



# **Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)**



Umsetzung der AfAB-Module in der Bayer.  
APOLmCh für Staatlich geprüfte  
Lebensmittelchemikerinnen und  
Lebensmittelchemiker vom 05.09.2008

Vortrag am 02.12.2009

# Eckpunkte Dienstrechtsreform Bayern

**Anforderung an den Höheren Dienst** (= vielfältiger und weitverzweigter Brain-Trust der Staatlichkeit)

- Aufgaben mit besonders hohem Schwierigkeitsgrad
- Große Verwendungsbreite mit fachlichen Aufgabenbereichen durch umfassende wissenschaftliche Ausbildung und der Fähigkeit zu abstraktem und analytischen Denken.
- Erteilung von Direktiven zur Behandlung von Routineaufgaben
- Klärung von strategischen und taktischen Verfahrensweisen
- Wahrung von Führungs-, Lenkungs-, Planungs- und Koordinierungsaufgaben, Projektmanagement
- Organisation und Überwachung von Effizienz sicherungs-, Evaluierungs- und Controllingssystemen, Erarbeitung von Vorschriften

# LAGV, Arbeitsgruppe für Aus- und Fortbildungsfragen der im Rahmen des Lebensmittel- und Veterinärrechts tätigen Personen (AfAB)

- Qualifizierung für amtliches Kontroll- und Überwachungspersonal nach der VO (EG) Nr. 882/2004 für:
- Amtstierarzt/amtlicher Tierarzt/höherer veterinärmedizinischer Verwaltungsdienst (ATA/hvetD)
- Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker (LMCh)
- Lebensmittelkontrolleur (LMK)
- Futtermittelkontrolleur (FMK)
- Amtlicher Fachassistent (aF) ehemals Fleisch- und Geflügelkontrolleur (FIK, GFIK)
- Weinkontrolleur (WK)
- In Bayern und Hessen: mittlerer Veterinärdienst (mVD) und Tiergesundheitsaufseher (TierGA)

# LAGV, Arbeitsgruppe für Aus- und Fortbildungsfragen der im Rahmen des Lebensmittel- und Veterinärrechts tätigen Personen (AfAB)

- Qualifizierung für amtliches Kontroll- und Überwachungspersonal nach der VO (EG) Nr. 882/2004; Zielsetzung der AfAB-Arbeitsgruppe
- Modulinhalte sind Eingangsvoraussetzungen für die Tätigkeit in der amtlichen Kontrolle
- Wahrnehmung fachkundiger Aufgaben und Durchführung sachgerechter amtlicher Kontrollen (Fachpersonal)
- Modulerstellung bislang ohne Zeitanteile
- Aus- und Weiterbildung basierend auf einer Erstausbildung
- Grund und Spezialwissen für einzelne Zielgruppen
- Interdisziplinärer Ansatz für die Durchführung amtlicher Kontrollen
- Länderübergreifende Transparenz der Unterrichtsinhalte

# APOLmCh vom 5. September 2008; Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal nach 882/2004/EG (AfAB, Arbeitsgruppe der LAGV)

Rot = Uni     Grün = LGL     Blau = Berufliche Weiterbildung  
**Allgemein Module**

Grundmodul	Lernziel	Bemerkungen
<p><b>Modul I</b>                      Allgemeines Recht I  <span style="color: red;">Allgemeines</span>  <span style="color: red;">Verwaltungsrecht,</span>  <span style="color: green;">Verwaltungsverfahren-</span>  <span style="color: green;">recht,</span>  <span style="color: green;">Verwaltungsgerichtsord-</span>  <span style="color: green;">nung,</span>  <span style="color: green;">Ordnungswidrigkeitenrecht,</span>                      Strafrecht,                      Strafprozessrecht,                      Gefahrenabwehrrecht</p>	<p>Kenntnisse über die Rechtssystematik und Anwendung der genannten, nationalen Rechtsvorschriften, soweit dieses für den Vollzug erforderlich ist.</p>	<p>Amtliche Fachassistenten: Nur Unterrichtung im Allgemeinen Verwaltungsrecht; im Verwaltungsverfahren recht und im Gefahrenabwehrrecht</p> <p style="color: green;">Hospitationszeit</p>

