



Akademie für Öffentliches
Gesundheitswesen in Düsseldorf



Curriculum

**Theoretischer Lehrgang
zur Lebensmittelkontrolleurin
und zum Lebensmittelkontrolleur**

Berichte & Materialien Band 24

Curriculum

Theoretischer Lehrgang
zur Lebensmittelkontrolleurin
und zum Lebensmittelkontrolleur

Berichte & Materialien Band 24

Die Urheberrechte für den Inhalt liegen bei dem Herausgeber.

Erstellt von

Holger Kretschmar, ehem. Ausbildungsleiter

Neu bearbeitet von

Frank Döblitz, Ausbildungsleitung Lebensmittelkontrolleure,
-sicherheit und -überwachung

Herausgeber:

Akademie für öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf

Kanzlerstraße 4, 40472 Düsseldorf

Telefon 02 11/3 10 96-0, Telefax: 02 11/3 10 96-69

E-Mail: info@akademie-oegw.de

Internet: www.akademie-oegw.de

Rechtsfähige Anstalt des öffentlichen Rechts:

Träger sind die Länder Berlin, Bremen, Hamburg, Hessen, Niedersachsen,
Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Schleswig-Holstein

1. Auflage 2009

2. aktualisierte Auflage 2017

ISSN 0930-1364

Hinweis: Aus Gründen der Lesbarkeit ist im Text nur die männliche Form verwendet worden. Selbstverständlich ist hierbei die weibliche Form immer mit gemeint.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	2
Einleitung	3
1. Grundlagen der Ausbildung zum/zur Lebensmittelkontrolleur/in	4
1.1 Gesetzliche Grundlagen und europäische Ausrichtung	4
1.2 Rechtsgrundlagen zur Ausbildung und Prüfung	5
1.3 Formale Zugangsvoraussetzungen	5
1.4 Zeitlicher Ablauf der Ausbildung	5
2. Lehrgangsdurchführung	6
2.1 Lehrgangsstruktur	6
2.2 Lernziele und Inhalte	8
2.3 Didaktische Methoden und Material	8
2.4 Sicherstellung der erfolgreichen Teilnahme am Lehrgang	9
3. Qualitätssichernde Maßnahmen	10
3.1 Strukturqualität	10
3.1.1 Personal	10
3.1.2 Teilnahmeentgelt	12
3.1.3 Zuständigkeiten	12
3.1.4 Infrastruktur	12
3.2 Prozessqualität	12
3.2.1 Standardisierte Verfahren	12
3.2.2 Lehrgangsorganisation	13
3.3 Ergebnisqualität	14
3.3.1 Instrumente der Evaluation	14
Anhang	
Lernziele mit Lerninhalten	15
Fachgebiet 1: Allgemeine Rechtsgebiete	15
Fachgebiet 2: Spezielle Rechtsgebiete	16
Fachgebiet 3: Warenkunde	19
Fachgebiet 4: Umwelthygiene und Ernährungslehre	20
Fachgebiet 5: Mikrobiologie und Parasitologie	21
Fachgebiet 6: Lebensmittel- und Betriebshygiene, Betriebliche Eigenkontrollsysteme	22
Fachgebiet 7: Psychologische Grundlagen der Kontrolltätigkeit, insbesondere Kommunikations- und Konflikt- lösungstechniken	25
Abkürzungen	26

Vorwort

Innerhalb des großen, vielschichtigen Bereiches des Verbraucherschutzes nimmt – auch unter Berücksichtigung der öffentlichen Wahrnehmung – der Bereich der Lebensmittelsicherheit eine zentrale Stellung ein. Sowohl der Prozess der Lebensmittelherstellung, Lagerung, Verteilung als auch der Aufbereitung erfordern die Anwendung vielfältiger Kenntnisse und die Umsetzung differenzierter Hygienestandards.

Die Lebensmittelüberwachung mit ihren verschiedenen Fachberufen hat dabei eine Garantenstellung für die Qualität der Lebensmittel. Das Tätigkeitsfeld der Lebensmittelkontrolleure auf der örtlichen Ebene in den Verwaltungen der Kreise und kreisfreien Städte als Aufklärungs-, Beratungs-, Kontroll- und Vollzugsbehörde nimmt dabei einen zentralen Platz ein.

Ziele, Inhalte und Standards der theoretischen Ausbildung an der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen sind in dieser Broschüre – basierend auf den derzeit gültigen Ausbildungsrichtlinien – zusammengestellt. Sie soll Auszubildende, Ausbilder, Dozenten und Interessenten als Handreichung dienen.

Für Anregungen und Verbesserungsvorschläge bedanke ich mich.

Im Juli 2016

Dr. Ute Teichert
Leiterin der Akademie

Einleitung

Das **Curriculum** beschreibt den theoretischen Lehrgang im Rahmen der Ausbildung zum/zur Lebensmittelkontrolleur/in. Es soll einen Überblick geben über die rechtlichen und formalen Grundlagen der Ausbildung, über die Lehrgangsdurchführung (Struktur, Ziele und Inhalte) und über die Qualitätssicherungsmaßnahmen, die im Rahmen des Lehrgangs im Bereich der Struktur, des Prozesses und des Ergebnisses durchgeführt werden.

Das **Curriculum** richtet sich an die Auszubildenden, die Verantwortlichen, die die Ausbildung in den Vollzugsbehörden und Untersuchungseinrichtungen begleiten und organisieren sowie an die externen Dozenten.

Das **Berufsbild** der Lebensmittelkontrolleurin/des Lebensmittelkontrolleurs gewinnt vor dem Hintergrund einer zunehmenden Aufgabenzuweisung und des vorbeugenden, gesundheitlichen Verbraucherschutzes zunehmend an Bedeutung.

Neben der beratenden Tätigkeit haben Lebensmittelkontrolleure die Aufgabe, den Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Schäden sicherzustellen, Irreführung und Täuschung durch Maßnahmen im Rahmen der Gefahrenabwehr zu verhindern und der Ahndung gegenüber dem Lebensmittelunternehmer nachzugehen.

Die Tätigkeit der Lebensmittelkontrolleure setzt eine umfassende, effiziente Aus- und Fortbildung voraus, um die vielfältigen Aufgaben und Befugnisse wahrnehmen zu können. Lebensmittelkontrolleure überwachen insbesondere Lebensmittelunternehmen, die Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tabakerzeugnisse herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen.

Überwachungsrelevante Unternehmen bzw. Betriebe sind beispielsweise Gaststätten, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, fleisch- und fischverarbeitende Betriebe, Imbisse, Kioske, Bäckereien und Konditoreien etc.

Die **Aufgaben** umfassen – aufgrund einschlägiger Rechtsvorschriften – u. a. die Durchführung von risikoorientierten Betriebskontrollen, die Entnahme von Plan- und Verdachtsproben sowie Maßnahmen im Rahmen der Gefahrenabwehr durch Erlass von Verfügungen.

