

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

Ausgestaltung des praktischen und des theoretischen Lehrgangsteils

I. Allgemeines

1. Einstellungsbehörde

- a) Die Einstellungsbehörde schließt mit ihren Teilnehmenden einen Lehrgangsvertrag nach Maßgabe dieser Verordnung.
- b) Einstellungstermin ist jeweils der 1. Dezember. Die Einstellungsbehörde informiert die Landesdirektion Sachsen als Prüfungsbehörde spätestens 3 Wochen vor Lehrgangsbeginn über die Teilnahme einer angehenden Lebensmittelkontrolleurin oder eines angehenden Lebensmittelkontrolleurs.
- c) Die Einstellungsbehörde stellt sicher, dass im Rahmen des Lehrgangs der Lehrgangsrahmenplan gemäß Anlage 1 erfüllt wird. In diesem Zusammenhang weist sie den Teilnehmenden die Lehrgangsstellen zu.

2. Lehrgangsdauer

- a) Der Lehrgang dauert grundsätzlich 24 Monate. Die Einstellungsbehörde kann die Dauer des Lehrgangs auf Vorschlag der Lehrgangssleitung um bis zu 1 Jahr verlängern, wenn aus nicht von der oder dem Teilnehmenden zu vertretenden Gründen der praktische Lehrgangsteil für mindestens 2 Monate oder der theoretische Lehrgangsteil für mindestens 1 Monat unterbrochen wurde oder der Stand der theoretischen oder praktischen Kenntnisse unzureichend ist.
- b) Krankheitszeiten und Urlaub aus besonderen Anlässen werden auf die Lehrgangszeit angerechnet, soweit sie insgesamt 8 Wochen nicht überschreiten.
- c) Lehrgangszeiten und Prüfungsleistungen, die in anderen Bundesländern oder EU-Mitgliedsstaaten erbracht worden sind, können auf Antrag auf die Lehrgangszeit angerechnet werden. Über die Anrechnung entscheidet die Prüfungsbehörde in Abstimmung mit dem Sächsischen Staatsministerium für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt.

3. Lehrgangssleitung

- a) Die Lehrgangssleitung überwacht und leitet den Lehrgang. Sie ist dafür verantwortlich, dass günstige Voraussetzungen für eine erfolgreiche Teilnahme am Lehrgang geschaffen werden. Sie erstellt den behördinternen Lehrgangsplan, informiert sich regelmäßig über den Ablauf des Lehrgangs und hat sich vom Fortschritt der oder des Teilnehmenden zu überzeugen sowie sie oder ihn auf Mängel hinzuweisen und zu beraten.
- b) Die Lehrgangssleitung kann fachlich geeignete Personen bestimmen, welche den praktischen Teil des Lehrgangs durchführen.
- c) Je Teilnehmenden führt die Lehrgangssleitung eine Lehrgangssakte. In dieser sind sämtliche nach § 16 Satz 2 erforderlichen Nachweise zu führen, wobei Kopien ausreichend sind.

4. Leistungsnachweise

- a) Während des gesamten Lehrgangs sind Leistungsnachweise in Form schriftlicher Arbeiten zu erbringen.

- b) Während des theoretischen Lehrgangsteils sind von den Teilnehmenden mindestens 6 schriftliche Aufsichtsarbeiten gemäß Ziffer III.2 anzufertigen.
- c) Während des praktischen Lehrgangsteils sind von den Teilnehmenden 3 schriftliche Arbeiten nach den Vorgaben gemäß Ziffer II.3 anzufertigen.
- d) Für die Bewertung gelten § 31 Absatz 3 und § 32 Absatz 2 Satz 2 entsprechend.
- e) Für die Bewertung sind in erster Linie die sachliche Richtigkeit und die Art der Begründung maßgebend. Daneben sind je nach Art des Leistungsnachweises auch die Gliederung, die Klarheit der Darstellung, die äußere Form der Arbeit und die Rechtschreibung zu berücksichtigen.