# APOLmCh vom 5. September 2008; Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal nach 882/2004/EG (AfAB, Arbeitsgruppe der LAGV)

Rot = Uni    Grün = LGL    Blau = Berufliche Weiterbildung  
**Allgemein Module**

Grundmodul	Lernziel	Bemerkungen
<p><b>Modul II</b>                      Allgemeines Recht II  <span style="color: red;">Grundgesetz; Grundzüge                      Gemeinschaftsrecht;</span>  <span style="color: green;">Grundsätze der                      Agrarpolitik; Vergabe- und                      Förderrecht,                      Haushaltsrecht,                      Öffentliches Dienstrecht,                      Datenschutzrecht,                      Informationsfreiheitsgesetz,</span></p>	<p>Kenntnisse über                      wesentliche Grundlagen                      des Grundgesetzes und                      des EU-Rechts, des                      Datenschutz-, Haushalts-                      und öffentlichen                      Dienstrechts sowie des                      Informationsrechts</p>	<p style="color: green;">Hospitationszeit</p>

# APOLmCh vom 5. September 2008; Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal nach 882/2004/EG (AfAB, Arbeitsgruppe der LAGV)

Rot = Uni    Grün = LGL    Blau = Berufliche Weiterbildung  
**Allgemein Module**

Grundmodul	Lernziel	Bemerkungen
<p><b>Modul III</b>  <b>Berührtes Fachrecht</b>  <span style="color: green;">Infektionsschutzgesetz,</span>  <span style="color: green;">Umwelt-,</span>  <span style="color: green;">Pflanzenschutz-,</span>  <span style="color: green;">Düngemittel-, Chemikalien-,</span>  <span style="color: green;">Gentechnik-, Tierzucht-,</span>  <span style="color: green;">Abfall-,</span>  <span style="color: green;">Arbeitsschutz-, Haftungs-,</span>  <span style="color: green;">Bau- und</span>  <span style="color: green;">Immissionsschutzrecht,</span></p>	<p>Kenntnisse über die Rechtssystematik von Fachgebieten, die den Bereich Verbraucherschutz berühren</p>	<p style="color: green; font-weight: bold;">Hospitationszeit</p>

# APOlMCh vom 5. September 2008; Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal nach 882/2004/EG (AfAB, Arbeitsgruppe der LAGV)

**Rot** = Uni    **Grün** = LGL    **Blau** = Berufliche Weiterbildung  
Allgemein Module

Grundmodul	Lernziel	Bemerkungen
<b>Modul IV</b> Marktordnungs- und Handelklassenrecht, Gewerbe-, Eich- und Preisrecht	Kenntnisse über die Rechtssystematik im Marktordnungs- und Handelklassenrecht, Gewerberecht, Eichrecht, Preisrecht	<b>Hospitationszeit</b>

# APOLmCh vom 5. September 2008; Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal nach 882/2004/EG (AfAB, Arbeitsgruppe der LAGV)

**Rot** = Uni    **Grün** = LGL    **Blau** = Berufliche Weiterbildung  
Allgemein Module

Grundmodul	Lernziel	Bemerkungen
<b>Modul V</b> <b>Amtliche Kontrollen</b> VO (EG) Nr. 882/2004, VO (EG) Nr. 178/2002, LFGB	Kenntnisse über die Grundlagen der amtlichen Kontrollen, der Kontrollmethoden und den interdisziplinären Ansatz der Kontrollen	LGL

# APOLmCh vom 5. September 2008; Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal nach 882/2004/EG (AfAB, Arbeitsgruppe der LAGV)

Rot = Uni    Grün = LGL    Blau = Berufliche Weiterbildung  
**Allgemein Module**

<b>Grundmodul</b>	<b>Lernziel</b>	<b>Bemerkungen</b>
<p><b>Modul VI</b>  <b>Methodik</b>  <span style="color: blue;">Grundlagen der Gesprächsführung, Konfliktlösungstechniken</span></p>	<p>Erwerb von methodischen und taktischen Fähigkeiten, die für die Durchführung der Überwachung erforderlich sind</p>	<p>Ausnahme: amtliche Fachassistenten</p> <p><span style="color: blue;">Berufliche Weiterbildung</span></p>

# APOLmCh vom 5. September 2008; Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal nach 882/2004/EG (AfAB, Arbeitsgruppe der LAGV)