Die beratende Tätigkeit nimmt einen hohen Stellenwert beim Vollzug des Lebensmittel- und Hygienerechts ein und hat das Ziel, den Verantwortlichen in einem Lebensmittelunternehmen von der Notwendigkeit der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften zu überzeugen sowie ein gutes Hygieneniveau zu erhalten oder einzurichten.

1. Grundlagen der Ausbildung zum/zur Lebensmittelkontrolleur/in

1.1 Gesetzliche Grundlagen und europäische Ausrichtung

Die Aufgaben der Lebensmittelkontrolleure sind vielfältig und setzen umfassende Kenntnisse und Fertigkeiten in der Anwendung europäischer und nationaler Vorschriften voraus. Somit gewinnt die **europäische Ausrichtung** der Tätigkeit zunehmend an Bedeutung.

Die Ausbildung, Weiterbildung und Fortbildung zum/zur Lebensmittelkontrolleur/in basiert im Wesentlichen auf europäischen Vorschriften (Verordnung (EG) Nr. 882/2004 – Kontrollverordnung) und ist darüber hinaus in nationalen Vorschriften geregelt.

Der Artikel 6 der **Verordnung (EG) Nr. 882/2004** vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz – Kontrollverordnung (ber. ABl. Nr. L 191 vom 28.5.2004 S.1) schreibt vor, dass das Kontrollpersonal entsprechend seiner Funktion bzw. Tätigkeit ausgebildet und weitergebildet wird. Darüber hinaus hat das Kontrollpersonal an geeigneten Fortbildungsveranstaltungen teilzunehmen.

Das **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)** vom 26.4.2006 (BGBl. I S. 945) gibt im § 42 vor, dass nur fachlich ausgebildetes Personal Aufgaben der amtlichen Kontrolle wahrnehmen darf. Diese Vorschrift stellt eine Ermächtigungsgrundlage dar, um für diese Berufsgruppe konkrete Regelungen zur Aus- und Fortbildung sowie Prüfung erlassen zu können.

Die **Lebensmittelkontrolleur-Verordnung** vom 17. August 2001 (BGBl. I S. 2236) in der jeweils geltenden Fassung regelt zunächst im § 3 die Rahmenbedingungen für die Aus- bzw. Weiterbildung zum/zur Lebensmittelkontrolleur/in. Der Ausbildungsrahmenplan sieht eine insgesamt zweijährige Ausbildung vor. Diese ist gegliedert in einen tätigkeitsbezogenen, theoretischen Lehrgang von 6 Monaten mit insgesamt 720 Unterrichtsstunden und ein Praktikum in den einzelnen Ausbildungsstellen (Beschäftigungsbehörde, Untersuchungseinrichtungen, Polizeibehörde). Der Lehrgang schließt mit einer staatlichen Prüfung ab.

1.2 Rechtsgrundlagen zur Ausbildung und Prüfung

In der Lebensmittelkontrolleur-Verordnung (LkonV) vom 17. August 2001 (BGBl. I S. 2236) in der aktuell geltenden Fassung ist der Ausbildungs- und Fortbildungsrahmen festgelegt.

Die Ausbildungs- und Prüfungsverordnungen der Bundesländer regeln die näheren Vorschriften zum Ablauf, den Ausbildungsinhalten und zur Prüfung.

1.3 Formale Zugangsvoraussetzungen

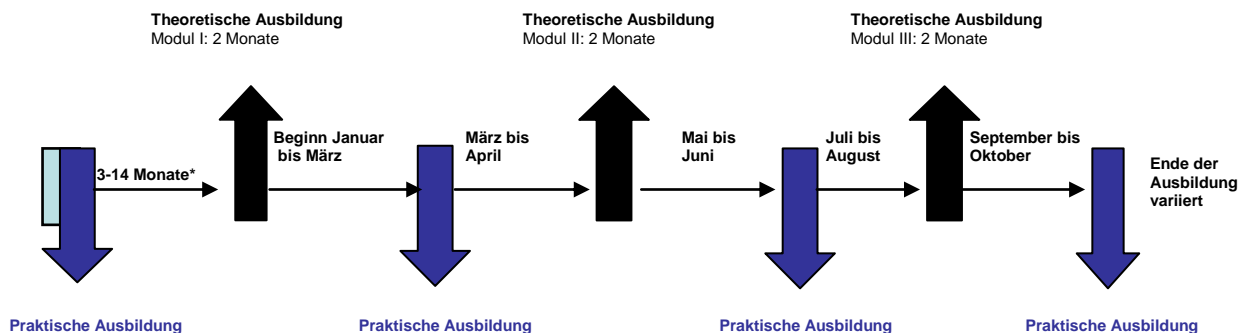
Für die Ausbildung zur Lebensmittelkontrolleurin/zum Lebensmittelkontrolleur in der amtlichen Lebensmittelüberwachung kann eingestellt werden,

1. wer einen Berufsabschluss mit zusätzlicher Fortbildungsprüfung auf Grund des Berufsbildungsgesetzes, der Handwerksordnung oder als Techniker mit staatlicher Prüfung in einem Lebensmittelberuf besitzt,
2. Bedienstete des Polizeivollzugsdienstes,
3. Bewerberinnen und Bewerber aus dem Dienst der allgemeinen Verwaltung, die jeweils mindestens drei Jahre in der amtlichen Lebensmittelüberwachung beschäftigt waren,
4. wer einen Fachhochschulabschluss mit Diplomprüfung in einem Studiengang besitzt, der Kenntnisse und Fähigkeiten auf dem Gebiet der Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetischen Mittel oder Bedarfsgegenstände vermittelt. (Diese sind dem Personenkreis in Nr. 1 gleichgestellt.)

1.4 Zeitlicher Ablauf der Ausbildung

Die Gesamtdauer der Ausbildung beträgt 24 Monate. Die Ausbildung gliedert sich in einen praktischen und theoretischen Teil. Der Umfang der praktischen Ausbildung beträgt 18 Monate und der Theorie 6 Monate.

Abb.: Zeitliche Übersicht



*Beginn der praktischen Ausbildung mindestens 3 Monate vor Modul I

2. Lehrgangsdurchführung

2.1 Lehrgangsstruktur

Der theoretische Lehrgang dauert 6 Monate und gliedert sich in drei Module, die von einer praktischen Unterweisung unterbrochen werden. Innerhalb des Lehrganges werden Leistungskontrollen in Form von Klausuren zur Überprüfung des Wissensstandes durchgeführt. Die staatliche Prüfung legen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer vor einem in ihrem Bundesland eingesetzten Prüfungsausschuss ab.

Der theoretische Lehrgang vermittelt Kenntnisse, die für die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen erforderlich sind und bereitet auf die Prüfung zur Lebensmittelkontrolleurin/zum Lebensmittelkontrolleur vor.

