

Anlage 1
(zu § 10 Absatz 1)

Lehrgangsrahmenplan

I. Praktischer Teil

1. Mindestens 12 Monate für die Lebensmittelüberwachung zuständige Behörden (Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter – VLÜA)
 - a. Grundlagen der Lebensmittelüberwachung im Land Brandenburg (BB)
 - Organisation und Aufbau der Lebensmittelüberwachung in BB
 - Einführung in BALVI iP und BALVI mobil
 - Einführung in das behördeneigene Qualitätsmanagementsystem
 - b. Aufgaben der Lebensmittelüberwachung in BB
 - Betriebskontrollen und Probenahmen; Betriebskontrollen sollen unter anderem auch als Teamkontrollen erfolgen
 - Kennenlernen der Kontrollverfahren und amtlichen Tätigkeiten, zum Beispiel Überprüfung, Probenahme, Warenuntersuchung, Dokumentenprüfung und Inspektionen
 - Verfahren zur Risikoeinstufung der Unternehmen und zur risikoorientierten Probenahme; dazu Kennenlernen der verschiedenen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sowie möglicherweise damit verbundene Risiken für die menschliche Gesundheit und gegebenenfalls für die Gesundheit von Tieren, Pflanzen und Umwelt
 - 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
 - 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
 - Bewertung der Anwendung von betrieblichen Eigenkontroll- beziehungsweise HACCP-Verfahren
 - Grundkenntnisse zur Bewertung von Qualitätsmanagementsystemen und den diesen zugrundeliegenden Normen in Bezug auf lebensmittelrechtliche Anordnungen
 - Einholen von erforderlichen Auskünften
 - Einsichtnahme in geschäftliche Aufzeichnungen und gegebenenfalls Anfertigung von Abschriften und Auszügen daraus sowie Prüfung des schriftlichen Dokumentenmaterials und sonstiger Aufzeichnungen um die Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts zu bewerten
 - Sinnesprüfung der Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetischen Mittel und sonstigen Bedarfsgegenstände hinsichtlich einer Abweichung von der Norm
 - einfache physikalische und chemische Vorprüfungen oder Messungen wie pH-Wertbestimmung und Temperaturmessung
 - Mitwirkung bei der Einziehung und Überwachung der unschädlichen Beseitigung beschlagnahmter Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetischer Mittel und sonstiger Bedarfsgegenstände
 - Anfertigung von Niederschriften über Außendiensttätigkeit (Berichte), Mitarbeit bei sonstigen durch die Lebensmittelüberwachungsbehörde veranlassten Maßnahmen und Sanktionen, unter anderem auch Verfassen von Verwaltungsakten
 - Aufklärung der Verbraucher, Umgang mit Verbraucherbeschwerden
 - Anzeige von Straftaten und Verfolgung von Ordnungswidrigkeiten, Zusammenarbeit mit den Strafverfolgungsbehörden
2. Mindestens 4 Wochen am Landeslabor Berlin-Brandenburg (LLBB) (Untersuchungsamt, das Aufgaben im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle wahrnimmt)
 - Organisation und Aufgaben der zuständigen Untersuchungseinrichtung
 - Verfolgung des Vorgangs der Bearbeitung von Proben von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen vom Eingang bis zur abschließenden Beurteilung
 - Gewährung von Einblicken in die Untersuchungsvorgänge
 - Vermittlung der Kenntnisse wesentlicher Beanstandungsgründe
 - Durchführung sensorischer Prüfungen

- Warenkunde, Technologie, Herstellungsverfahren und Recht der Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetischen Mittel und sonstigen Bedarfsgegenstände
3. Gegebenenfalls tageweise
- a. Gesundheitsämter
- Infektionsschutz, Hygiene, Umweltbezogener Umweltschutz
 - Gesundheitsvorsorge, Gesundheitsförderung, Schutz der Gesundheit insbesondere von Kindern und Jugendlichen
 - Gesundheitsberichterstattung und Koordinierung von gesundheitlichen Leistungen und Angeboten
 - Mitwirkung bei der Aufklärung lebensmittelassoziierter Erkrankungen
- b. für den Verbraucherschutz zuständiges Landesamt im Land Brandenburg
- landesweite Koordination der Lebensmittelüberwachung (Datenerfassung und -analyse, Berichterstattung, Schlussfolgerung)
 - Schnellwarnkontaktstelle (RASFF und RAPEX)
 - Prüfung eingehender Meldungen gegebenenfalls Information der VLÜÄs
 - Überwachung von Rücknahmen beziehungsweise Rückrufen bestehender Meldungen
- c. für den Verbraucherschutz zuständiges Ministerium im Land Brandenburg
- Information nachgeordneter Behörden über neue Rechtsvorschriften, sowie Beschlüsse der Bund-Länder-Gremien (inklusive Mitarbeit)
 - Berichte von LA und VLÜÄ anfordern und auswerten
 - Fachaufsicht LLBB
 - Prüfung und Zulassung von Fachpersonal im gesundheitlichen Verbraucherschutz (Lebensmittelchemikerin oder Lebensmittelchemiker, Lebensmittel- und Futtermittelkontrolleurin oder Futtermittelkontrolleur, amtliche Fachassistentin oder amtlicher Fachassistent) einschließlich Berufsausbildungsgesetz und Gegenprobensachverständigen

II. Theoretischer Teil

1. Allgemeine Rechtsgebiete (130 Unterrichtsstunden)
 - Allgemeines Verwaltungs- und Verfahrensrecht, Grundzüge des Gemeinschaftsrechts
 - Verwaltungstechnik einschließlich der automatisierten Datenverarbeitung und Kommunikationstechnik
2. Spezielle Rechtsgebiete (170 Unterrichtsstunden)
 - 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 Unterrichtsstunden)
 - einschließlich der Technologie und des Umgangs mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen, Sensorik
4. Mikrobiologie und Parasitologie (70 Unterrichtsstunden)
 - einschließlich Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten, Desinfektion, Schädlingsprophylaxe und Praxis der Schädlingsbekämpfung
5. Lebensmittel- und Betriebshygiene, Betriebliche Eigenkontrollsysteme (90 Unterrichtsstunden)
6. Psychologische Grundlagen der Überwachungstätigkeit; insbesondere Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken (20 Unterrichtsstunden)

Inhalte des Lehrgangsrahmenplans richten sich nach der Lebensmittelkontrolleur-Verordnung.