**Rot** = Uni    **Grün** = LGL    **Blau** = Berufliche Weiterbildung  
Allgemein Module

Grundmodul	Lernziel	Bemerkungen
<b>Modul VII</b> <b>Krisenmanagement</b> VO (EG) Nr. 178/2002, VO (EG) Nr. 882/2004, nationale Vorgaben	Kenntnisse über Grundlagen der Notfallpläne und des Krisenmanagements	Berufliche Weiterbildung

# APOLmCh vom 5. September 2008; Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal nach 882/2004/EG (AfAB, Arbeitsgruppe der LAGV)

**Rot** = Uni    **Grün** = LGL    **Blau** = Berufliche Weiterbildung  
Allgemein Module

Grundmodul	Lernziel	Bemerkungen
<b>Modul VIII</b> <b>Qualitätsmanagement</b> Aufbau und Inhalte eines Qualitätsmanagementsystems	Kenntnisse über die Grundlagen eines Qualitätsmanagementsystems in der Veterinär-, Lebensmittel-, Wein und Futtermittelüberwachung	<b>LGL</b>

# APOLmCh vom 5. September 2008; Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal nach 882/2004/EG (AfAB, Arbeitsgruppe der LAGV)

Rot = Uni    Grün = LGL    Blau = Berufliche Weiterbildung  
 Spezialmodule Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

<b>Spezialmodul</b>	<b>Lernziel</b>	<b>Bemerkungen</b>
<p><b>Modul X</b></p> <p><b>Spezielles Fachrecht</b></p> <p style="color: green;">EU- und nationales Recht mit Berücksichtigung der segmentspezifischen Schnittstellen der Bereiche Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tierschutz und Tiergesundheit</p>	<p>Kenntnisse zur behördlichen Umsetzung des Fachrechts einschließlich der Grundsätze der Planung und Durchführung amtlicher Kontrollen</p>	<p style="color: blue;">Vertiefte Kenntnisse VO (EG) Nr. 852/2004 DVO und VwV zum Hygienepaket</p>

# APOLmCh vom 5. September 2008; Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal nach 882/2004/EG (AfAB, Arbeitsgruppe der LAGV)

**Rot** = Uni    **Grün** = LGL    **Blau** = Berufliche Weiterbildung  
Spezialmodule Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

Spezialmodul	Lernziel	Bemerkungen
<b>Modul XI</b> <b>Amtliche Kontrollen</b> EU- und nationales Recht unter Berücksichtigung ergänzender Einzelregelungen	Kenntnisse über -die Anwendung von Kontrollmethoden, -risikoorientierte amtliche Kontrollen, -die Dokumentation von Kontrollergebnissen	Grundzüge der Betriebswirtschaft

# APOLmCh vom 5. September 2008; Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal nach 882/2004/EG (AfAB, Arbeitsgruppe der LAGV)

**Rot** = Uni    **Grün** = LGL    **Blau** = Berufliche Weiterbildung  
Spezialmodule Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

<b>Spezialmodul</b>	<b>Lernziel</b>	<b>Bemerkungen</b>
<b>Modul XII</b> <b>Probenmanagement</b>	Kenntnisse der -Spezifika der Untersuchungsgänge und der Probenahme einschließlich deren Dokumentation -Untersuchungsziele - Untersuchungsprogramme	

# APOLmCh vom 5. September 2008; Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal nach 882/2004/EG (AfAB, Arbeitsgruppe der LAGV)

**Rot** = Uni    **Grün** = LGL    **Blau** = Berufliche Weiterbildung  
Spezialmodule Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

Spezialmodul	Lernziel	Bemerkungen
<b>Modul XIII</b> <b>Warenkunde, gute Herstellungspraxis, Ernährungslehre</b>	Umfassende Kenntnisse auf dem Gebiet der Warenkunde, Grundkenntnisse über die Ernährung von Mensch und Tier,	<b>Toxikologie</b>

# APOlMCh vom 5. September 2008; Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal nach 882/2004/EG (AfAB, Arbeitsgruppe der LAGV)

**Rot** = Uni    **Grün** = LGL    **Blau** = Berufliche Weiterbildung  
Spezialmodule Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