Der theoretische Lehrgang auf der Grundlage der Kontrollverordnung sowie der Lebensmittelkontrolleurverordnung umfasst **720 Unterrichtsstunden** und beinhaltet folgende **Fachgebiete**:

1. Allgemeine Rechtsgebiete (130 Unterrichtsstunden)

mit folgenden Unterrichtsfächern:

Allgemeine Rechtskunde, Grundzüge des Gemeinschaftsrechts, Rechtsanwendungstechniken, Verwaltungstechnik einschließlich der automatisierten Datenverarbeitung und Kommunikationstechnik, Recht des öffentlichen Dienstes

2. Spezielle Rechtsgebiete (170 Unterrichtsstunden)

mit folgenden Unterrichtsfächern:

Recht des Verkehrs mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen einschließlich Weinrecht, Fleisch- und Geflügelfleischhygienerecht, Gewerbe-, Handelsklassen-, Preis- und Eichrecht, Recht der öffentlichen Sicherheit und Ordnung (Gefahrenabwehrrecht), Straf-, Strafprozess- und Ordnungswidrigkeitenrecht

3. Warenkunde (210 Unterrichtsstunden)

mit folgenden Unterrichtsfächern:

Lebensmittel tierischer und nichttierischer Herkunft, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel, Tabakerzeugnisse, Sensorik

4. Umwelthygiene und Ernährungslehre (30 Unterrichtsstunden)

mit folgenden Unterrichtsfächern:

Rückstände in Lebensmitteln, Pflanzenschutzmittel, Schwermetalle, Schadstoffe und Mykotoxine, Lebensmittelmonitoring, Trinkwasserhygiene einschließlich Abwasser, Grundlagen der Ernährungslehre

5. Mikrobiologie und Parasitologie (70 Unterrichtsstunden)

mit folgenden Unterrichtsfächern:

Grundlagen der Mikrobiologie, Mikrobiologische Einflüsse auf Lebensmittel, Gesundheitsrisiken durch Kontamination von Lebensmitteln, Grundlagen der Reinigung und Desinfektion, Schädlingsprophylaxe, Praxis der Schädlingsbekämpfung, Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten (Infektionsschutz)

6. Lebensmittel- und Betriebshygiene, Betriebliche Eigenkontrollsysteme (90 Unterrichtsstunden)

mit folgenden Unterrichtsfächern:

Lebensmittel- und Betriebshygiene in fleischverarbeitenden Betrieben, Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, Grundlagen des HACCP-Systems, Praxis der Risikobeurteilung in Lebensmittelbetrieben, Milch- und Speiseeishygiene, Bäckerei- und Konditoreihygiene, Getränkeschankanlagenhygiene, Messtechnik (Einsatz von Prüfmitteln)

7. Psychologische Grundlagen der Kontrolltätigkeit, insbesondere Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken (20 Unterrichtsstunden)

mit folgenden Unterrichtsfächern:

Einführung in die psychologischen Grundlagen, Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken

Im Stoffverteilungsplan des Lehrganges werden die Unterrichtsfächer mit den jeweiligen Unterrichtsstunden aufgeführt.

Die Lernziele zu den **Fachgebieten 1 bis 7** sind im **Anhang** dargestellt.

Aus didaktischen Gründen sind die Fachgebiete in Unterrichtseinheiten (**Module**) eingebunden:

Modul I: Fachgebiete 1, 2 und 3

Modul II: Fachgebiete 1, 2, 3, 4 und 5

Modul III: Fachgebiete 1, 2, 3, 6 und 7

2.2 Lernziele und Inhalte

Ziel ist, die Teilnehmenden bis zum Ende des Lehrgangs zu befähigen, die aufgeführten Lernziele wiederzugeben, zu erklären und/oder anzuwenden.

Es werden drei Schwierigkeitsstufen der Lernziele unterschieden:

- Wissen
- Verständnis
- und Anwendung.

Schwierigkeitsstufe 1 Wissen (W)

Wissen als erste und grundlegende Stufe betrifft Leistungen, nach denen man mit dem Kennwort „**WAS**“ fragen könnte. Es werden hier bestimmte Begriffe, Daten und Fakten verlangt, die bei den Lernenden nur eine Reproduktions- und Erinnerungsleistung erfordern. Entsprechende Lernziele, Prüfungsfragen und -aufgaben werden mit folgenden Tätigkeitsworten gekennzeichnet: erkennen – aufzählen – anführen – (be)nennen – definieren – identifizieren – aufführen – (zu)ordnen – wieder erkennen – wiedergeben – zusammenstellen – angeben.

Schwierigkeitsstufe 2 Verständnis (V)

Verständnis als zweite Stufe betrifft Leistungen, nach denen man mit dem Kennwort „**WARUM**“ fragen könnte. Es werden hier von den Lernenden Leistungen erwartet, die über das Wissen hinausreichen. Entsprechende Lernziele, Prüfungsfragen und -aufgaben werden mit folgenden Tätigkeitsworten gekennzeichnet: erklären – nachweisen – an Beispielen erläutern – bedeutungsmäßig darlegen – vorhersagen – interpretieren – charakterisieren – darstellen – verallgemeinern – Beziehungen aufzeigen – begründen – vergleichen.

Schwierigkeitsstufe 3 Anwendung (A)

Anwendung als dritte Stufe betrifft Leistungen, nach denen man mit dem Kennwort „**WIE**“ fragen könnte. Es werden hier von den Lernenden Leistungen erwartet, die sowohl Wissen als auch Verständnis voraussetzen. Entsprechende Lernziele, Prüfungsfragen und -aufgaben werden mit folgenden Tätigkeitsworten gekennzeichnet: demonstrieren – anwenden – vorführen – lösen – messen – praktisch überprüfen – benutzen – durchführen – entwickeln – analysieren – diagnostizieren – bewerten.

2.3 Didaktische Methoden und Material

Der theoretische Unterricht findet überwiegend in Lehrgesprächen mit den Dozenten statt. Zur Vertiefung der Inhalte werden Gruppenarbeiten in unterschiedlicher Größe und Zusammensetzung durchgeführt. Die Ergebnisse der Gruppenarbeiten werden vor der Klasse mit Hilfe von Flipchart, Folien oder Power-Point-Präsentationen dargestellt. Weiterhin finden Exkursionen, die einen Praxisbezug herstellen, statt.

Die Vermittlung von Lerninhalten mit Anteilen des „Fernlernens“ (Blended Learning) wird seit 2009 durchgeführt.

Zu den Unterrichtsthemen werden schriftliche Ausarbeitungen der Dozentinnen und Dozenten verteilt. Außerdem werden ergänzende Hinweise wie Buchempfehlungen, Datenbank- und Internetadressen zur Grundlage und/oder Vertiefung des Unterrichts gegeben.

2.4 Sicherstellung der erfolgreichen Teilnahme am Lehrgang

Während des theoretischen Unterrichts wird eine tägliche Anwesenheitsliste geführt. Die Teilnehmer/innen müssen sich bis spätestens 9 Uhr bei der Lehrgangsbearbeiterin oder der Lehrgangsbearbeiter gemeldet haben, falls sie nicht am Unterricht teilnehmen können.

Es werden 8 Klausuren in folgenden Fächern geschrieben:

- Staats- und Verwaltungskunde
- Grundlagen des Lebensmittelrechts
- Recht der Gefahrenabwehr
- Ordnungswidrigkeitenrecht
- Warenkunde Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs
- Warenkunde Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Lebensmittel- und Betriebshygiene.

