

Anlage 1

(zu § 6 Satz 3, § 7 Absatz 1 Satz 2 und § 8 Absatz 1 Satz 1)

Lehrgangsrahmenplan

Der Lehrgang gliedert sich gemäß § 6 Satz 1 in einen praktischen Lehrgangsteil von 18 Monaten, der überwiegend am Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt stattfindet, und einen theoretischen Lehrgangsteil von 6 Monaten an einer Bildungseinrichtung.

Lehrgangsstelle/ Lehrgangsbehörde	Lehrgangsinhalt
I. Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organisation und Aufbau der Lebensmittelüberwachung in Sachsen 2. Einführung in die Anwendung des Lebensmittel- und Veterinärinformationssystems Sachsen (LEVES-SN) 3. Einführung in das sächsische und das behördeneigene Qualitätsmanagementsystem 4. Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln, Lebensmittelbedarfsgegenständen, Erzeugnissen des Tabakrechts und kosmetischen Mitteln (einschließlich Wasch- und Reinigungsmittel, Detergenzien): <ol style="list-style-type: none"> a) Betriebskontrollen einschließlich Audits und Probenahmen; Betriebskontrollen sollen unter anderem auch als Teamkontrollen erfolgen b) Kennenlernen der Kontrollverfahren und amtlichen Tätigkeiten, zum Beispiel Überprüfung, Probenahme, Warenuntersuchung, Dokumentenprüfung und Inspektionen c) Verfahren zur Risikoeinstufung der Unternehmen und zur risikoorientierten Probennahme; dazu Kennenlernen der verschiedenen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sowie möglicherweise damit verbundene Risiken für die menschliche Gesundheit und gegebenenfalls für die Gesundheit von Tieren, Pflanzen und Umwelt d) Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen über den Schutz der Gesundheit, die Hygiene, die Zusatzstoffe, die Bestrahlung, den Pflanzenschutz und sonstige Mittel sowie die Stoffe mit pharmakologischer Wirkung e) Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen über die Kennzeichnung, die Kennlichmachung, die Verbote zum Schutz vor Täuschung, die Werbung f) Einleitung und Durchsetzung von Maßnahmen und Sanktionen, um Rechtsverletzungen auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts zu unterbinden, Verstöße zu beenden oder erneute Verstöße zu verhindern; Meldung von Verstößen im Amtshilfeverfahren g) Bewertung der Verfahren im Rahmen der guten Herstellungspraxis, der guten Hygienepraxis sowie der auf den Grundsätzen der Gefahrenanalyse und Bestimmung kritischer Kontrollpunkte beruhenden Hazard Analysis Critical Control Points-Verfahren (HACCP) h) Grundkenntnisse zur Bewertung von Qualitätsmanagementsystemen und den diesen zugrunde liegenden Normen in Bezug auf Anordnungen i) Einholen von erforderlichen Auskünften j) Einsichtnahme in geschäftliche Aufzeichnungen und gegebenenfalls Anfertigung von Abschriften und Auszügen daraus sowie Prüfung und Bewertung des schriftlichen Dokumentenmaterials und sonstiger Aufzeichnungen k) Überblick über und gegebenenfalls Mitwirkung bei amtlichen Tätigkeiten wie Genehmigungen, Zulassungen, Attestierungen und Bescheinigungen sowie bei Informationspflichten, Berichterstattung und Statistiken l) einfache physikalische und chemische Vorprüfungen oder Messungen wie pH-Wertbestimmung und Temperaturmessung, Sinnesprüfung zur Feststellung von Abweichungen, Mängeln und Verstößen einschließlich des Verdachts der Nichtkonformität m) Mitwirkung bei der Einziehung, Beschlagnahme und amtlichen Verwahrung sowie der Überwachung der unschädlichen Beseitigung n) Anfertigung von Niederschriften über Außendiensttätigkeit (Berichte), Mitarbeit bei sonstigen durch die Lebensmittelüberwachungsbehörde veranlassten Maßnahmen und Sanktionen, unter anderem auch Verfassen von Verwaltungsakten o) Aufklärung der Verbraucher, Umgang mit Verbraucherbeschwerden p) Anzeige von Straftaten und Verfolgung von Ordnungswidrigkeiten, Zusammenarbeit mit den Strafverfolgungsbehörden
II. Landesdirektion Sachsen: bis zu 2 Wochen im Rahmen des praktischen Lehrgangsteils	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überwachung des Verkehrs mit sonstigen Bedarfsgegenständen sowie Mitteln zum Tätonwieren 2. Organisation und Aufgaben der für sonstige Bedarfsgegenstände sowie Mittel zum Tätonwieren zuständigen Behörde 3. Einführung in die Programme IFAS (Informationssystem für den Arbeitsschutz), VIS.SAX (Software für elektronische Aktenführung), EU-Schnellwarnsystem Safety Gate, ICSMS (internetgestütztes Informations- und Kommunikationssystem zur europaweiten Marktüberwachung von technischen Produkten) 4. Schnittstellen mit anderen Behörden, beispielsweise Zoll 5. Vermittlung von Kenntnissen der Kontrollverfahren, Befugnisse und Tätigkeiten