Spezialmodul	Lernziel	Bemerkungen
<b>Modul XIV</b> <b>Angewandtes</b> <b>Krisenmanagement</b>	Kenntnisse zur Anwendung von Krisenmanagementmaßnahmen einschließlich der praktischen Umsetzung	Organisation des Krisenmanagements (Leitfaden zu Artikel 13 der VO (EG) Nr. 882/2004)

# APOlMCh vom 5. September 2008; Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal nach 882/2004/EG (AfAB, Arbeitsgruppe der LAGV)

**Rot** = Uni    **Grün** = LGL    **Blau** = Berufliche Weiterbildung  
Spezialmodule Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

Spezialmodul	Lernziel	Bemerkungen
<b>Modul XV</b> <b>Angewandtes Qualitätsmanagement</b>	Kenntnisse zur Anwendung des Qualitätsmanagements und zur Durchführung von Audits	EU-Inspektionen

# APOLmCh vom 5. September 2008; Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal nach 882/2004/EG (AfAB, Arbeitsgruppe der LAGV)

**Rot = Uni    Grün = LGL    Blau = Berufliche Weiterbildung**

## Spezialmodule Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

Spezialmodul	Lernziel	Bemerkungen
<b>Modul XVI</b> <span style="color: #00AEEF;"><b>Betriebshygiene, Futtermittelhygiene. Lebensmittelhygiene</b></span>	Vertiefung u. Spezifizierung der Kenntnisse -Lebensmittelhygiene, -Betriebshygiene -in Mikrobiologie, Parasitologie; über Reinigung, Desinfektion, Sterilisation u. Personalhygiene, -Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten -Schädlingsbekämpfung, -über die Anwendung von HACCP	

# APOLmCh vom 5. September 2008; Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal nach 882/2004/EG (AfAB, Arbeitsgruppe der LAGV)

**Rot** = Uni    **Grün** = LGL    **Blau** = Berufliche Weiterbildung

**Spezialmodule Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker**

<b>Spezialmodul</b>	<b>Lernziel</b>	<b>Bemerkungen</b>
<b>Modul XVII</b> <b>Marktordnungs- und Handelsklassenrecht, Gewerbe- und Eichrecht</b>	Vertiefte Kenntnisse und Anwendung von Marktordnungs- und Handelsklassenrecht, Gewerbe- und Eichrecht	

## **APOLmCh vom 5. September 2008; Bayer. Gesetz- und Verordnungsblatt Nr. 20 / 2008 2125-1-3-UG**

### Grundlagen der neuen bayerischen Ausbildungsordnung:

- Muster APOLmCh von 1994
- die Bachelor-/ Master-Entwicklungen
- die (Berufs-) Anerkennungs-Richtlinie 2005/ 36/ EG
- das LFGB (einschließlich Futtermittel)
- VO (EG) 882 / 2004
- Dienstrechtsreform Bayern

# APOLmCh vom 5. September 2008; §§ 1 und 2

## Änderungen zur Muster-APOLmCh (1994)

-§ 2 Abs. 2: Lehrveranstaltungen **235** SWS

-Leistungen: **erster Prüfungsabschnitt**

Praktika: Allg. Biologie sowie Mikroskopie von Nutzpflanzen und mikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln und Futtermitteln

-Lehrgebiete: Allg. Botanik und Botanik der Nutzpflanzen

-Leistungen: **zweiter Prüfungsabschnitt**

-Praktika: Biochemisches Praktikum

-Lehrgebiete: Analytik und Technologie der Futtermittel, Grundlagen des Lebensmittel- und Futtermittelrechts, sowie berührte Rechtsgebiete (Tierarzneimittelrecht, Umweltrecht,..); Tabakrecht.