Eine Klausur hat einen Zeitanteil von 60-90 Minuten. Die Klausuren werden von den Dozenten korrigiert und die Ergebnisse werden mit den Teilnehmenden besprochen. Die Teilnehmer/innen haben die Möglichkeit, die Klausuren einzusehen.

Die erbrachten Leistungsnachweise (Klausuren) sind mit folgenden Punktzahlen und den sich daraus ergebenden Noten zu bewerten:

eine den Anforderungen in besonderem Maße entsprechende Leistung:
sehr gut = 100 bis 87,5 Punkte

eine den Anforderungen voll entsprechende Leistung:
gut = unter 87,5 bis 75 Punkte

eine den Anforderungen im Allgemeinen entsprechende Leistung:
befriedigend = unter 75 bis 62,5 Punkte

eine Leistung, die zwar Mängel aufweist, aber im Ganzen den Anforderungen noch entspricht:
ausreichend = unter 62,5 bis 50 Punkte

eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht, jedoch erkennen lässt, dass die notwendigen Grundkenntnisse vorhanden sind:
mangelhaft = unter 50 bis 25 Punkte

Für die erfolgreiche Teilnahme am Lehrgang muss der Notendurchschnitt der 8 Klausuren mindestens die Note 4,0 ergeben.

Die staatliche Prüfung wird vor einem in den Bundesländern gebildeten Prüfungsausschuss abgelegt. In der Abschlussprüfung ist der Nachweis zu erbringen, dass die Auszubildenden über die fachlichen und allgemeinen Kenntnisse verfügen, die für die amtliche Lebensmittelkontrolle erforderlich sind.

Um zur Prüfung zugelassen zu werden, sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- Führen eines Befähigungsberichts
- Erfolgreiche Teilnahme am theoretischen Lehrgang (mindestens die Note ausreichend = 4,0)
- Erfolgreiche Teilnahme an der praktischen Ausbildung (mindestens die Note ausreichend = 4,0)

Die Prüfung gliedert sich in einen schriftlichen, einen praktischen und einen mündlichen Teil. Die schriftliche Prüfung besteht aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit.

In der praktischen Prüfung hat der Prüfling drei Betriebskontrollen durchzuführen – jeweils einschließlich einer Probenahme. Eine Betriebskontrolle muss in einem Herstellerbetrieb, die übrigen Betriebskontrollen werden in einem Einzelhandelsgeschäft, einem Zentrallager, einer Gaststätte und/oder in einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung durchgeführt.

Der Prüfungsausschuss stellt das Ergebnis der einzelnen Prüfungsleistungen sowie das Gesamtergebnis fest.

Die Prüfung ist bestanden, wenn das Gesamtergebnis mindestens mit „ausreichend“ bewertet worden ist.

3. Qualitätssichernde Maßnahmen

3.1 Strukturqualität

Die Strukturqualität beinhaltet die personellen, räumlichen apparativen und finanziellen Ressourcen, die für den Lehrgang zur Verfügung stehen.

3.1.1 Personal

- Lehrgangsleitung
- Lehrgangssachbearbeitung
- Dozenten (interne, externe, Qualifikation, Train The Trainer)

Für den Lehrgang sind von Seiten der Akademie die Lehrgangsleitung für den inhaltlichen Teil und die Lehrgangssachbearbeiterin für den organisatorischen Teil zuständig.

Die Lehrgangsleitung beteiligt sich als Dozent am Unterricht mit verschiedenen Themen (auch prüfungsrelevante), hält regelmäßige Lehrgangsgespräche mit den Teilnehmern ab und begleitet Exkursionen.

Er erstellt die Stundenpläne, wählt Dozenten aus, aktualisiert Unterrichtsinhalte und stimmt diese mit den Dozenten untereinander ab. Zusätzlich bietet die Lehrgangsleitung ein umfangreiches Fortbildungsprogramm an.

Der Unterricht wird von hauptamtlichen Dozenten der Akademie und von ca. 50 externen Dozenten durchgeführt. Von den 720 Unterrichtseinheiten (UE) werden ca. 670 UE von den externen Dozenten geleistet.

Die externen Dozenten haben ihre hauptamtliche Beschäftigung überwiegend in Behörden der Kommunen oder des Landes. Einige sind bei Firmen beschäftigt oder selbst Firmeninhaber. Sie haben unterschiedliche Qualifikationen: Veterinär- und Humanmediziner, Dipl.-Ingenieure, Dipl.-Biologen, Naturwissenschaftler, Lebensmitteltechniker, Lebensmittelkontrolleure, Juristen, Polizeibeamte, Dipl.-Verwaltungswirte, Schädlingsbekämpfer, Professoren, Privatdozenten, Dipl.-Psychologen. Alle Dozenten haben mehrjährige Berufserfahrung und einige Jahre Erfahrung mit Unterrichtstätigkeiten in Ausbildungslehrgängen.

Auswahl externer Dozenten

Die Auswahl der Dozenten erfolgt überwiegend aufgrund der fachlichen und inhaltlichen Anforderungen. Wichtig ist, dass die Dozenten die aktuellen rechtlichen und wissenschaftlichen Entwicklungen in ihrem Fach kennen und in den Unterricht einbringen. Weiterhin werden didaktische Kenntnisse und Erfahrungen in der Erwachsenenbildung als vorteilhaft bewertet.

Didaktische Qualifizierung der externen und internen Dozenten (train the trainer):

Die Akademie hat im Jahr 2003 allen externen und internen Dozenten der Lehrgänge für Hygienekontrolleure und Lebensmittelkontrolleure einen Fernlehrgang „Erfolgreich als Dozent“ angeboten. Dieser Lehrgang bestand aus 10 Lehrbriefen und einem Präsenzseminar von 3 Tagen.

Die Lehrbriefe beinhalteten folgende Themen:

- Lernen erleichtern
- Ziele setzen
- Unterricht vorbereiten
- Arbeitsklima verbessern
- Seminare abschließen
- Lernausbeute verbessern
- Methoden auswählen
- Übungen durchführen
- Lerngruppen moderieren
- Teilnehmer motivieren.

Alle Lehrbriefe enthielten Einsendeaufgaben, die an den Seminarleiter geschickt werden mussten und von ihm bewertet wurden.

In den Jahren 2004 bis 2009 hat die Akademie jeweils 2- bis 3-tägige Präsenzseminare zur Dozentenfortbildung angeboten, die auf den Fernlehrgang aufbauten.

Um die weitere methodische und didaktische Qualität des Unterrichts zu sichern, soll künftig für alle Dozenten jährlich eine 1- bis 3-tägige Präsenzschulung angeboten werden. In diesem Rahmen sollen neue Methoden und didaktische Erkenntnisse vermittelt und geübt werden. Es soll außerdem als Forum dienen, die Erfahrungen beim Unterrichten auszutauschen.

