

## Anlage zu § 2 Abs. 4 Weiterbildungsordnung

### Voraussetzung für die Zuerkennung der

I. **Zusatzbezeichnung** **Hygiene und Qualitätsmanagement  
im Lebensmittelbereich**

II. **Aufgabenbereich**  
Beratungstätigkeit zur Einrichtung und Durchführung von betriebseigenen Kontrollmaßnahmen bei der Herstellung, Behandlung und Inverkehrgabe von Lebensmitteln.

III. **Weiterbildungszeit** **2 Jahre**

IV. **Weiterbildungsgang**

A. Nachweis einer Tätigkeit im Rahmen betrieblicher Qualitätsmanagementsysteme oder Tätigkeit als amtlicher Tierarzt für mindestens 2 Jahre in Lebensmittelgewinnungs-, Lebensmittelbearbeitungs- oder Lebensmittelverarbeitungsbetrieben.

B Nachweis über die Teilnahme an mindestens 40 ATF-anerkannten oder gleichwertigen Fortbildungsstunden im Bereich Lebensmittelhygiene sowie über die Teilnahme an mindestens 40 Fortbildungsstunden in Seminarform, in welchen die Einrichtung von Eigenkontrollsystemen sowie Grundsätze der Gefahrenidentifizierung und -bewertung sowie deren Beherrschung Gegenstand der Veranstaltung waren. Die erfolgreiche Teilnahme an Seminaren wird durch Befähigungsnachweis in Form einer Abschlußprüfung bestätigt. Auf die genannten Fortbildungsstunden in Seminarform können bis zu 10 Stunden im Bereich Akkreditierung nach EN 45000 ff, ISO 9000 ff oder EN 14000 ff angerechnet werden.

Die nachgewiesenen Fortbildungsstunden dürfen nicht früher als 5 Jahre vor dem Antrag auf Genehmigung zum Führen der Zusatzbezeichnung abgeleistet worden sein.

V. **Wissensstoff**

1. Grundlegende Kenntnisse der Hygiene und Lebensmittelmikrobiologie.
2. Vertiefte Kenntnisse über die rechtlichen Vorschriften auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene einschließlich der produktbezogenen Regelungen (z.B. für Fleisch-, Milch- und Fischhygiene sowie Eier und Eiprodukte).
3. Eingehende Kenntnisse der Inhalte und Unterschiede von Systemen der Lebensmittelsicherheit sowie Qualitätsmanagementsystemen nach EN 45000 ff, DIN/ISO 9000 ff und von Umweltmanagementsystemen nach EN 14000 zu HACCP-Systemen nach den Vorgaben der Codex-Alimentarius-Kommission.
4. Im Rahmen von betrieblichen Eigenkontrollen müssen Kenntnisse in der praktischen Durchführung von Produktions-, Verfahrens- und System-Audits sowie der Überwachung von betrieblichen Prüfmitteln einschließlich der Anforderungen an die praktische Durchführung von Probenahmen vorhanden sein.
5. Eingehende Kenntnisse zur Durchführung von Personalschulungen nach DIN 10514.

9, a, HygQuaManLM, bis 31.1.09

Weiterbildungsbeginn bis 31.1.09

**VI. Weiterbildungseinrichtungen**

1. Institute, Institutionen und Stellen mit Überwachungsaufgaben des In- und Auslandes soweit diese mit dem Weiterbildungsgang übereinstimmen. Die Institute oder Institutionen müssen den Anforderungen an entsprechende deutsche Einrichtungen genügen.
2. Im Bereich der Tierärztekammern zum Erwerb der Befähigung durchgeführte Weiterbildungsseminare mit entsprechendem Lehrinhalt gemäß Abschnitt IV. B. werden anerkannt.
3. Als gleichwertig wird die hauptberufliche Tätigkeit als Hygieneberater in Betrieben, die eine eigene Qualitätssicherung und Hygienekontrolle besitzen, anerkannt.

**VII. Fachgespräch:**

Die Zuerkennung der Zusatzbezeichnung setzt ein erfolgreich geführtes Fachgespräch voraus.