

Anlage 4
zur Verordnung vom 12. 12. 2005
(zu § 20)

**Prüfungsfächer mit inhaltlichen Schwerpunkten für die
Zweite Staatsprüfung**

Die Zweite Staatsprüfung besteht aus drei Prüfungsaufgaben, die jeweils aus einer praktischen Prüfung und einer Aufsichtsarbeit zusammengesetzt sind und den Ausbildungsbereichen nach § 3 Absatz 2 Satz 4 Nummer 1 bis 3 entstammen, wobei jedoch mindestens jeweils eine Aufgabe aus dem Ausbildungsbereich der Nummern 1 und 2 gestellt werden muss.

1. Praktische Prüfungen

Der Prüfling erstellt anhand der Niederschrift über die Probenahme, der Probe und gegebenenfalls deren Verpackung einen Prüfplan, in dem er die Gründe für die einzelnen Untersuchungen kurz erläutert. Ein praktischer Teil kann sich anschließen, in dem vorgegebene oder selbst gewonnene Analysedaten ausgewertet werden.

2. Aufsichtsarbeiten

Für drei Untersuchungsgegenstände jeweils aus dem gleichen Rechtsgebiet wie die unter Nummer 1 bearbeiteten Proben werden dem Prüfling die Niederschrift einer Probenahme, ggf. die Probe einschließlich Verpackung, Analysendaten und ggf. der Bericht einer Betriebskontrolle ausgehändigt. Anhand dieser Unterlagen erstellt der Prüfling jeweils eine ausführliche fachliche und rechtliche Beurteilung in Form eines Sachverständigengutachtens, das ggf. auch gerichtsverwertbar ist.

Die oder der Vorsitzende des Prüfungsausschusses kann die Hilfsmittel für die Bearbeitung der Aufsichtsarbeiten begrenzen.

3. Mündliche Prüfung

3.1 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht

Aufbau und Inhalte des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerechts sowie des Futtermittelrechts der Bundesrepublik Deutschland sowie der entsprechenden Rechtsgebiete der Europäischen Union.

3.2 Organisation und Funktion der amtlichen Lebensmittelkontrolle

Organisation der Verwaltung in Bund und Ländern; Grundzüge des Staats- und allgemeinen Verwaltungsrechts, Verwaltungsgerichtsbarkeit, Ordnungswidrigkeiten, Verwaltungs- und Strafverfahren; Aufbau der Europäischen Union; Rechtsakte der Europäischen Union.

3.3 Qualitätssicherung in Laboratorien und Betrieben

Internationale und nationale Normen zum Qualitätsmanagement, insbesondere einschlägige DIN-, EN- und ISO-Normen; OECD-Grundsätze der Guten Laborpraxis (GLP); HACCP-Konzepte; Qualitätssicherung in der Analytik.