3.1.2 Teilnahmeentgelt

Teilnehmende aus Trägerländern der Akademie, Berlin, Bremen, Hamburg, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Schleswig-Holstein haben kein Teilnahmeentgelt zu entrichten. Unterkunft und Verpflegungskosten haben die Teilnehmenden selbst zu tragen. Die Teilnahme aus Nicht-Trägerländern sowie durch den Berufsförderungsdienst der Bundeswehr, die Rentenversicherungsträger und die Bundesagentur für Arbeit etc. ist entgeltpflichtig.

3.1.3 Zuständigkeiten

Die Verantwortung für den theoretischen Lehrgang trägt die Lehrgangsleitung. Für die Prüfung sind die Landesmittelbehörden, Landesoberbehörden oder die obersten Landesbehörden zuständig.

3.1.4 Infrastruktur

Für den Unterricht steht ein Seminarraum für max. 40 Personen und 3 Gruppenräume zur Verfügung. Weiterhin können die Teilnehmer einen Aufenthaltsraum, eine Bibliothek unter fachlicher Leitung und viele Internetstationen nutzen. Für den Unterricht stehen Beamer, Laptops, Kameras, Moderatorenkoffer, Metaplanwände, Flipcharts und Kopierer zur Verfügung.

3.2 Prozessqualität

3.2.1 Standardisierte Verfahren

Anmelde- und Zulassungsverfahren

Die Anmeldung der Teilnehmer zum theoretischen Lehrgang erfolgt über die Ausbildungsbehörden (Kreise und kreisfreie Städte) bei der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf. Die Zulassung zur Prüfung erfolgt auf den persönlichen Antrag der Teilnehmenden hin über die zuständigen Landesbehörden.

Unterrichtsmaterialien

Verwendet werden Skripte der Dozenten, Berichte von Bundes- und Landesbehörden, Filme, Kasuistiken und Anschauungsmaterial. Seit 2009 wird ein spezielles Modul mit Web-based-Training verwendet.

Die Dozenten erstellen im Idealfall anhand einer standardisierten Vorlage ihre Skripte. Das Skript besteht aus

- einem Deckblatt
- Inhaltsverzeichnis
- Lernziele
- Fließtext oder Power-Point-Handzettel
- Übungen und Themen für Gruppenarbeiten
- Literaturverzeichnis.
- Fazit/Zusammenfassung der wesentlichen Inhalte

Evaluation

Die internen und externen Dozenten werden mit einem Evaluationsbogen regelmäßig und kontinuierlich nach Abschluss ihrer Unterrichtsthemen von den Teilnehmern bewertet. Die Kriterien sind:

Referent/-in:

Thema:

				<i>mittel</i>			
Anwendbarkeit des Themas in der Praxis:	gering	①	②	③	④	⑤	⑥ hoch
Methodisch-didaktische Vermittlung	schlecht	①	②	③	④	⑤	⑥ sehr gut
Skript und Materialien	schlecht	①	②	③	④	⑤	⑥ sehr gut

In einem allgemeinen Teil gibt es die Möglichkeit, Bemerkungen zum Unterricht und zum organisatorischen Ablauf niederzuschreiben. Die Bewertung findet freiwillig nach dem jeweiligen Unterrichtsblock eines Dozenten statt. Die Fragebögen sind anonym. Sie werden regelmäßig ausgewertet.

Weiterhin finden in regelmäßigen Abständen Lehrgangsgespräche (aktuelle Stunde) mit der Lehrgangsleitung und den Teilnehmern statt, in denen strukturelle und organisatorische Themen besprochen werden können und die Möglichkeit besteht, sich mündlich über die Unterrichtsinhalte auszutauschen.

Regelmäßig findet einmal jährlich ein Treffen der Lehrgangsleitung mit den Fachdozenten statt. Hier ist das Ziel, die Aktualisierung von Lerninhalten und der Fachaustausch zwischen den Dozenten.

Weiterhin jährlich wird eine Besprechung der gesamten Prüfungskommission durchgeführt. In dem Gespräch werden organisatorische und inhaltliche Details zur schriftlichen und mündlichen Prüfung besprochen und jeweils für die kommende Prüfung festgelegt. Es werden prinzipielle bzw. grundlegende Festlegungen zur Form der Prüfungsfragen, zum Ablauf und zur Gestaltung der Prüfung getroffen.

3.2.2 Lehrgangsorganisation

Zur Lehrgangssachbearbeitung gehört die Information, Beratung und Unterstützung der Teilnehmer von der Anmeldung über die Einführung, den Lehrgangsablauf bis zum Abschluss. Die Lehrgangssachbearbeiterin ist mit der Anwesenheitskontrolle der Teilnehmer betraut.

Die Dozenten dokumentieren in einem Lehrgangsbuch die Inhalte der durchgeführten Unterrichtseinheiten, erstellen und bewerten Klausuren. Unterricht, der ausgefallen ist, wird in einem angemessenen Zeitraum soweit möglich nachgeholt.

3.3 Ergebnisqualität

3.3.1 Instrumente der Evaluation

Ziel aller Evaluationsmaßnahmen ist es, die kontinuierliche Verbesserung und Aktualisierung des Lehrgangs zu erreichen. Weiterhin ist es wünschenswert, die Teilnehmerzufriedenheit zu steigern und den Dozenten ein optimales Unterrichtssetting zur Verfügung zu stellen.

Das Feedback aus der schriftlichen und mündlichen Evaluation wird nach Abwägung durch die Lehrgangsführung – zum Teil in Rücksprache mit der Lehrgangssachbearbeitung – gemeinsam mit den Dozenten besprochen. Die Dozenten bekommen auf Nachfrage die Evaluationsergebnisse mitgeteilt.

Am Ende eines Lehrgangsteils wird in einem mündlichen Abschlussgespräch mit den Teilnehmern über die Lehrgangszeit gesprochen. In diesen Gesprächen können von den Teilnehmern strukturelle, organisatorische und inhaltliche Verbesserungswünsche oder Änderungsvorschläge geäußert werden. Die Abwägung bezüglich der Umsetzung erfolgt durch die Lehrgangsführung. Die Anpassung der Lehrgangsinhalte erfolgt regelmäßig.

Weiterhin kann der Erfolg des Lehrgangs an der Quote der bestandenen Abschlussprüfungen gemessen werden. Die Erfolgsquote liegt zwischen 96-98 % (Jahre 2000-2015).

