

Anlage 1
zur Verordnung vom 30.6.2005
(zu § 6 Abs. 1, § 9 Abs. 1, § 12 Abs. 2)

Ausbildungsrahmenplan

Ausbildungs- dauer	Ausbildungsstelle	Ausbildungsinhalt
mindestens 12 Monate	Kreisordnungsbehörden, die für die amtliche Lebensmittelkontrolle zuständig sind	amtliche Kontrolle des Verkehrs mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen durch - Betriebsinspektionen und Probenahmen zur Analyse; Betriebsinspektionen sollen auch mit den lebensmittelchemischen und veterinärmedizinischen Sachverständigen der Untersuchungseinrichtungen erfolgen, - amtliche Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen über den Schutz der Gesundheit, der Hygiene, der Zusatzstoffe, der Bestrahlung, der Pflanzenschutz- und sonstigen Mittel und der Stoffe mit pharmakologischer Wirkung, - amtliche Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen über die Kennzeichnung, die Kenntlichmachung, die Verbote zum Schutz vor Täuschung, die Werbung, - Einleitung und Durchsetzung von Maßnahmen, um Rechtsverletzungen auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts zu unterbinden, - Einholen von erforderlichen Auskünften, - Einsichtnahme in geschäftliche Aufzeichnungen und gegebenenfalls Anfertigung von Abschriften und Auszügen daraus, - Anzeige von Straftaten und Verfolgung von Ordnungswidrigkeiten auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts, - Sinnenprüfung der Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetischen Mittel und Bedarfsgegenstände hinsichtlich einer Abweichung von der Norm, - einfache physikalische und chemische Vorprüfungen oder Messungen wie pH-Wert-Bestimmung und Temperaturmessung, - Mitwirkung bei der Einziehung und Kontrolle der unschädlichen Beseitigung beschlagnahmter Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetischer Mittel und Bedarfsgegenstände, - Anfertigung von Niederschriften über Außendiensttätigkeit, Mitarbeit bei sonstigen durch die Lebensmittelkontrollbehörde oder die Sachverständigen veranlassten Maßnahmen, insbesondere bei Verdacht auf mikrobielle Verunreinigungen in Betrieben, in denen Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, - Beobachtungen über mögliche schädliche Beeinflussung von Lebensmitteln durch die Umwelt, - Aufklärung der Verbraucher über die Grundzüge des Lebensmittelrechts und über seinen Vollzug,
davon mindestens 2 Wochen	Kreispolizeibehörde	- Anzeige von Straftaten und Verfolgung von Ordnungswidrigkeiten, - Durchführung von Ermittlungen und Vernehmungen im Verwaltungsverfahren (Techniken) in Zusammenarbeit mit der Polizeidienststelle

Ausbildungs- dauer	Ausbildungsstelle	Ausbildungsinhalt
6 Monate (720 Unter- richtsstunden)	Akademie für öffentli- ches Gesundheitswesen in Düsseldorf (aufgeteilt in 3 Module je 8 Wochen à 240 Unterrichtsstunden)	1. Allgemeine Rechtsgebiete (130 U-Std.) Allgemeines Verwaltungs- und Verfahrensrecht, Grundzüge des Gemeinschaftsrechts, Verwaltungstechnik einschließlich der automatisierten Datenverarbeitung und Kommunikationstechnik; 2. Spezielle Rechtsgebiete (170 U-Std.) Straf-, Strafprozess- und Ordnungswidrigkeitenrecht, Recht der öffentlichen Sicherheit und Ordnung, Recht des Verkehrs mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen einschließlich Weinrecht, Fleisch- und Geflügelfleischhygienerecht, Gewerbe-, Handelsklassen-, Preis- und Eichrecht; 3. Warenkunde (210 U-Std.) einschließlich der Technologie und des Umgangs mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen, Sensorik; 4. Umwelthygiene und Ernährungslehre (30 U-Std.); 5. Mikrobiologie und Parasitologie (70 U-Std.) einschließlich Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten, Desinfektion, Schädlingsprophylaxe und Praxis der Schädlingsbekämpfung; 6. Lebensmittel- und Betriebshygiene, Betriebliche Eigenkontrollsysteme (90 U-Std.); 7. Psychologische Grundlagen der Kontrolltätigkeit, insbesondere Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken (20 U-Std.).
mindestens 2 Monate	kommunale und staatliche Untersu- chungsämter, die Aufgaben im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle wahrnehmen, wobei die Leitlinien für das Prakti- kum in den Unter- suchungseinrichtungen zu berücksichtigen sind	- Organisation und Aufgaben eines Untersuchungsamtes, das Aufgaben im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle wahrnimmt; - Verfolgung des Vorgangs der Bearbeitung von Proben von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen vom Eingang bis zur abschließenden Beurteilung; - Gewährung des Einblicks in die Untersuchungsvorgänge; - Vermittlung der Kenntnis wesentlicher Beanstandungsgründe; - Durchführung sensorischer Prüfungen; - Warenkunde, Technologie, Herstellungsverfahren und Recht der Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetischen Mittel und Bedarfsgegenstände.
mindestens 2 Wochen	Gesundheitsämter und Staatliche Umweltämter	- Organisation und Aufgaben der für die Gesundheit und Umwelt zuständigen Behörden; - Einblick in die Untersuchungsvorgänge insbesondere in den Bereichen Wasser- und Abwasserhygiene, Schädlingskunde, Umwelthygiene und -medizin, klinische Bakteriologie; - Vermittlung von Kenntnissen bei der Beurteilung von Trinkwasser, Wasser für Lebensmittelbetriebe, Oberflächen-, Brauch- und Abwasser und bei der Bestimmung von Gesundheitsschädlingen (Maßnahmeeinleitung bei Vorhandensein von Indikatoren für Fäkalverunreinigungen und humanpathogener Keime).