II. Praktischer Lehrgangsteil

1. Inhalt

- a) Die Lehrgangsbehörde legt im Einvernehmen mit den praktischen Lehrgangsstellen nach § 5 Absatz 2 die Reihenfolge der Lehrgangsabschnitte für die Teilnehmenden im Voraus fest. Aus Gründen eines sachgerechten Lehrgangs kann davon abgewichen werden.
- b) Die Teilnehmenden sind in typische Arbeitsvorgänge einzuführen. Ihnen ist unter Berücksichtigung ihres Lehrgangsstandes Gelegenheit zu geben, Vorgänge selbstständig zu bearbeiten. Die Teilnehmenden lernen, Vorgänge in tatsächlicher und rechtlicher Hinsicht zu beurteilen. Die Teilnehmenden sollen auch an Dienstbesprechungen teilnehmen. Der Lehrgang ist durch Besichtigungen von öffentlichen, unternehmerischen und sozialen Einrichtungen sowie durch andere geeignete Veranstaltungen einschließlich Betriebsbesuche zu ergänzen, soweit dies das Ziel des Lehrgangs erforderlich macht.

2. Befähigungsberichte

- a) Unmittelbar vor Beendigung des jeweiligen praktischen Lehrgangsteils ist von der Lehrgangsbehörde und den Lehrgangsstellen nach § 5 Absatz 2 jeweils ein Befähigungsbericht nach Anlage 5 über die oder den Teilnehmenden anzufertigen, mit dem zugleich die jeweiligen Lehrgangszeiten nach Anlage 1 bestätigt werden. Zum Zeitpunkt der Anmeldung zur Lehrgangsprüfung verfügen die Teilnehmenden somit über insgesamt 4 Befähigungsberichte.
- b) Bestandteil der Befähigungsberichte der Lehrgangsbehörde und der Lehrgangsstelle gemäß § 5 Absatz 2 Nummer 3 sind auch die Ergebnisse der schriftlichen Arbeiten gemäß Ziffer II.3. Bei den Befähigungsberichten der Lehrgangsstellen nach § 5 Absatz 2 Nummer 1 und 2 entfällt in der Anlage 5 die Angabe von Punktzahl und Note.
- c) Die Befähigungsberichte sind den Teilnehmenden vor Unterzeichnung zu eröffnen und den Teilnehmenden ist Gelegenheit zur Stellungnahme zu geben. Die Befähigungsberichte sind den Teilnehmenden mit der Maßgabe auszuhändigen, der Lehrgangssleitung unverzüglich eine Kopie für die Lehrgangssakte vorzulegen.

3. Schriftliche Arbeiten

- a) Die Teilnehmenden haben während des praktischen Lehrgangsteils bei ihren Lehrgangsbehörden insgesamt 2 schriftliche Arbeiten unter Aufsicht anzufertigen. Die Themen dieser beiden schriftlichen Arbeiten sind von der jeweiligen Lehrgangsbehörde zu stellen und zu bewerten. Die Inhalte orientieren sich an der Anlage 1, wobei insbesondere folgende Themenkomplexe Berücksichtigung finden sollen:
 - aa) 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),
 - bb) 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.
- Eine dritte schriftliche Arbeit ist während des praktischen Lehrgangsteils bei der Lehrgangsstelle gemäß § 5 Absatz 2 Nummer 3 anzufertigen. Das Thema wird von der Leitung der Lehrgangsstelle oder der von ihr beauftragten Person, die auch die Arbeit bewertet, gestellt. Die Inhalte orientieren sich an der Anlage 1.
- b) Die Bearbeitungszeit soll für jede Arbeit höchstens 180 Minuten betragen. Für die Bewertung dient § 31 als Grundlage.
- c) Die Lehrgangsleitung der Lehrgangsbehörde sowie die Leitung der Lehrgangsstelle nach § 5 Absatz 2 Nummer 3 werten nach der Bewertung der schriftlichen Arbeiten diese mit den Teilnehmenden aus.
- d) Die bewerteten schriftlichen Arbeiten werden zur Lehrgangskarte genommen.