Anhang: Lernziele mit Lerninhalten

Fachgebiet 1: Allgemeine Rechtsgebiete

Unterrichtsstunden: Mindestens 130

Lernziel	Lerninhalte
<p>Grundlagen Staats- und Verfassungsrecht, die Rechtsordnung in der BRD, die Rechtsquellen sowie das Verwaltungs- und Verfahrensrecht erklären zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Staatsorgane und deren Aufgaben, • Aufbau Grundgesetzes: Einschränkung von Grundrechten im Zusammenhang mit der Überwachungstätigkeit • Zustandekommen von Gesetzen, Verordnungen, Satzungen und Verwaltungsvorschriften
<p>Verwaltungshandeln Verwaltungs- und Verfahrensrecht einschl. Vollstreckung erklären zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung und Zustandekommen von Verwaltungsakten, Formen von Verwaltungsakten • Verwaltungsrechtsschutz • Verwaltungsvollstreckung (Verwaltungszwang)
<p>EU-Recht Strukturen und Aufgaben der Europäischen Union darlegen zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Integrationsprozess (Daten und Fakten) • Organe der EU, Aufbau und Zuständigkeiten • Strategien der EU im Verbraucherschutz • Rechtsakte der EU (Bedeutung und Zustandekommen von Verordnungen, Richtlinien und Entscheidungen) und deren Rechtscharakter
<p>Verwaltungstechnik Technik der Rechtsanwendung kennen lernen und Begriffe darstellen können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Interessenjurisprudenz • Befriedungsfunktion des Rechts • Prävention und Repression • Ge- und Verbotsnormen • Ermächtigungsnormen • Strafnormen • Subsumption • Auslegung und Analogie
<p>Möglichkeiten der Informationstechnologie erkennen und anwenden zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vorstellung von Anwenderprogrammen in der amtlichen Lebensmittelkontrolle • Behördeneigene Systeme, dargestellt am Beispiel des Fachinformationssystems Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (FIS VL) • Möglichkeiten der Präsentation von Informationen
<p>Arbeitsrechtliche Begriffe Die Rechte und Pflichten der Beschäftigten im öffentlichen Dienst darlegen zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anwendung des Tarifvertrages/Beamtengesetzes • Beginn und Ende eines Arbeitsverhältnisses als Beschäftigte/Beamtin/Beamter im öffentlichen Dienst • Rechte und Pflichten von Arbeitnehmern

Fachgebiet 2: Spezielle Rechtsgebiete einschließlich Qualitätsmanagement

Unterrichtsstunden: Mindestens 170

Lernziel	Lerninhalte
<p>Europäisches und nationales Lebensmittelrecht</p> <p>Europäisches und nationales Lebensmittelrecht und deren praktische Umsetzung erläutern zu können</p> <p>Aufbau, Aufgaben und Befugnisse der Vorschriften des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) einschl. die Grundlagen der Risikobeurteilung darlegen zu können</p>	<ul style="list-style-type: none">• Bedeutung des Lebensmittelrechts im Rahmen des vorbeugenden, gesundheitlichen Verbraucherschutzes• Rechtsquellen (VO 178/2002, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB))• Systematik und Begriffsbestimmungen• Verbote zum Schutz der Gesundheit Tatbestände des Artikels 14 Basisverordnung• Verbote zum Schutz vor Irreführung und Täuschung• Weitere Ermächtigungsgrundlagen zum Erlass von Rechtsvorschriften im Bereich des Gesundheitsschutzes <ul style="list-style-type: none">• Inhalte der Verordnung 882/2004 (Kontrollverordnung)• Umsetzung der §§ 42, 43 und 44 LFGB• Anwendung von Verwaltungsvorschriften (z.B. AVV Rüb)• Möglichkeiten der Einstufung der Betriebe nach Risiken (Risikobeurteilung der Betriebe)
<p>Die wichtigsten kennzeichnungsrechtlichen Regelungen einschl. die der Allergenkennzeichnung erläutern zu können</p>	<ul style="list-style-type: none">• Rechtsgrundlagen• Die Kennzeichnungselemente der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung• Besonderheiten bei der Allergenkennzeichnung
<p>Weinrecht</p> <p>Die wichtigsten überwachungsrelevanten Regelungen des Weinrechts erklären zu können</p>	<ul style="list-style-type: none">• Vorschriften der EU, nationale Regelungen• Weinanbau• Regelungen zur Kennzeichnung
<p>Handelsklassenrecht</p> <p>Das Handelsklassenrecht einschl. Marktordnungsrecht erklären und umsetzen zu können</p>	<ul style="list-style-type: none">• Europäische und nationale Rechtsgrundlagen• Anwendung des Handelsklassenrechts einschl. des Marktordnungsrechts in der Praxis• Praktische Anwendung der Vorschriften anhand von Warenproben (Obst/Gemüse/Eier/Geflügel und Kartoffeln)

Fachgebiet 2: Spezielle Rechtsgebiete einschließlich Qualitätsmanagement (Forts.)

Lernziel	Lerninhalte
<p>Zusatzstoffrecht</p> <p>Den Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen erklären zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung und Anwendung • Zweckbestimmung • Rechtsgrundlagen, die für die Zulassung und Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in der erforderlich sind • Zusatzstoffe, deren Verwendung unzulässig ist
<p>Gefahrenabwehrrecht</p> <p>Die Gefahrenabwehr als ein wichtiges Instrument im Rahmen des Vollzugs der amtlichen Lebensmittelkontrolle darlegen zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ziele und Begriff der Gefahrenabwehr • Formvorschriften im Zusammenhang mit dem Erlass von Verfügungen • Rechtmäßigkeitsvoraussetzungen • Ermächtigungsgrundlagen (§ 39 LFGB) • Adressat • Bestimmtheitsgrundsatz • Grundsatz der Verhältnismäßigkeit • Ausübung von Ermessen
<p>Vorschriften zum Vollzug der amtlichen Lebensmittelkontrolle darstellen und anwenden zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bearbeitung konkreter Praxisbeispiele im Anwendungsbereich des § 39 LFGB • Rechtmäßigkeitsvoraussetzungen im Zusammenhang mit dem Erlass von Ordnungsverfügungen
<p>Anforderungen an eine Vernehmung und deren Durchführung erläutern zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ziele der Vernehmung im Strafprozess • Vernehmung im Verwaltungsverfahren • Rechtsgrundlagen der Vernehmung im Ordnungswidrigkeitenverfahren • Regeln für eine erfolgreiche Vernehmung (Vorbereitung, Ladung, Belehrungspflichten, Fragetechnik) • Anforderungen an ein Vernehmungsprotokoll
<p>Verstehen, dass der Ermittlungsbericht als ein wichtiges Beweismittel einzustufen ist und durch die Tatortfotografie ergänzt wird</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zweck und Inhalte eines Ermittlungsberichts • Form und Aufbau • Form und Aufbau eines digitalen Bildberichts • Übungen zur Erstellung von Lichtbildern und eines gerichtsverwertbaren Ermittlungsberichts
<p>Rechte und Pflichten einer sachverständigen Zeugin/eines Zeugen darstellen zu können und die Regeln zu beherrschen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verfahren nach Einlegung eines Widerspruchs/ Einspruchs • Rollenverteilung vor Gericht • Durchführung einer Hauptverhandlung

Fachgebiet 2: Spezielle Rechtsgebiete einschließlich Qualitätsmanagement (Forts.)

