Anlage 1

Ausbildungsrahmenplan für Aufsichtsorgane

Ausbildungsdauer insgesamt: 9 Monate

Praktische Ausbildung

Ausbildungsdauer: 960 UE

Ausbildungsinhalte:

1. Amtliche Kontrolle gemäß dem LMSVG

2. Organisation und Aufgaben der Agentur oder einer Untersuchungsanstalt der Länder im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle

3. Organisation und Aufgaben des BMGFJ.

Theoretische Ausbildung

Ausbildungsdauer: 480 UE

Ausbildungsinhalte:

1. Lebensmittelrechtliche Vorschriften einschließlich der Bewertung von diesbezüglichen Verstößen; Grundzüge der Verwaltungsverfahrensgesetze, des Strafgesetzbuches und der Strafprozessordnung sowie des Gemeinschaftsrechtes

2. Überblick über weitere relevante Vorschriften entlang der Lebensmittelkette (z. B. Futtermittel, Weinrecht, Vermarktungsnormen, Tierschutz, GAP, WTO, FAO/WHO, Codex Alimentarius)

3. Grundzüge der Mikrobiologie, Hygiene im Lebensmittelverkehr, spezielle Lebensmittel- und Betriebshygiene

4. Betriebliche Eigenkontrollsysteme, HACCP- Verfahren, Managementsysteme wie z. B. Qualitätssicherungsprogramme der Lebensmittelunternehmen und ihre Bewertung

5. Durchführung der amtlichen Kontrolle (Überwachungsmethoden, Kontrollverfahren, Prüfung schriftlichen Dokumentenmaterials und sonstiger Aufzeichnungen), Qualitätsmanagement der amtlichen Lebensmittelkontrolle; Statistik und Informationstechnologien; amtliche Bescheinigungssysteme, Schnellwarnsysteme RASFF und RAPEX und ihre konkreten Auswirkungen auf die amtliche Lebensmittelkontrolle; Notfallpläne für Krisensituationen einschließlich der Kommunikation zwischen den Mitgliedsstaaten und der Kommission

6. Psychologische Grundlagen der Kontrolltätigkeit, insbesondere Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken (Seminar mit Teilnahmebestätigung)

7. Grundzüge der Ernährungslehre und Toxikologie unter besonderer Berücksichtigung der dem LMSVG unterliegenden Waren

8. Warenkunde und Technologie von Lebensmitteln

9. Warenkunde und Technologie von kosmetischen Mitteln

10. Warenkunde und Technologie von Gebrauchsgegenständen

Anlage 2

Ausbildungsrahmenplan für amtliche Tierärzte

(Schlachttier- und Fleischuntersuchung sowie Hygienekontrollen)

Die in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil A genannten spezifischen Ausbildungserfordernisse werden zu Ausbildungsinhalten zusammengefasst.

Ausbildungsdauer insgesamt: 256 UE

Praktische Ausbildung

Ausbildungsdauer: 200 UE (80 UE im Falle der vertieften Ausbildung im Bereich der Lebensmittelsicherheit im Rahmen des Veterinärmedizinischen Studiums)

Ausbildungsinhalte:

Praktische Anwendung in Schlachtbetrieben, Zerlegungsbetrieben, Wildbearbeitungsbetrieben, Kühlhäusern und Fleischverarbeitungsbetrieben der im theoretischen Teil vermittelten Wissensinhalte.

Theoretische Ausbildung

Ausbildungsdauer: 56 UE

Ausbildungsinhalte:

1. Rechtsbestimmungen
2. Internationale Organisationen
3. Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung
4. Lebensmittelsicherheit
5. Überwachung und Statistik
6. TSE und tierische Nebenprodukte
7. Tierschutz
8. Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche
9. Amtliche Kontrollen

Die theoretische Ausbildung kann durch die Absolvierung der vertieften Ausbildung im Rahmen des veterinärmedizinischen Studiums ganz oder teilweise ersetzt werden.

Anlage 3.A

Ausbildungsrahmenplan „A“ für amtliche Fachassistenten

(Für amtliche Fachassistenten, ausgenommen jene, deren Einsatzbereich auf die Trichinenuntersuchung eingeschränkt ist)

Ausbildungsdauer insgesamt: 900 UE

Die in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B genannten spezifischen Ausbildungserfordernisse werden zu Ausbildungsinhalten zusammengefasst.