4. Berichtsheft

Die Teilnehmenden haben während des praktischen Lehrgangsteils ein Berichtsheft gemäß Anlage 6 selbständig zu führen. Das Berichtsheft ist regelmäßig von der Lehrgangsleitung der Lehrgangsbehörde nach § 5 Absatz 1 und den Leitungen der Lehrgangsstellen nach § 5 Absatz 2 zu überprüfen. Es ist von der oder dem Teilnehmenden im Laufe des Lehrgangs vollständig auszufüllen.

III. Theoretischer Lehrgangsteil

1. Inhalt

- a) Der theoretische Lehrgangsteil ist in 2 oder 3 Teile gegliedert und findet an einer Bildungseinrichtung gemäß § 5 Absatz 3 statt.
- b) Inhalt und Umfang des theoretischen Lehrgangsteils ergeben sich aus dem Lehrgangsrahmenplan gemäß Anlage 1.
- c) Die Bildungseinrichtung kann bei begründeten Ausnahmen Abweichungen von dem betreffenden Teil des Lehrgangsrahmenplans zulassen, wenn dies für die ordnungsgemäße Durchführung des Lehrgangs erforderlich ist und das Ziel des Lehrgangs gewahrt bleibt. Diese Abweichungen sind zu dokumentieren.

2. Schriftliche Aufsichtsarbeiten

- a) Es werden mindestens 6 schriftliche Aufsichtsarbeiten angefertigt, die gemäß Anlage 4 zu dokumentieren sind.
- b) Die Teilnehmenden dürfen zur Bearbeitung der Aufsichtsarbeiten nur die von der Bildungseinrichtung oder den Lehrbeauftragten zugelassenen Arbeits- und Hilfsmittel verwenden.
- c) Wird eine Aufsichtsarbeit mit triftiger Entschuldigung versäumt, die unverzüglich vorzulegen ist, ist die Aufsichtsarbeit unverzüglich nachzuholen.
- d) Wird ein Täuschungsversuch oder schulhaft ein Verstoß gegen die Ordnung begangen, so ist die Aufsichtsarbeit mit „ungenügend“ und 0 Punkten zu bewerten. Das gleiche gilt, wenn eine Aufsichtsarbeit ohne triftige Entschuldigung versäumt wird.
- e) Eine schriftliche Aufsichtsarbeit gilt als bestanden, wenn mindestens 50 Prozent der Leistung erreicht worden ist. Nicht bestandene Aufsichtsarbeiten können zweimal wiederholt werden. Die Wiederholung der Aufsichtsarbeiten hat binnen 12 Monaten zu erfolgen. Wird die Leistung nicht erbracht, so gilt der Leistungsnachweis nach Anlage 4 als nicht erbracht und es fehlt die Zulassungsvoraussetzung für die Lehrgangsprüfung nach § 16 Satz 2.
- f) Die Leistungen sind zeitnah entsprechend § 31 zu bewerten und den Teilnehmenden umgehend bekannt zu geben.

**Anmeldung zur Lehrgangsprüfung von Lebensmittelkontrolleurinnen
und Lebensmittelkontrolleuren im Freistaat Sachsen**

Adresse der Prüfungsbehörde:

Name, Vorname _____

geboren am _____ in _____

wohnhaft in _____

Lehrgangsbehörde _____

beantragt hiermit^{*)} die Zulassung

- zur Lehrgangsprüfung gemäß § 16 Satz 1 der Sächsischen Lebensmittelkontrolleursverordnung bei der Prüfungsbehörde. Der Anmeldung sind beigelegt:
 - Bescheinigung über die Teilnahme am theoretischen Lehrgangsteil nach Anlage 4 der Sächsischen Lebensmittelkontrolleursverordnung,
 - Befähigungsberichte des praktischen Lehrgangsteils nach Anlage 5 der Sächsischen Lebensmittelkontrolleursverordnung,
 - das ausgefüllte Berichtsheft gemäß Anlage 6 der Sächsischen Lebensmittelkontrolleursverordnung,
 - je eine Kopie eines Kontrollberichts des Prüflings zu den für die praktische Prüfung relevanten Objekten gemäß § 24 Absatz 1 der Sächsischen Lebensmittelkontrolleursverordnung.
- zur Wiederholung der Lehrgangsprüfung gemäß § 16 Satz 1 in Verbindung mit den §§ 35 und 36 der Sächsischen Lebensmittelkontrolleursverordnung bei der Prüfungsbehörde. Der Anmeldung sind Nachweise darüber, ob, wann und mit welchem Erfolg der Prüfling bereits an Lehrgangsprüfungen beziehungsweise einzelnen Prüfungsleistungen teilgenommen hat, beigelegt^{*)} für die
 - praktische Lehrgangsprüfung
 - schriftliche Lehrgangsprüfung
 - mündliche Lehrgangsprüfung.
- Die Gewährung einer Prüfungsvergünstigung gemäß § 27 Absatz 4 der Sächsischen Lebensmittelkontrolleursverordnung wird beantragt.

