |
| Hersteller und Abpacker  2000000  5 % = 7 Kontrollen |  |  |  |
| Vertriebsunter-nehmen und Transporteure  3000000  5 % = 7 Kontrollen |  |  |  |
| Einzelhändler  4000000  25 % = 38 Kontrollen |  |  |  |
| Dienstleistungsbetriebe  5000000  35 % = 52 Kontrollen |  |  |  |
| Hersteller, die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen  6000000  25 % = 38 Kontrollen |  |  |  |
| Bemerkungen: | | | |

# Amtliche Probenentnahme

**Gesamtanteil an der praktischen Ausbildung: 25 %**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Schwerpunkte** | **Intensität der Ausbildung** | | | | |
| \**die hier aufgezählten Schwerpunkte stellen eine Mindestanforderung dar und sind nicht abschließend, auf die zu vermittelnden Inhalte gemäß Fortbildungsrahmenplan der Anlage 1 POLKon wird verwiesen* | ständig | häufig | gelegentlich | selten | nie |
| Organisation, Planung und Durchführung von amtlichen Probenentnahmen   * Vorbereitung (Probenplan, Prüf- und Arbeitsmittel, Entnahmeverfahren, Auswahlkriterien, Anwendung QM-Handbuch) * Selbständige Durchführung (Prozesskontrolle und Schwachstellenanalyse, Kennzeichnung, Bearbeitung Probenahmeschein) * Nachbereitung (sachgemäßer Transport und Einlagerung, Gegen-/Zweit-/Vergleichsprobe, Eintragung in LEVES-SN) | □ | □ | □ |  |  |
| LEVES-SN – Allgemein   * Erfassung von Probendaten, Befunden und daraus resultierenden Maßnahmen * Statistiken, Auswertungen | □ | □ | □ |  |  |
| Ordnungsgemäßer Umgang mit Probenmaterial | □ | □ | □ |  |  |
| Übungen zu   * Temperaturmessungen * pH-Wert-Messungen * Überprüfung der Qualität von Frittierfett | □ | □ | □ | □ |  |
| Sonderprogramme (BÜp, LÜP, Monitoring...)   * spezielle Vorschriften zu Probenmengen * Bearbeitung Checklisten (BÜp, LÜp) | □ | □ | □ | □ |  |
| Sonderformen der amtlichen Probenentnahme (Verdachtsprobe, Stufenkontrolle, Tupferproben) | □ | □ | □ | □ |  |
| Einleitung amtlicher Maßnahmen – Erkennen von Tatbestand und Rechtsfolge, Auswertung des Gutachtens   * Administrativ (u.a. nicht formelle Maßnahmen) * Gerichtlich * Umgang mit schnellwarnrelevanten Befunden | □ | □ | □ |  |  |
| Bemerkungen: | | | | | |

**Warenkunde**

**Gesamtanteil an der praktischen Ausbildung: 10 %**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Schwerpunkte** | **Intensität der Ausbildung** | | | | |
| \**die hier aufgezählten Schwerpunkte stellen eine Mindestanforderung dar und sind nicht abschließend, auf die zu vermittelnden Inhalte gemäß Fortbildungsrahmenplan der Anlage 1 POLKon wird verwiesen* | ständig | häufig | gelegentlich | selten | nie |
| Kennzeichnungsrechtliche Beurteilung von Erzeugnissen (v.a. nicht vorverpackte /vorverpackte Lebensmittel, Kennzeichnung Allergene/Zusatzstoffe, nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben) | □ | □ | □ |  |  |
| Produktdefinitionen/Verkehrsbezeichnungen (Deutsches Lebensmittelbuch) | □ | □ | □ |  |  |
| Überprüfung von verschiedensten Erzeugnissen unter Einbeziehung ihrer Herstellungsprozesse  (Lebensmitteltechnologie, GHP) | □ | □ | □ | □ |  |
| Bemerkungen: | | | | | |

# Sonstiges

**Gesamtanteil an der praktischen Ausbildung: 5 %**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Schwerpunkte** | **Intensität der Ausbildung** | | | | |
| \**die hier aufgezählten Schwerpunkte stellen eine Mindestanforderung dar und sind nicht abschließend, auf die zu vermittelnden Inhalte gemäß Fortbildungsrahmenplan der Anlage 1 POLKon wird verwiesen* | ständig | häufig | gelegentlich | selten | nie |
| QM-System / Qualitätsmanagement-Handbuch LMÜ   * Nutzung der QM-Dokumente * Dokumentation mittels QM-Dokumenten | □ | □ | □ |  |  |
| IMSOC – Amtshilfeverfahren iRASFF, AAC – sowie RAPEX   * Meldeverfahren (siehe QM-Handbuch) * Meldeunterlagen (siehe QM-Handbuch) | □ | □ | □ |  |  |
| MNKP   * Strategische und operative Ziele sowie deren Umsetzung * Wirksamkeit amtlicher Kontrollen | □ | □ | □ | □ |  |
| Schnittstellen mit anderen Behörden   * Gesundheitsamt * Gewerbeamt * Bauamt * Umweltamt | □ | □ | □ | □ |  |
| Beurteilung von Bauanträgen/Abgabe lebensmittelrechtlicher Stellungnahmen   * Bewertung von Bauzeichnungen * Beurteilung räumlicher Gegebenheiten in Bezug auf künftige Nutzungen | □ | □ | □ | □ | □ |
| Bemerkungen: | | | | | |