- Prüfungsfach: Grundlagen des Lebensmittelrechts

-**In allen drei Prüfungsabschnitten**: mündliche bzw. ausbildungsbegleitende schriftliche Prüfungen

## APOLmCh vom 5. September 2008; § 4 Prüfungsausschüsse

Änderungen zur Muster- APOLmCh (1994)

Dritter Prüfungsabschnitt (LGL) § 4 (Prüfungsausschüsse)

Abs. 2

Ein Vorsitz und zwei weitere Mitglieder, die durch mindestens ein Mitglied vertreten werden

Abs. 3

Bestellung aller Prüfungsausschüsse für vier Jahre durch das zuständige Staatsministerium

Abs. 4 Nr. 2 weitere Mitglieder am LGL

b) staatliche geprüfte Lebensmittelchemiker Innen und Beamte des höheren Justiz- und Verwaltungsdienstes

# APOlMCh vom 5. September 2008; § 12 Gesamtnoten

## Änderungen zur Muster- APOlMCh (1994)

Abs. 3

Dritter Prüfungsabschnitt:

Durchschnitt der Noten in den drei Prüfungsfächern („Praktische“ Prüfung und Aufsichtsarbeit in mind. 1 Lebensmittel und mind. 1 Bedarfsgegenstand):

Aufgaben und Wertung

1. Je drei Prüfpläne (40%) schriftlich je vier Stunden
2. Je drei Gutachten (60%) schriftlich je sechs Stunden
3. Lebensmittelrecht und amtliche Überwachung von Erzeugnissen und Tabakerzeugnissen nach § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 (mündlich: 30 Minuten, schriftlich: mind. zwei Stunden)

## APOLMCh vom 5. September 2008; § 15 Wiederholung; Freiversuch

### Änderungen zur Muster- APOLMCh (1994)

#### § 15 (Wiederholung; Freiversuch)

##### Abs. 1

Jede nicht bestandene Prüfung eines Prüfungsabschnitts kann einmal wiederholt werden.

##### Abs. 2

Auf Antrag des Prüflings können einzelne Prüfungen des Ersten Prüfungsabschnitts wiederholt werden, wenn sie vor Beginn des vierten Semesters abgelegt wurden. Entsprechendes gilt für den Zweiten Prüfungsabschnitt, wenn die Prüfungen vor Beginn des achten Semesters abgelegt wurden. In den genannten Fällen gilt für eine Prüfungsleistung die bessere Note. Eine vor dem vierten bzw. achten Semester abgelegte und nicht bestandene Prüfung gilt als nicht abgelegt (Freiversuch)

## APOlMCh vom 5. September 2008; §§ 17, 18, 19 Prüfungsabschnitte und Anrechnung von Prüfungen

Änderungen zur Muster- APOlMCh (1994)

In der Prüfungsordnung, nicht in einem Gesetz zur Berufsbezeichnung  
§ 18 Abs. 4

Mit Abschluss des Zweiten Prüfungsabschnitts erwirbt der Prüfling das Recht auf die **Berufsbezeichnung** „Lebensmittelchemikerin“ bzw. „Lebensmittelchemiker“.

§ 19 Abs. 5

Nach Erteilung des Ausweises gemäß § 16 Abs. 2 besteht das Recht, die **Berufsbezeichnung** „Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin“ bzw. „Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker“ zu führen.

## APOlMCh vom 5. September 2008; § 20 Anrechnung von Prüfungen

Änderungen zur Muster- APOlMCh (1994)

Abs. 1

Vom Ersten Prüfungsabschnitt wird befreit, wer

1. die Diplomvorprüfung oder die Prüfung zum Bachelor of Science (B. Sc.) im Studiengang Chemie oder einem verwandten Studiengang,
2. den Zweiten Abschnitt der Pharmazeutischen Prüfung nach dem Studium an einer deutschen Hochschule bestanden hat,

sofern die vorangegangene Ausbildung an einer **Universität** die in der Anlage 2 genannten Inhalte vermittelt hat.

## APOLmCh vom 5. September 2008; § 20 Anrechnung von Prüfungen

Änderungen zur Muster- APOLmCh (1994)

Abs. 2

Vom Ersten und Zweiten Prüfungsabschnitt wird befreit, wer

1. die Diplomprüfung,
2. die Prüfung zum Master of Science (M. Sc.) oder
3. eine andere dem Zweiten Prüfungsabschnitt entsprechende Prüfung im Studiengang Lebensmittelchemie oder einem verwandten Studiengang bestanden hat,

sofern die vorausgegangene Ausbildung an einer **Universität** die in den Anlagen 2 und 3 Abschnitt I genannten Inhalte vermittelt hat.