Lehrgangsstelle/ Lehrgangsbehörde	Lehrgangsinhalt
	6. Vermittlung der erforderlichen gesetzlichen Grundlagen 7. Betriebskontrollen und Probenahmen einschließlich Probentransport zur Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen sowie Nachbearbeitung der Kontrollen/Probenahmen mit Eingabe in die erforderlichen Programme 8. Verfolgung und Ahndung von Ordnungswidrigkeiten
III. Gesundheitsämter: 2 Wochen im Rahmen des praktischen Lehrgangsteils	1. Organisation und Aufgaben der für die Gesundheit und Umwelt zuständigen Behörden einschließlich Infektionsschutz 2. Zusammenarbeit bei der Ermittlung und Aufklärung von Erkrankungsgeschehen 3. Einblick in die Untersuchungsvorgänge, insbesondere in den Bereichen Wasser- und Abwasserhygiene, Schädlingskunde, Umwelthygiene und medizinisch-klinische Bakteriologie 4. Vermittlung von Kenntnissen bei der Beurteilung von Trinkwasser, Wasser für Lebensmittelbetriebe, Oberflächen-, Brauch- und Abwasser und bei der Bestimmung von Gesundheitsschädlingen (Maßnahmeneinleitung bei Vorhandensein von Indikatoren für Fäkalverunreinigungen und humanpathogener Keime)
IV. Bildungseinrichtung gemäß § 5 Absatz 3 (aufgeteilt in 2 bis 3 Module oder Blöcke): 6 Monate	1. Allgemeines Verwaltungs- und Verfahrensrecht, Grundzüge des Gemeinschaftsrechts, Verwaltungstechnik 2. Straf-, Strafprozess- und Ordnungswidrigkeitenrecht, Sanktionen 3. Recht des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich Erzeugnisse des Weinrechts, Lebensmittelbedarfsgegenständen, Erzeugnissen des Tabakrechts, kosmetischen Mitteln, Mitteln zum Tätowieren und sonstigen Bedarfsgegenständen; Fleisch- und Geflügelfleischhygienerecht sowie berührendes Fachrecht, z. B. tierische Nebenprodukte, Gewerberecht, Handelsklassen-, Preis- und Eichrecht, Chemikalienrecht 4. Warenkunde, Technologie und Umgang mit Lebensmitteln einschließlich Erzeugnissen des Weinrechts, mit Lebensmittelbedarfsgegenständen, Erzeugnissen des Tabakrechts, kosmetischen Mitteln, Mitteln zum Tätowieren und sonstigen Bedarfsgegenständen; spezifisches Hygienerecht der Waren und deren Sensorik 5. Mikrobiologie und Parasitologie, Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten, Desinfektion und Sterilisation, Schädlingsprophylaxe und Praxis der Schädlingsbekämpfung 6. Lebensmittel- und Betriebshygiene, betriebliche Eigenkontrollsysteme, Umwelthygiene 7. Ernährungslehre und Lebensmitteltoxikologie 8. Qualitätsmanagementsysteme in der Lebensmittelindustrie sowie der sächsischen Lebensmittelüberwachung 9. Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken, interkulturelle Kompetenz, psychologische Grundlagen der Überwachungstätigkeit 10. Vorstellung der Arbeit der Interdisziplinären Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit 11. EU-Schnellwarnsysteme Rapid Alert System for Food and Feed und Safety Gate 12. Zusammenarbeit mit den Gesundheitsämtern, lebensmittelbedingte Erkrankungen, Zoonosen in der Lebensmittelkette, Bundesamtliches System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA), Zoonosenmonitoring 13. theoretische Einführung in LEVES-SN 14. Durchführung von Ermittlungen und Vernehmungen im Verwaltungsverfahren (Techniken) in Zusammenarbeit mit der Polizeivollzugsdienststelle