Ort, Datum

Unterschrift

^{*)} Zutreffendes bitte jeweils ankreuzen

Bescheinigung über die Teilnahme am theoretischen Lehrgangsteil

Name, Vorname _____

geboren am _____

hat an dem theoretischen Lehrgangsteil zur Lebensmittelkontrolleurin/zum Lebensmittelkontrolleur

vom _____ bis zum _____ der Bildungseinrichtung
_____ mit Erfolg teilgenommen.

Fehltage entschuldigt: _____ unentschuldigt: _____

Bei den schriftlichen Aufsichtsarbeiten wurden folgende Punkte erreicht:

Aufsichtsarbeit	erreichter Punkteanteil in %	Bewertung gemäß § 31 der Sächsischen Le- bensmittelkontrolleurs- verordnung
Recht und Lebensmittelrecht		
Verwaltungsrecht		
Mikrobiologie		
Lebensmittelhygiene		
Technologie und Warenkunde tierischer Le- bensmittel		
Technologie und Warenkunde pflanzlicher Le- bensmittel		

Mittelwert aller Aufsichtsarbeiten

Es wurde

die Gesamtnote _____ (_____ Punkte) erreicht.

Ort, Datum

(Unterschrift Bildungseinrichtung)

Befähigungsbericht des praktischen Lehrgangsteils

Lehrgangsbehörde/Lehrgangsstelle:

(Bezeichnung) _____ (Ort) _____ (Datum) _____

(Vor- und Familienname) _____ (Dienstbezeichnung) _____

Lehrgangsabschnitt: _____

Lehrgangszeit vom _____ bis _____

Fehlen infolge Krankheit _____ Tage

Fehlen infolge Urlaub _____ Tage

Fehlen infolge von unentschuldigtem Fernbleiben _____ Tage

Kurze Angabe über Art und Umfang der Tätigkeit:

Beurteilung:

Punktzahl: _____ Note: _____

(Ort) (Datum) (Unterschrift Lehrgangsleitung/Leitung der
Lehrgangsstellen)

Von vorstehendem Befähigungsbericht habe ich Kenntnis genommen. Der Befähigungsbericht wurde mit mir besprochen.

(Ort) (Datum) (Unterschrift Prüfling)

Überprüfung durch die Lehrgangsleitung: _____

**Berichtsheft zum praktischen Lehrgangsteil zur Lebensmittelkontrolleurin
beziehungsweise zum Lebensmittelkontrolleur**

von

Name, Vorname

Das Berichtsheft gibt einen Überblick über die Ausbildungsschwerpunkte des praktischen Lehrgangsteils zur Lebensmittelkontrolleurin beziehungsweise 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 Wichtigkeit der einzelnen Sachbereiche gegeneinander zu sehen. Sie müssen den tatsächlichen Gegebenheiten und aktuellen Anlässen angepasst werden.

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

Für Teile des Lehrgangsrahmenplans nach Anlage 1 der Sächsischen Lebensmittelkontrolleursverordnung, die vom ausbildenden 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 ist je eine Kopie eines Kontrollberichts des Prüflings zu den für die praktische Lehrgangsprüfung relevanten Objekten gemäß § 24 Absatz 1 der Sächsischen Lebensmittelkontrolleursverordnung.