Praktische Ausbildung

Ausbildungsdauer: 400 UE

- Ausbildungsinhalte für Haltungsbetriebe:

1. Tierhaltung, Tierproduktion und Transport
2. Amtliche Kontrolle

- Ausbildungsinhalte für Untersuchungen im Schlachthof und in Zerlegungsbetrieben:

1. Kontrolle der lebenden Tiere
2. Kontrolle der geschlachteten Tiere und von Fleisch
3. Hygienekontrollen
4. Dokumentation

Theoretische Ausbildung

Ausbildungsdauer: 500 UE

- Ausbildungsinhalte für Haltungsbetriebe:

1. Tierhaltung, Tierproduktion und Transport
2. Amtliche Kontrolle

- Ausbildungsinhalte für Untersuchungen im Schlachthof und in Zerlegungsbetrieben:

1. Produktionsorganisation
2. Produktionshygiene
3. Tierschutz
4. Anatomie, Pysiologie, Pathologie
5. Amtliche Kontrolle

Von der Gesamtausbildungszeit sind je nach Ausbildungsschwerpunkt für die Untersuchung von Huftieren und Wild einerseits sowie Geflügel und Kaninchen andererseits jeweils 50 UE theoretische und praktische Ausbildung vorzusehen.

Anlage 3.B

Ausbildungsrahmenplan „B“ für amtliche Fachassistenten für Trichinenuntersuchungen

(Für amtliche Fachassistenten, deren Einsatzbereich auf die Trichinenuntersuchung eingeschränkt ist)

Ausbildungsdauer insgesamt: 40 UE

Praktische Ausbildung

Ausbildungsdauer: 24 UE

Ausbildungsinhalte:

1. Übung der Probenentnahme

2. Übung der Untersuchung

3. Demonstration von mikroskopischen Präparaten mit Trichinen, Miescher'schen Schläuchen sowie mit den in den Präparaten sichtbaren Geweben und den hauptsächlich in Betracht kommenden Verunreinigungen

4. Handhabung und Pflege der Untersuchungsgeräte

Theoretische Ausbildung

Ausbildungsdauer: 16 UE

Ausbildungsinhalte:

1. Naturgeschichte der Trichinen, und zwar insbesondere der Körperbau der Trichinen, die Entwicklung und Übertragung der Trichinen auf Mensch und Tier und die Erscheinungsformen der Muskeltrichinen sowie die Veränderungen, die diese Parasiten in der Muskulatur hervorrufen

2. Gebilde, die mit Trichinen verwechselt werden könnten

3. Grundzüge der Anatomie des Schweines und des Pferdes sowie Grundzüge der Anatomie der Muskulatur

4. Grundkenntnisse über den Bau und die Erkennbarkeit der Miescher'schen Schläuche

5. Methoden der Untersuchung auf Trichinen

6. Grundkenntnisse über die Entwicklung und Übertragung von Finnen auf Mensch und Tier

7. Rechtsvorschriften für die Trichinenuntersuchung

Anlage 4

Ausbildungsrahmenplan für Amtsärzte als Aufsichtsorgane für Wasser für den menschlichen Gebrauch

Ausbildungsdauer insgesamt: 160 UE

Praktische Ausbildung

Ausbildungsdauer: 80 UE

Ausbildungsinhalte:

1. Amtliche Kontrolle gemäß dem LMSVG, insbesondere die Erstellung von Ortsbefunden

2. Analytik vor Ort, Probenziehung und Maßnahmen

Theoretische Ausbildung

Ausbildungsdauer: 80 UE

Ausbildungsinhalte:

1. Lebensmittelrechtliche Vorschriften sowie die Grundzüge der Verwaltungsverfahrensgesetze, des Strafgesetzbuches und der Strafprozessordnung sowie des Gemeinschaftsrechtes

2. Grundlagen der Trinkwasserhygiene

3. Betriebliche Eigenkontrollsysteme, HACCP- Verfahren, Managementsysteme

4. Durchführung der amtlichen Kontrolle (Überwachungsmethoden, Kontrollverfahren, Prüfung schriftlichen Dokumentenmaterials und sonstiger Aufzeichnungen, Statistik und Informationstechnologien)

5. Wasserversorgungsanlagen: Baulich-technische Grundlagen

Anlage 5

Ausbildungsrahmenplan für Personen, die für die Erstattung von Gutachten in der Agentur oder in den Untersuchungsanstalten der Länder herangezogen werden