1 Woche im Rahmen des praktischen Lehrgangsteils	1. Organisation und Aufgaben einer Untersuchungseinrichtung einschließlich Probenplanung 2. Weitere Lehrgangsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> a) tierische Lebensmittel (Warenkunde, Mikrobiologie, Histologie, Chemie) einschließlich lebensmittelassoziierter Erkrankungen und Mikrobiologie nichttierischer Lebensmittel b) Getreide und -erzeugnisse, Back-, Teig- und Süßwaren, Kaffee, Tee, Kakao, Speiseeis c) Obst, Gemüse und -erzeugnisse, Gewürze, Fertiggerichte d) Fette, Öle, Feinkost, Zusatzstoffe e) Getränke f) Wein und amtliche Außendienstaufgaben g) diätetische Lebensmittel, Säuglings- und Kleinkindernahrung, Nahrungsergänzungsmittel h) Bedarfsgegenstände und Kosmetik i) pharmakologisch wirksame Stoffe, Nationaler Rückstandskontrollplan, Vitaminanalytik j) organische und anorganische Schadstoffe k) Pestizide und Dioxine l) Bestrahlung, Radiologie, Parasitologie, Tabak, gentechnisch veränderte Lebensmittel, Allergene, Lebensmittelinformationsmanagementsystem 3. Verfolgung des Vorgangs der Bearbeitung von Proben vom Eingang bis zur abschließenden Beurteilung 4. Gewährung des Einblicks in die Untersuchungsvorgänge 5. Vermittlung der Kenntnis wesentlicher Beanstandungsgründe 6. Durchführung sensorischer Prüfungen 7. Warenkunde, Technologie, Herstellungsverfahren und Rechtsgrundlagen
V. Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen: 6 Wochen im Rahmen des praktischen Lehrgangsteils	1. Organisation und Aufgaben einer Untersuchungseinrichtung einschließlich Probenplanung 2. Weitere Lehrgangsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> a) tierische Lebensmittel (Warenkunde, Mikrobiologie, Histologie, Chemie) einschließlich lebensmittelassoziierter Erkrankungen und Mikrobiologie nichttierischer Lebensmittel b) Getreide und -erzeugnisse, Back-, Teig- und Süßwaren, Kaffee, Tee, Kakao, Speiseeis c) Obst, Gemüse und -erzeugnisse, Gewürze, Fertiggerichte d) Fette, Öle, Feinkost, Zusatzstoffe e) Getränke f) Wein und amtliche Außendienstaufgaben g) diätetische Lebensmittel, Säuglings- und Kleinkindernahrung, Nahrungsergänzungsmittel h) Bedarfsgegenstände und Kosmetik i) pharmakologisch wirksame Stoffe, Nationaler Rückstandskontrollplan, Vitaminanalytik j) organische und anorganische Schadstoffe k) Pestizide und Dioxine l) Bestrahlung, Radiologie, Parasitologie, Tabak, gentechnisch veränderte Lebensmittel, Allergene, Lebensmittelinformationsmanagementsystem 3. Verfolgung des Vorgangs der Bearbeitung von Proben vom Eingang bis zur abschließenden Beurteilung 4. Gewährung des Einblicks in die Untersuchungsvorgänge 5. Vermittlung der Kenntnis wesentlicher Beanstandungsgründe 6. Durchführung sensorischer Prüfungen 7. Warenkunde, Technologie, Herstellungsverfahren und Rechtsgrundlagen