Die schriftlichen Arbeiten gemäß Anlage 2 Ziffer II.3 der Sächsischen Lebensmittelkontrolleursverordnung sollten sich an der Musterprüfung orientieren.

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

**Nachweisführung über den praktischen Lehrgangsteil des Lehrgangs
zur Lebensmittelkontrolleurin/zum Lebensmittelkontrolleur (Berichtsheft)**

Name/Vorname: _____

Lehrgangsbehörde: _____

Lehrgangszeitraum: _____

Fehlzeiten: _____

Bemerkungen:

Die nachstehenden Lehrgangsinhalte wurden von der Lehrgangsbehörde in dem unten angeführten Umfang vermittelt.

Ort und Datum

Unterschrift Lehrgangsteilnehmende/r

Ort und Datum

Unterschrift Lehrgangsleitung



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

I. Rechtsfragen

Gesamtanteil an der praktischen Lehrgangsausbildung:

20 %

Schwerpunkte	Intensität der Lehrgangsausbildung				
	ständig	häufig	gelegentlich	selten	nie
*Die hier aufgezählten Schwerpunkte stellen eine Mindestanforderung dar und sind nicht abschließend; auf die zu vermittelnden Inhalte gemäß Lehrgangsrahmenplan der Anlage 1 der Sächsischen Lebensmittelkontrolleursverordnung wird verwiesen.					
1. Rechtsgrundlagen (EU-Recht 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X	X
2. Verwaltungsrecht (u.a. Erstellung und Dokumentation von Berichten, Verwaltungsakten, Rechtsbehelfen, Bußgeld- und Strafanzeigen, Gebührenbescheide)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X	X
3. Kennzeichnungsrecht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X	X
4. Anwendung des Gebührenrechts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
5. Futtermittel, tierische Nebenprodukte, Einfuhr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Handels-, Gewerbe- und Eichrecht sowie Fertigpackungsverordnung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Bemerkungen:					

II. Amtliche Kontrollen

Gesamtanteil an der praktischen Lehrgangsausbildung:

40 %

Schwerpunkte	Intensität der Lehrgangsausbildung				
	ständig	häufig	gelegentlich	selten	nie
<p>*Die hier aufgezählten Schwerpunkte stellen eine Mindestanforderung dar und sind nicht abschließend; auf die zu vermittelnden Inhalte gemäß Lehrgangsrahmenplan der Anlage 1 der Sächsischen Lebensmittelkontrolleureverordnung wird verwiesen.</p>					
<p>1. Organisation, Planung und Durchführung von amtlichen Kontrollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung/Planung (u.a. Prüf- und Arbeitsmittel, Anwendung Qualitätsmanagement-Handbuch) • Selbständige Kontrolltätigkeit/Sofortmaßnahmen • Kontrolle von betrieblichen Dokumentationen/Buchführung • Nachbereitung (siehe auch Einleitung amtlicher Maßnahmen) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<p>2. Lebensmittel- und Veterinärinformationssystem Sachsen (LEVES-SN) – Allgemein</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erfassung von Betriebs- und Kontroldaten • Statistiken, Auswertungen 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<p>3. Lebensmittelhygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betriebshygiene (Reinigung und Desinfektion) • Mikrobiologie/Parasitologie • Personalhygiene/Infektionsschutzgesetz 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<p>4. Betriebliche Eigenkontrolle/auf die Grundsätze der Gefahrenanalyse und Bestimmung kritischer Kontrollpunkte gestützte Hazard Analysis Critical Control Points-Verfahren (HACCP) gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004</p> <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung der Wirksamkeit von HACCP-Konzepten für verschiedene Betriebsformen 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<p>5. Risikobeurteilung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erhebung der Risikokriterien im Betrieb • Risikobewertung und -einstufung • Festlegung von Kontrollzielen • Erfassung in LEVES-SN 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<p>6. Rückverfolgbarkeit im Sinne von Artikel 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