Ausbildungsdauer insgesamt: entsprechend den Bestimmungen der Lebensmittelgutachterverordnung

Praktische Ausbildung

Ausbildungsdauer: entsprechend den Bestimmungen der Lebensmittelgutachterverordnung

Ausbildungsinhalte:

- Allgemein:

1. Organisation und Aufgaben der Agentur oder der jeweiligen Untersuchungsanstalt des Landes

2. Abläufe bei der Untersuchung, Sachverständigentätigkeit, Probennahme(methoden), Probenbeschreibung, Sensorik, Analytik (Eignung von Analysenmethoden, Parameter)

3. Amtliche Kontrolle gemäß dem LMSVG bei den zuständigen Behörden

4. Organisation und Aufgaben des BMGFJ

- Entsprechend den Bestimmungen der Lebensmittelgutachterverordnung:

1. Lebensmittel tierischer Herkunft, soweit es sich nicht um in Z 2 genannte Waren oder um Honig handelt

2. Milch und Milchprodukte einschließlich Käse

3. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, soweit es sich nicht um in Z 4, 5 und 6 angeführte Waren handelt, sowie alkoholfreie Getränke

4. Fette und Öle, Kakao und Kakaoerzeugnisse

5. Mahl- und Schälprodukte, Brot- und Backerzeugnisse

6. Zucker, Zuckerarten, Honig, Speiseeis, Süßwaren

7. Alkoholische Getränke

8. Gebrauchsgegenstände

9. Kosmetische Mittel

10. Zusatzstoffe (als solche)

11. Trinkwasser, Mineralwasser und sonstige Wässer für den menschlichen Gebrauch

12. Mikrobiologie/Hygiene der Waren, die dem LMSVG unterliegen

13. Toxikologische Bewertung von Waren, die dem LMSVG unterliegen

Theoretische Ausbildung

Ausbildungsdauer: 480 UE

Ausbildungsinhalte:

- Allgemein:

1. Lebensmittelrechtliche Vorschriften einschließlich der Bewertung von diesbezüglichen Verstößen; Grundzüge der Verwaltungsverfahrensgesetze, des Strafgesetzbuches und der Strafprozessordnung sowie des Gemeinschaftsrechtes

2. Überblick über weitere relevante Vorschriften entlang der Lebensmittelkette (z. B. Futtermittel, Weinrecht, Vermarktungsnormen, Tierschutz, GAP, WTO, FAO/WHO, Codex Alimentarius)

3. Grundzüge der Mikrobiologie, Hygiene im Lebensmittelverkehr, spezielle Lebensmittel- und Betriebshygiene

4. Betriebliche Eigenkontrollsysteme, HACCP- Verfahren, Managementsysteme wie z. B. Qualitätssicherungsprogramme der Lebensmittelunternehmen und ihre Bewertung

5. Durchführung der amtlichen Kontrolle (Überwachungsmethoden, Kontrollverfahren, Prüfung schriftlichen Dokumentenmaterials und sonstiger Aufzeichnungen), Qualitätsmanagement der amtlichen Lebensmittelkontrolle;Statistik und Informationstechnologien; amtliche Bescheinigungssysteme, Schnellwarnsysteme RASFF und RAPEX und ihre konkreten Auswirkungen auf die amtliche Lebensmittelkontrolle; Notfallpläne für Krisensituationen einschließlich der Kommunikation zwischen den Mitgliedsstaaten und der Kommission

6. Grundzüge der Ernährungslehre und Toxikologie unter besonderer Berücksichtigung der dem LMSVG unterliegenden Erzeugnisse

- Spezielle Sachgebiete:

1. Warenkunde und Technologie von Lebensmitteln

2. Warenkunde und Technologie von kosmetischen Mitteln

3. Warenkunde und Technologie von Gebrauchsgegenständen

4. Trinkwasser

Unterzeichner	serialNumber=1026761,CN=Bundeskanzleramt,C=AT
Datum/Zeit	2017-11-27T17:52:17+01:00
Prüfinformation	Informationen zur Prüfung des elektronischen Siegels bzw. der elektronischen Signatur finden Sie unter: https://www.signaturpruefung.gv.at Informationen zur Prüfung des Ausdrucks finden Sie unter: https://www.bka.gv.at/verifizierung
Hinweis	Dieses Dokument wurde amtssigniert.