# APOlMCh vom 5. September 2008; Inhalt als Grundlagen für den zweiten Prüfungsabschnitt und Vertiefung der berufspraktischen Ausbildung (dritter Prüfungsabschnitt) I

Änderungen zur Muster- APOlMCh (1994)

## **3. Lebensmittelrecht und amtliche Überwachung** von Erzeugnissen und Tabakerzeugnissen nach § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 (=§ 2 Abs. 1 LFGB)

### a) Allgemeines Lebensmittelrecht

aa) Aufbau und Inhalte des Lebensmittelrechts,

bb) Aufbau und Inhalte des entsprechenden Rechts der Europäischen Union.

### b) Organisation und Funktion der amtlichen Überwachung von Erzeugnissen und Tabakerzeugnissen nach § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2

aa) Organisation der Verwaltung in Bund und Ländern,

bb) Staats- und allgemeines Verwaltungsrecht,

cc) Verwaltungsgerichtsbarkeit,

dd) Verwaltungs-, Ordnungswidrigkeiten-, Straf-, Strafprozess- und Gefahrenabwehrrecht,

ee) Aufbau der Europäischen Union,

ff) Rechtsakte der Europäischen Union.

## **APOLmCh vom 5. September 2008; Inhalt als Grundlagen für den zweiten Prüfungsabschnitt und Vertiefung der berufspraktischen Ausbildung (dritter Prüfungsabschnitt) II**

### Änderungen zur Muster- APOLmCh (1994)

- cc) Verwaltungsgerichtsbarkeit,
  - dd) Verwaltungs-, Ordnungswidrigkeiten-, Straf-, Strafprozess- und Gefahrenabwehrrecht,
  - ee) Aufbau der Europäischen Union,
  - ff) Rechtsakte der Europäischen Union.
- c) Qualitätssicherung in Laboratorien und Betrieben
- aa) Qualitätsmanagementsysteme in Laboratorien und Betrieben, insbesondere gemäß der Normenfamilie DIN EN ISO 9000 und der Normenserie EN 45000 oder ISO/IEC 17000 sowie den OECD-Grundsätzen der Guten Laborpraxis (GLP),
  - bb) deutsches und europäisches Recht auf den Gebieten der Konformitätsbewertung einschließlich Zertifizierungs- und Prüfwesen,
  - cc) Handbücher und Dokumentationen der Qualitätssicherung in Lebensmittelbetrieben und Laboratorien.

## Umsetzung der berufspraktischen Ausbildung am LGL - Grundlagen

- Ausbildungsdauer: 1 Jahr; Einstellung: halbjährlich (1.6. und 1.12.);  
Bewerbungsstichtag: 20.4. und 20.10.; Plätze (aktuell): 16 pro Termin (Ziel: 20 pro Termin); Einstellung an Standorten Erlangen und Oberschleißheim
- Verkürzung auf Antrag um 4 Monate möglich; Voraussetzung: vergleichbare, erfolgreiche lebensmittelchemische Tätigkeit **nach** Zweiten Prüfungsabschnitt (z. B. Promotion, Praktikum in bestimmten Einrichtungen); Anerkennung durch Prüfungsvorsitz
- Einstellung ausschließlich nach Notendurchschnitt Zweiter Prüfungsabschnitt; offen für alle Bewerber
- Bewerber müssen Note zu „Grundlagen des Lebensmittelrechts“ vorlegen entweder aus Zweiten Prüfungsabschnitt oder durch benoteten Leistungsnachweis
- Notenbonus von 0,3 pro Wartehalbjahr für abgelehnte Bewerber (ununterbrochene Wiederbewerbung)
- aktuell: Verhältnis Plätze zu Bewerbungen liegt bei ca. 1 zu 2,5
- aktuell: Einstellung bis Notendurchschnitt von 1,7