<ul style="list-style-type: none"> Dokumentenrecherche zur Rückverfolgbarkeit, Übungen zur Kontrolle von Wareneingängen, Warenbeständen, Warenlagerlogistik 				X	X	X
7. Erstellen von Kontrollberichten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		X	X
8. Einleitung amtlicher Maßnahmen - Erkennen von Tatbestand und Rechtsfolge <ul style="list-style-type: none"> administrativ (v.a. nicht formelle Maßnahmen) gerichtlich 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		X	X
9. Sonderformen der Kontrolle - Schwerpunktkontrollen (anlassbezogen, z.B. aufgrund einer Schnellwarnmeldung/Rückruf, Verdachts-, Beschwerde- oder Nachkontrolle, Ermittlung/Überprüfung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		X
10. Entgegennahme und Bearbeitung von lebensmittelbedingten Erkrankungsgeschehen <ul style="list-style-type: none"> interdisziplinäre Zusammenarbeit v.a. mit Gesundheitsamt Anwendung von Bögen des Bundeseinheitlichen Systems zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA-Bögen) Anwendung von Unterlagen des Qualitätsmanagement-Handbuchs 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		X
11. Entgegennahme von Beschwerden einschließlich der Erfassung in LEVES-SN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		X
12. freiverkäufliche Arzneimittel	<input type="checkbox"/>					
13. Bemerkungen:						

III. Schwerpunkt Durchführung der Betriebskontrolle

Mindestkontrollen: 150

Betriebsarten und -tätigkeiten	Anzahl Kontrollen	davon Kontrollen mit formellen Maßnahmen (möglichst 5-10 %)	davon Kontrollen unter Beteiligung von Mitarbeitenden von Lebensmittelüberwachungsbehörden (des Staatsministeriums für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt einschließlich der Interdisziplinären Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit, der Landesdirektion Sachsen oder der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen)
1. Tätigkeit „Primärproduktion“ 5 % = 8 Kontrollen			
2. Tätigkeit „Herstellen“ 65 % = 97 Kontrollen (davon mit Facettenausprägung „zubereiten“ 50 % = 48 Kontrollen)			
3. Tätigkeit „Behandeln“ (zum Beispiel Lebensmittellager, Umpack- / Transportbetriebe) 5 % = 7 Kontrollen			
4. Tätigkeit „Inverkehrbringen“ (zum Beispiel Einzelhandel, Großhandel, Lebensmittelgeschäft) 25 % = 38 Kontrollen			
5. Bemerkungen:			

IV. Amtliche Probenahme

Gesamtanteil an der praktischen Lehrgangsausbildung:

25 %

Schwerpunkte	Intensität der Ausbildung				
	ständig	häufig	gelegentlich	selten	nie
*Die hier aufgezählten Schwerpunkte stellen eine Mindestanforderung dar und sind nicht abschließend; auf die zu vermittelnden Inhalte gemäß Lehrgangsrahmenplan der Anlage 1 der Sächsischen Lebensmittelkontrolleursverordnung wird verwiesen.					
1. Organisation, Planung und Durchführung von amtlichen Probenentnahmen <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung (Probenplan, Prüf- und Arbeitsmittel, Entnahmeverfahren, Auswahlkriterien, Anwendung Qualitätsmanagement-Handbuch) • Selbständige Durchführung (Prozesskontrolle und Schwachstellenanalyse, Kennzeichnung, Bearbeitung Probenahmeschein) • Nachbereitung (sachgemäßer Transport und Einlagerung, Gegen-/Zweit-/Vergleichsprobe, Eintragung in LEVES-SN) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. LEVES-SN – Allgemein <ul style="list-style-type: none"> • Erfassung von Probendaten, Befunden und daraus resultierenden Maßnahmen • Statistiken, Auswertungen 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Ordnungsgemäßer Umgang mit Probenmaterial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Übungen zu <ul style="list-style-type: none"> • Temperaturmessungen • pH-Wert-Messungen • Überprüfung der Qualität von Frittierzett 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Sonderprogramme (u.a. Bundesweiter Überwachungsplan (BÜp), Landesüberwachungsprogramm (LÜP), Monitoring) <ul style="list-style-type: none"> • spezielle Vorschriften zu Probenmengen • Bearbeitung Checklisten (BÜp, LÜP) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Sonderformen der amtlichen Probenentnahme (Verdachtsprobe, Stufenkontrolle, Tupferproben)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Einleitung amtlicher Maßnahmen – Erkennen von Tatbestand und Rechtsfolge, Auswertung des Gutachtens <ul style="list-style-type: none"> • administrativ (u.a. nicht formelle Maßnahmen) • gerichtlich • Umgang mit schnellwarnrelevanten Befunden 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Bemerkungen:					