Lernziel	Lerninhalte
<p>Qualitätsmanagement</p> <p>Ziele, Inhalte und den Anwendungsbereich des behördlichen Qualitätsmanagements darstellen zu können</p>	<ul style="list-style-type: none">• Regelungen zur Einführung eines behördlichen QM-Systems• Begriffsbestimmungen aus der DIN EN ISO 9001• Konkrete Maßnahmen zur Einführung eines QM-Systems• Praxisbeispiele• Übungen zur Erstellung von QM-Dokumenten (z.B. Verfahrensanweisungen/Arbeits- und Prüf-anweisungen)

Fachgebiet 3: Warenkunde
einschließlich der Technologie und des Umgangs mit Lebensmitteln,
Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln, Tabakerzeugnissen / Sensorik
 Unterrichtsstunden: Mindestens 210

Lernziel	Lerninhalte
<p>Technologien im Zusammenhang mit der Herstellung verschiedener Produktgruppen und die zu berücksichtigenden Vorschriften und Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches darlegen zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Produktionsprozesse einschließlich Produktzusammensetzung bezogen u.a. auf folgende Warengruppen: <ul style="list-style-type: none"> • Brot und Backwaren • Zuckerhaltige Lebensmittel • Getränke • Speisefette, Speiseöle • Obst, Gemüseerzeugnisse • Gewürze • Bedarfsgegenstände • Kosmetische Mittel • Fleisch- und Fleischerzeugnisse • Fisch- und Fischerzeugnisse • weitere Produkte pflanzlichen und tierischen Ursprungs • Überwachungsrelevante Vorschriften (DVO, LMHV-Tier) • Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches
<p>Die häufigsten Produktmängel, deren mögliche Ursachen und Maßnahmen einschließlich deren Vorbeugemaßnahmen aufzeigen zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Erkennbare Abweichung von der Norm • Aufzeigen möglicher Ursachen, die zu einer Beanstandung führen können • Rechtliche Beurteilung der Mängel • Einzuleitende behördliche Maßnahmen • Darlegung von Vorbeugemaßnahmen seitens des Lebensmittelunternehmers
<p>Besonderheiten bei der Kennzeichnung im Sinne der Lebensmittelkennzeichnungs-VO sowie der Kenntlichmachung von Lebensmittel-Zusatzstoffen erläutern zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anforderungen an die Kennzeichnung einzelner Produkte • Verwendung von Zusatzstoffen und deren Kenntlichmachung
<p>Besonderheiten im Rahmen der amtlichen Probenahme darlegen zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Art und Umfang der Probenahme bezogen auf einzelne Produktgruppen • Beachtenswertes im Rahmen der Entnahme von Proben (z.B. Menge, erforderliche Informationen für die Untersuchung und Beurteilung der Proben)

Fachgebiet 4: Umwelthygiene und Ernährungslehre

Unterrichtsstunden: Mindestens 30

Lernziel	Lerninhalte
Trinkwasserhygiene Die Anforderungen an die Trinkwasserhygiene einschließlich Abwasser darstellen zu können	<ul style="list-style-type: none">• Rechtliche Grundlagen (IfSG, Trinkwasser-VO)• Anforderungen an das Trinkwasser• Überwachung der Trinkwasserverordnung durch die zuständige Behörde• Anforderungen an das Brauch- und Abwasser• Vollzugsbeispiele/Zusammenarbeit mit anderen Behörden
Rückstandskontrollen Die Bedeutung von Pflanzenschutzmitteln, Schwermetallen, Schadstoffen, Mykotoxine erläutern zu können	<ul style="list-style-type: none">• Rechtliche Grundlagen• Gesundheitliche Relevanz• Richt- und Grenzwerte• Lebensmittelmonitoring
Ernährungslehre Grundlagen der Ernährungslehre erläutern zu können	<ul style="list-style-type: none">• Energie- und Nährstoffbedarf• Entstehung und Bedeutung von Kohlenhydraten• Bedeutung der Fette• Bausteine der Eiweißmoleküle• Bedeutung der essentiellen Fettsäuren• Aufgaben der Vitamine• Allergien und Pseudoallergien

Fachgebiet 5: Mikrobiologie und Parasitologie

Unterrichtsstunden: Mindestens 70

Lernziel	Lerninhalte
Mikrobiologie Die Grundlagen der Mikrobiologie im Rahmen der Lebensmittelkontrolle kennen lernen	<ul style="list-style-type: none">• Einteilung der Mikroorganismen in nützliche und gesundheitsschädliche Mikroorganismen• Eigenschaften der Mikroorganismen• Wachstumsbedingungen und deren Ursachen• Geeignete Vorbeugemaßnahmen zur Verhinderung der Vermehrung pathogener Mikroorganismen
Mikrobielle Einflussfaktoren (allgemein) auf Lebensmittel darstellen zu können	<ul style="list-style-type: none">• Einflussfaktoren bei der Herstellung, Veredelung und Reifung von verschiedenen Lebensmittelgruppen• Definition: Verderb, Infektion, Intoxikation• Kontaminationswege• Erkennen des Zustandes von Lebensmitteln• Verderbniserscheinungen
Die Gesundheitsrisiken durch kontaminierte Lebensmittel erläutern zu können	<ul style="list-style-type: none">• Übertragungswege pathogener Mikroorganismen auf den Menschen• Ursachen lebensmittelbedingter Erkrankungen• Geeignete Vorbeugemaßnahmen im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln• Bearbeitung eines Fallbeispiels im Zusammenhang mit einer lebensmittelbedingten Erkrankung• Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt
Reinigung/Desinfektion/Schädlingsüberwachung Die Grundlagen der Reinigung und Desinfektion, Schädlingsprophylaxe sowie Praxis der Schädlingsüberwachung erklären können	<ul style="list-style-type: none">• Rechtliche Grundlagen (EU-Recht, DVO) sowie Normen und branchenbezogene Leitlinien• Reinigungs- und Desinfektionsverfahren im Lebensmittelbereich• Hygienemonitoring• Schädlingsprophylaxe, Schädlingsbekämpfung, Monitoring, Schwachstellenanalyse• Aufgaben der Behörde und des Unternehmers im Rahmen der Schädlingsüberwachung/Bekämpfung
Parasitologie Erkennen von Risikofaktoren bei parasitär veränderten Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none">• Bedeutung von Parasiten in der Lebensmittelindustrie• Arten von Parasiten (Finnen als Bandwurm, Trichinen, verschiedene Formen von Hackenwürmern/Spulwürmern)• Einflussmöglichkeiten auf Lebensmittel• parasitär veränderte Lebensmittel• Kontamination des Menschen und mögliche gesundheitliche Folgen

Fachgebiet 6: Lebensmittel- und Betriebshygiene, Betriebliche Eigenkontrollsysteme