## Umsetzung der berufspraktischen Ausbildung am LGL - Umsetzung

- Ablauf der Ausbildung orientiert sich an LGL-Organisation: 4 Standorte in Bayern (Erlangen, Oberschleißheim, Würzburg, München) mit standortübergreifenden Sachgebieten; z. T. Schwerpunktbildung an einzelnen Standorten, z. T. spiegelbildliche Bereiche in Erlangen und Oberschleißheim
- Abschnitte der „Langläufer“-Ausbildung (chronologisch):
  - 4 Monate Projektarbeit am LGL oder bei Bundeswehr (ZInstSan); individuell für jeden Praktikant; bei anerkannter Verkürzung entfällt dieser Abschnitt (sog. „Kurzläufer“)
  - 2 Wochen Vorbereitungsseminar für KVB-Einsatz (AfAB-Module); alle Praktikanten gemeinsam
  - 6 Wochen Einsatz an einer Kreisverwaltungsbehörde (AfAB-Module); individuell für jeden Praktikant
  - 5,5 Monate Fachausbildung an allen Standorten des LGL; alle Praktikanten gemeinsam
  - 2 Wochen Prüfungen Dritter Prüfungsabschnitt im letzten Ausbildungsmonat

## Umsetzung der berufspraktischen Ausbildung am LGL – Seminar Beispiel für ein Vorbereitungsseminar I

Datum	Zeit	Thema	Seminar-ort	Teilnehmer
<b>1.10.09</b>	09:00 -12:00	Begrüßung und Einführung / Einstellungsmodalitäten	ER	ER
	13:00 -16:00	Präsentation der Projektarbeiten	ER	ER
<b>1.10.09</b>	09:00 -12:00	Begrüßung und Einführung / Einstellungsmodalitäten	OSH	OSH
	13:00 -16:00	Präsentation der Projektarbeiten	OSH	OSH
<b>2.10.09</b>	9:00 -16:00	Spezielle Rechtsgebiete (LM- Kennzeichnung,-Zusatzstoffe)	ER	ER
<b>2.10.09</b>	9:00 -16:00	Spezielle Rechtsgebiete (LM- Kennzeichnung,-Zusatzstoffe)	OSH	OSH

## Umsetzung der berufspraktischen Ausbildung am LGL – Seminar Beispiel für ein Vorbereitungsseminar II

Datum	Zeit	Thema	Seminarort	Teilnehmer
<b>5.10.09</b>	09:00 -16:00	Modul 1: Allg. Recht I (Schwerpunkt) Modul 2-4 ausgewählte Bereiche	OSH	alle
<b>6.10.09</b>	09:00 -12:00	Modul 1: Allg. Recht I (Schwerpunkt) Modul 2-4 ausgewählte Bereiche	OSH	alle
	13:00 -16:00	Cross compliance	OSH	alle
<b>7.10.09</b>	9:00 -12:00	Modul 1: Allg. Recht I (Schwerpunkt) Modul 2-4 ausgewählte Bereiche	OSH	alle
	13:00 -16:00	BasisVO, LFG/ Modul 5: amtliche Kontrollen	OSH	alle
<b>8.10.09</b>	8:00- 14:00	Modul 14: Angewandtes Krisenmanagement	OSH	alle
	14:00-16:30	Arzneimittelrecht	OSH	alle
<b>9.10.09</b>	9:00-12:00	BasisVO, LFG/ Modul 5: amtliche Kontrollen	OSH	alle
	13:00-16:00	Modul 10: Futtermittelrecht	OSH	alle

## Umsetzung der berufspraktischen Ausbildung am LGL – Seminar Beispiel für ein Vorbereitungsseminar III

Datum	Zeit	Thema	Seminar-ort	Teilnehmer
<b>12.10.09</b>	09:00 -10:00	Belehrung nach Infektionsschutzgesetz	ER	alle
	10:00 -15:00	Modul 8: Qualitätsmanagement	ER	alle
<b>13.10.09</b>	9:00 -16:00	Module 5 +11: amtliche Kontrollen	ER	alle
<b>14.10.09</b>	9:00- 16:00	Modul 10 +12: Planung und Durchführung amtlicher Kontrollen; Probenmanagement (o. Analytik u. Gutachten)	ER	alle
<b>15.10.09</b>	9:00-12:00	Modul 10: Hygiene	ER	alle
	13:00-16:00	Vorbereitung auf die KVB-Hospitation	ER	alle
<b>16.10.09</b>	8:30-16:00	Spezielle Lebensmittelrechtsgebiete (Kennzeichnung, Zusatzstoffe); Selbststudium der Seminarinhalte	ER	ER
	8:30-16:00	Spezielle Lebensmittelrechtsgebiete (Kennzeichnung, Zusatzstoffe); Selbststudium der Seminarinhalte	OSH	OSH