V. Warenkunde

Gesamtanteil an der praktischen Lehrgangsausbildung:

10 %

Schwerpunkte	Intensität der Ausbildung				
	ständig	häufig	gelegentlich	selten	nie
*Die hier aufgezählten Schwerpunkte stellen eine Mindestanforderung dar und sind nicht abschließend; auf die zu vermittelnden Inhalte gemäß Lehrgangsrahmenplan der Anlage 1 der Sächsischen Lebensmittelkontrolleursverordnung wird verwiesen.					
1. kennzeichnungsrechtliche Beurteilung von Erzeugnissen (v.a. nicht vorverpackte/vorverpackte Lebensmittel, Kennzeichnung Allergene/Zusatzstoffe, nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X	X
2. Produktdefinitionen/Verkehrsbezeichnungen (Deutsches Lebensmittelbuch)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X	X
3. Überprüfung von verschiedenen Erzeugnissen unter Einbeziehung ihrer Herstellungsprozesse (Lebensmitteltechnologie, gute Hygienepraxis)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
4. Bemerkungen:					

VI. Sonstiges

Gesamtanteil an der praktischen Lehrgangsausbildung:

5 %

Schwerpunkte	Intensität der Ausbildung				
	ständig	häufig	gelegentlich	selten	nie
*Die hier aufgezählten Schwerpunkte stellen eine Mindestanforderung dar und sind nicht abschließend; auf die zu vermittelnden Inhalte gemäß Lehrgangsrahmenplan der Anlage 1 der Sächsischen Lebensmittelkontrolleursverordnung wird verwiesen.					
1. Qualitätsmanagement-System/Qualitätsmanagement-Handbuch Lebensmittelüberwachung <ul style="list-style-type: none"> • Nutzung der Qualitätsmanagement-Dokumente • Dokumentation mittels Qualitätsmanagement-Dokumenten 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X	X
2. Verfahren gemäß IMSOC-Verordnung und Safety Gate <ul style="list-style-type: none"> • Meldeverfahren (siehe Qualitätsmanagement-Handbuch) • Meldeunterlagen (siehe Qualitätsmanagement-Handbuch) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X	X
3. Mehrjähriger Nationaler Kontrollplan <ul style="list-style-type: none"> • strategische und operative Ziele sowie deren Umsetzung • Wirksamkeit amtlicher Kontrollen 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
4. Schnittstellen mit anderen Behörden <ul style="list-style-type: none"> • Gesundheitsamt • Gewerbeamt • Bauamt • Umweltamt 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
5. Beurteilung von Bauanträgen/Abgabe lebensmittelrechtlicher Stellungnahmen <ul style="list-style-type: none"> • Bewertung von Bauzeichnungen • Beurteilung räumlicher Gegebenheiten in Bezug auf künftige Nutzungen 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Bemerkungen:					

Prüfungszeugnis

für _____

geboren am _____ in _____

hat die

Lehrgangsprüfung zum Abschluss

Lebensmittelkontrolleur/-in

gemäß Lebensmittelkontrolleur-Verordnung vom 17. August 2001 (BGBl. I S. 2236) in der jeweils geltenden Fassung

mit dem Gesamtprüfungsergebnis „_____“ (____ Punkte)
bestanden.

(Prägesiegel)

Ort, Datum

Vorsitzendes Mitglied des
Prüfungsausschusses

Beauftragte Person der
Landesdirektion Sachsen

Einzelleistungen der Fortbildungsprüfung

Schriftliche Prüfung: _____ Punkte

Praktische Prüfung: _____ Punkte

Mündliche Prüfung: _____ Punkte

Gesamtergebnis der Prüfung: „_____“ (_____ Punkte)