Unterrichtsstunden: Mindestens 90

Lernziel	Lerninhalte
<p>Betriebs- und Arbeitshygiene allgemein beschreiben zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Risikobereiche in fleischartarbeitenden Betrieben • Bauliche, technische und hygienische Voraussetzungen • Arbeitshygiene (TRBA 250) • Gerätehygiene • Personalhygiene • Untersuchungen/Kontrollen
<p>Schlachthygiene beschreiben zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ablauf der Schlachtung bei Schweinen, Rindern, Schafen und Geflügel • Hygienische Aspekte im Rahmen der Schlachtung
<p>Anforderungen an die Hygiene beim Zerlegen beispielhaft erläutern zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wareneingangüberprüfung • Warezzustand • Kennzeichnung • Anforderungen an die Hygiene im Zerlegungsbereich • Umhüllung/Verpackung/Lagerung zerlegten Fleisches • Hygienische Lagerung von Verpackungs- bzw. Umhüllungsmaterial
<p>Zubereitungshygiene erklären zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiene bei Fleischerzeugnissen sowie bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen • Umhüllung/Verpackung/Lagerung von Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen und Hackfleisch • Hygiene der Lagerung von Gewürzen, Zutaten, Wursthüllen usw.
<p>Hygiene beim Inverkehrbringen von Fleisch und Fleischerzeugnissen an Beispielen erklären zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Warenausgang • Verkaufseinrichtungen • Verkaufstheken und SB-Einrichtungen
<p>Erkennen, dass die Lebensmittelsicherheit durch betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen gewährleistet werden kann</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Basishygienische Maßnahmen (Betriebs- und Personalhygiene) • HACCP- gestützte Verfahren <ul style="list-style-type: none"> • Temperaturnachweise • Stufenkontrollen • Nachweise über die Abgabe des Fleisches • Havariekonzept • Dokumentation einschl. Rückverfolgbarkeit • Anwendung der HACCP-Grundsätze durch konkrete Übungsaufgaben

Fachgebiet 6: Lebensmittel- und Betriebshygiene, Betriebliche Eigenkontrollsysteme
(Forts.)

Lernziel	Lerninhalte
<p>Rechtsvorschriften, Normen, Leitlinien zur Hygiene in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung erläutern zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schutz vor Gesundheitsschäden und Täuschung • VO (EG) Nr. 852/04 über Lebensmittelhygiene • VO (EG) Nr. 853/04 spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs • Leitfäden der EU zur VO 852/04 und zur Umsetzung des HACCP-Verfahrens • DVO mit LMHV und Tier- LMHV • DIN Normen • branchenbezogene Leitlinien
<p>Anforderungen an die Betriebs- bzw. Produktionsräume und deren hygienische Risikobereiche darstellen zu können.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bauliche und hygienische Anforderungen (Bodenbeläge, Wandflächen, Decken, Fenster und Türen) • Häufigste Mängel, deren Ursachen und vorbeugende Maßnahmen
<p>Anforderungen an die Personalhygiene einschließlich dem Infektionsschutz darstellen zu können.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Personalhygienische Maßnahmen • Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes • Tätigkeitsverbote • Belehrung im Sinne der §§ 42 und 43 IfSG • Häufigste Mängel, Ursachen und Präventivmaßnahmen • Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt
<p>Anforderungen im Umgang mit leichtverderbliche Lebensmittel erklären zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Äußerliche Beschaffenheit z.B. bei Hackfleisch, Fisch, Eiprodukten, Geflügel etc. • Häufigste Mängel, Ursachen und Maßnahmen • Anforderungen an die Lagerung • Anforderungen an den Kühl- und Tiefkühlprozess
<p>Umsetzung des HACCP-Verfahrens im Sinne des Artikels 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene erläutern zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anforderungen an die Eigenkontrolle des LM- Unternehmers • Gefahrenanalyse und behördliche Präventivmaßnahmen zur Gefahrenabwehr • Maßnahmen einschl. Dokumentation • Workshop zur Anwendung der HACCP-Grundsätze in der betrieblichen Praxis

Fachgebiet 6: Lebensmittel- und Betriebshygiene, Betriebliche Eigenkontrollsysteme
(Forts.)

Lernziel	Lerninhalte
<p>Rechtsvorschriften, Normen und Leitlinien bezogen auf die Überwachung der Getränkeschankanlagen, Backwaren, Speiseeis, Milch und Fisch darlegen zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schutz vor Gesundheitsschäden und Täuschung • VO (EG) Nr. 852/04 über Lebensmittelhygiene • VO (EG) Nr. 853/04 spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs • Leitfäden der EU zur VO 852/04 und zur Umsetzung des HACCP-Verfahrens • DVO mit LMHV und Tier-LMHV • DIN Normen • Branchenbezogene Leitlinien
<p>Anforderungen an die Betriebs- bzw. Produktionsräume und deren hygienische Risikobereiche darstellen zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bauliche und hygienische Anforderungen (Bodenbeläge, Wandflächen, Decken, Fenster und Türen, Arbeitsgeräte) • Häufigste Mängel, deren Ursachen und vorbeugende Maßnahmen
<p>Anforderungen an die Personalhygiene einschließlich Infektionsschutz darstellen zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Personalhygienische Maßnahmen • Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes • Tätigkeitsverbote • Belehrung im Sinne der §§ 42 und 43 IfSG • Häufigste Mängel, Ursachen und Präventivmaßnahmen • Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt
<p>Anforderungen im Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln erklären zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Äußerliche Beschaffenheit z.B. bei Backwaren, Milch- und Milcherzeugnissen, Speiseeis etc. • Häufigste Mängel, Ursachen und Maßnahmen • Anforderungen an die Lagerung • Anforderungen an den Kühl- und Tiefkühlprozess
<p>Umsetzung des HACCP- Verfahrens im Sinne des Artikels 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene erläutern zu können</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anforderungen an die Eigenkontrolle des LM-Unternehmers • Gefahrenanalyse und behördliche Präventivmaßnahmen zur Gefahrenabwehr • Maßnahmen einschl. Dokumentation • Workshop zur Anwendung der HACCP- Grundsätze in der betrieblichen Praxis

**Fachgebiet 7: Psychologische Grundlagen der Kontrolltätigkeit,
insbesondere Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken**

Unterrichtsstunden: Mindestens 20

Lernziel	Lerninhalte
Grundlagen der Psychologie Aufgaben und Ziele der Psychologie darstellen zu können	<ul style="list-style-type: none">• Personenwahrnehmung• Abgleich Fremdbild/Selbstbild und Einflussfaktoren• Definition von Psychologie
Nonverbale und verbale Kommunikation erklären zu können	<ul style="list-style-type: none">• Nonverbale Signale erkennen und bewerten• Informationsverlust im Kommunikationsprozess
Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken Konfliktarten, Konfliktstile und Konfliktlösungen aufzeigen zu können	<ul style="list-style-type: none">• Einstellung zu Konflikten• Beleuchten von intra- und interindividuellen Konflikten in Bezug auf den Berufsalltag• Stile im Umgang mit Konflikten• Reflektion eigener „Präferenzen“• Methoden für deeskalierender Gesprächstechniken

Abkürzungen

AVV Rüb	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften
BGBI	Bundesgesetzblatt
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
DVO	Durchführungsverordnung
EDV	Elektronische Datenverarbeitung
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
EPI-Info	Epidemiologisches Auswertungsprogramm
EU	Europäische Union
FIS VL	Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
IfSG	Infektionsschutzgesetz
LFBG	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
LkonV	Lebensmittelkontrolleur-Verordnung
LMHV-Tier	Lebensmittelhygiene-Verordnung Tier
ISO	International Organization for Standardization
QM	Qualitätsmanagement
TRBA	Technische Regeln für Biologische Arbeitsstoffe
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UE	Unterrichtseinheiten
VO	Verordnung
VVO	Verwaltungsverordnung