

Rahmenausbildungsplan

Ausbildungsabschnitt		Dauer (Mon.)	Ausbildungsinhalt
I	Einführungskurs	0,5	Ziele der Referendarausbildung; Aufbau und Funktion der Verwaltung insbesondere der Veterinärverwaltung; Grundzüge des Staatsrechts und Verfassungsrechts, allgem. Verwaltungsrecht, Ordnungsrecht.
II	Veterinärverwaltung eines Kreises, einer kreisfreien Stadt, zugelassener Schlachtbetrieb	9,5	Aufgaben und Organe der Kommunalverwaltung; Verwaltungs-, Organisations- und Bürokunde; Maßnahmen gegen ständige und besondere Gefahren von Tierseuchen, Maßnahmen bei speziellen Tierseuchen, Überwachung des Viehverkehrs, Anordnung ordnungsbehördlicher Maßnahmen, Abwicklung von Entschädigungs- und Beihilfefällen; Überwachung nach der Verordnung (EG) 1774/2002 zugelassener Betriebe, einschließlich Beteiligung im Zulassungsverfahren; Organisation des Vollzugs der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung nach gemeinschaftsrechtlichen und nationalen Vorschriften; Überwachung der Erzeugung, Herstellung, Be- und Verarbeitung und des Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischer Herkunft einschließlich Milch; Entnahme von Lebensmittelproben; Futtermittelüberwachung in landwirtschaftlichen Betrieben, Entnahme von Futtermittelproben; Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln und des Einsetzens von Fütterungsarzneimitteln, Entnahme von Arzneimittelproben; Organisation und Durchführung der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung einschließlich der Gebühren auf dem Gebiet der Frischfleischhygiene, Organisation der Untersuchung bei der Schlachtung von Geflügel, Aus- und Fortbildung von Untersuchungspersonal, Überwachung für den Export zugelassener Betriebe; Schlachttechnik, schlachttechnische Einrichtungen, Kühltechnik, Beseitigung von tierischen Nebenprodukten und Abwasserbeseitigung in gewerblichen Schlachtstätten; Schlacht tiertransporte, Betäubungsverfahren;

			Fleischmarkt; Seuchenhygienische Überwachung von Besamungsstationen und Embryotransfereinrichtungen; Durchführung von Maßnahmen des Tierschutzes; Aufgaben des amtlichen Tierarztes nach dem Landeshundegesetz; Krisenmanagement, Mitwirkung in Krisenstäben, Katastrophenschutz; Qualitätsmanagement; Beteiligung bei der Abfassung von Berichten, Verfügungen, Zulassungen und sonstigen Schriftsätzen im Verwaltungsverfahren; Beteiligung bei der Erstellung von Gutachten, Einweisung in die Aufgaben als Sachverständiger oder Zeuge vor Gericht; Zusammenarbeit mit Behörden, niedergelassenen Tierärzten, Organisationen und Verbänden.
III	Landesamt für Ernährungswirtschaft und Jagd	2	Aufgaben, Organisation, Arbeitsweise und Geschäftsablauf des Landesamtes; Organisation und Vollzug der Futtermittelüberwachung in den Herstellungs- und Handelsbetrieben; Überwachungsmaßnahmen im Bereich des Vieh- und Fleischgesetzes und Handelsklassengesetzes sowie EG-Vermarktungsnormen für Geflügel und Eier; Organisation und Vollzug der betriebsübergreifenden Kontrollen im Rahmen der Rechtsvorschriften zur Rindfleischetikettierung; Entschädigungen an Tierhalter und Beihilfen für vorbeugende Maßnahmen zur Tierseuchenbekämpfung durch die Tierseuchenkasse; Qualitätsmanagement.
IV	Fachseminar	4	Der Inhalt des Seminars orientiert sich an den Vorgaben des Anhangs II Kapitel 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über die amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (berichtigte Version in ABl. L 191,1 vom 28.5.2004) sowie § 1 der Futtermittelkontrollverordnung (BGBl. I 2003, S. 464); Es wird auf Anlage 3 verwiesen.
V	Fleischtechnologie-Seminar	0,5	Fleischqualität, Fleischreifung; Verarbeitungstechnologie, lebensmittelrechtliche Be-

			stimmungen und Qualitätssicherung bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen, Technologie der Rohpökware, Kochwurst und Rohwurst, Wärmebehandlung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Mikrobiologie und Hygiene.
VI	Staatliches Veterinäruntersuchungsamt, Chemisches Landes- und Staatliches Veterinäruntersuchungsamt, Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt OWL	2	Aufgaben, Organisation, Arbeitsweise und Geschäftsablauf in einem Staatlichen Veterinäruntersuchungsamt; Untersuchungen zur Ermittlung und Bekämpfung von ansteckenden Krankheiten der Tiere einschließlich der von Tieren auf Menschen und von Menschen auf Tiere übertragbaren Krankheiten; Untersuchungen der von Tieren stammenden Lebensmitteln einschließlich Milch und Milcherzeugung im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung; Untersuchungen im Rahmen der Frischfleischhygiene; Untersuchungen im Rahmen des Arzneimittel- und Futtermittelrechts sowie des Tierschutzrechts; Planung, Organisation, Kalkulation und Abwicklung von Untersuchungsprogrammen, Gebührenabrechnung; Erarbeitung von Gutachten, Berichten, Stellungnahmen und Empfehlungen, Einweisung in die Aufgaben als Sachverständiger oder Zeuge vor Gericht aus Sicht der Praxis.
VII	Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelüberwachung bei der Bezirksregierung	5,5	Aufgaben der Dienst- und Fachaufsicht; Haushalts- und Personalangelegenheiten einschließlich Personalvertretungsrecht; Bearbeitung von Vorgängen, Erstellung von Entwürfen und Berichten, Verordnungen, Verfügungen, Genehmigungen, Zulassungen, Obergutachten, Widerspruchsbescheiden und sonstigen Schriftsätzen; Wahrnehmung der Fachaufsicht nach dem Tierseuchenrecht, Lebensmittelrecht, Fleischhygienerecht, Geflügelfleischhygienerecht, Arzneimittelrecht, Betäubungsmittelrecht, Futtermittelrecht und Tierschutzrecht; Verordnung (EG) 1774/2002; Praxisbezogene Ausbildung in Ausbildungsstellen mit aktueller Problemstellung; Zulassung und Überprüfung von Betrieben; Qualitätsmanagement; Genehmigung von Tierversuchen; Rechtsvorschriften in der Veterinärverwaltung, Teile des besonderen Verwaltungsrechts, Verwaltungskunde; Prüfungsvorbereitung und Laufbahnprüfung.