## Umsetzung der berufspraktischen Ausbildung am LGL - Hospitation

- Zuteilung an KVB erfolgt durch LGL; Einsatz in ganz Bayern möglich
- Ausbildung vor Ort meist in den Bereichen Lebensmittelüberwachung, Veterinärämtern, Gesundheitsämtern, aber auch Verwaltungstätigkeiten
- Inhalte der Hospitation orientieren sich an AfAB-Modulen;

## Umsetzung der berufspraktischen Ausbildung am LGL – Hospitation

### Ziele und Inhalte I

Behörde	Ziel	Inhalt
Behörde für Gesundheit, Veterinärwesen ,Ernährung u. Verbraucher- schutz (Überwachung von Erzeugnissen nach dem LFGB)	Praktische Anwendung aller einschlägigen horizontalen und vertikalen Rechtsvorschriften  Kenntnisse über die Anwendung von Kontrollmethoden, risikoorientierten amtlichen Kontrollen und deren Dokumentation	Planung und Durchführung amtlicher Kontrollen, einschl. Berichtswesen (auch per EDV), Sachverständigenbegleitung  Durchführung von Risikobewertung und – einstufung von Betrieben
	Kenntnisse über Probenahme einschließlich Dokumentation	Bewertung von Eigenkontroll- und Rückverfolgbarkeitssystemen

## Umsetzung der berufspraktischen Ausbildung am LGL – Hospitation

### Ziele und Inhalte II

Behörde	Ziel	Inhalt
Behörde für Gesundheit, Veterinärwesen, Ernährung u. Verbraucherschutz (Überwachung von Erzeugnissen nach dem LFGB)	<p>Praktische Anwendung des europäischen und nationalen Hygienerechts</p> <p>Betriebskontrollen (Lebensmittel, Bedarfsgenstände, kosmetische Mittel)</p>	<p>Bewertung von Guter Herstellungspraxis</p> <p>Überprüfung von Basishygiene, betriebliche Eigenkontrollen, HACCP-Grundsätzen (z.B. in Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Kantinen)</p>
	<p>Kenntnisse zum nationalen Rückstandskontrollplan</p> <p>Praktische Erfahrung im Bereich Futtermittelprobenahme</p>	<p>Dokumentation der Kontrolltätigkeit, auch per EDV Anwendung Fachinformationssysteme Lebensmittelüberwachung (FIS-VL)</p>

## Umsetzung der berufspraktischen Ausbildung am LGL – Hospitation

### Ziele und Inhalte III

Behörde	Ziel	Inhalt
Behörde für Gesundheit, Veterinärwesen ,Ernährung u. Verbraucherschutz (Überwachung von Erzeugnissen nach dem LFGB)	Kenntnisse von Marktordnungs-, Handelsklassen-, Gewerbe- und Eichrecht	Registrierung und Zulassung von Betrieben Organisation und Durchführung von Einfuhrkontrollen Ausstellen von amtlichen Bescheinigungen Besichtigung von Trinkwasserversorgungsanlagen (Brunnen, Speicherung, Aufbereitung) Probenahme Trink- u. Badewasser
	Praktische Erfahrungen im Verwaltungsrecht	Betriebskontrollen bei Herstellung, Verarbeitung u. Vertrieb von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischer Mittel mit Überprüfung der Produktunterlagen und GMP

## Umsetzung der berufspraktischen Ausbildung am LGL – Hospitation

### Ziele und Inhalte IV

Behörde	Ziel	Inhalt
Behörde für Gesundheit, Veterinärwesen ,Ernährung u. Verbraucher- schutz (Überwachung von Erzeugnissen nach dem LFGB)		Praktische Umsetzung des Nationalen Rückstandskontroll- plans, einschließlich Probenahme mit d. amtlichen Tierarzt Probenahme v. Futtermitteln m. d. Veterinärassistenten Umgang m. d. Schnellwarn- systemen RASFF u. RAPEX (Ermittlungen, Sicherstellung d. Ware, Rückrufüberwachung, Information der Öffentlichkeit
		Anwendung des ZEVALI-Systems bei Ausbrüchen lebensmittelbedingter Infektionen und Intoxikationen Umsetzung von Gutachten u. Anordnung v. Maßnahmen