

**Anlage 1**

(zu § 6 Satz 3, § 7 Absatz 1 Satz 2 und § 8 Absatz 1 Satz 1)

**Lehrgangsrahmenplan**

Der Lehrgang gliedert sich gemäß § 6 Satz 1 in einen praktischen Lehrgangsteil von 18 Monaten, der überwiegend am Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt stattfindet, und einen theoretischen Lehrgangsteil von 6 Monaten an einer Bildungseinrichtung.

Lehrgangsstelle/ Lehrgangsbehörde	Lehrgangsinhalt
I. Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organisation und Aufbau der Lebensmittelüberwachung in Sachsen</li> <li>2. Einführung in die Anwendung des Lebensmittel- und Veterinärinformationssystems Sachsen (LEVES-SN)</li> <li>3. Einführung in das sächsische und das behördeneigene Qualitätsmanagementsystem</li> <li>4. Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln, Lebensmittelbedarfsgegenständen, Erzeugnissen des Tabakrechts und kosmetischen Mitteln (einschließlich Wasch- und Reinigungsmittel, Detergenzien):             <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Betriebskontrollen einschließlich Audits und Probenahmen; Betriebskontrollen sollen unter anderem auch als Teamkontrollen erfolgen</li> <li>b) Kennenlernen der Kontrollverfahren und amtlichen Tätigkeiten, zum Beispiel Überprüfung, Probenahme, Warenuntersuchung, Dokumentenprüfung und Inspektionen</li> <li>c) 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</li> <li>d) Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen über den Schutz der Gesundheit, die Hygiene, die Zusatzstoffe, die Bestrahlung, den Pflanzenschutz und sonstige Mittel sowie die Stoffe mit pharmakologischer Wirkung</li> <li>e) Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen über die Kennzeichnung, die Kennlichmachung, die Verbote zum Schutz vor Täuschung, die Werbung</li> <li>f) Einleitung und Durchsetzung von Maßnahmen und Sanktionen, um Rechtsverletzungen auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts zu unterbinden, Verstöße zu beenden oder erneute Verstöße zu verhindern; Meldung von Verstößen im Amtshilfeverfahren</li> <li>g) Bewertung der Verfahren im Rahmen der guten Herstellungspraxis, der guten Hygienepraxis sowie der auf den Grundsätzen der Gefahrenanalyse und Bestimmung kritischer Kontrollpunkte beruhenden Hazard Analysis Critical Control Points-Verfahren (HACCP)</li> <li>h) Grundkenntnisse zur Bewertung von Qualitätsmanagementsystemen und den diesen zugrunde liegenden Normen in Bezug auf Anordnungen</li> <li>i) Einholen von erforderlichen Auskünften</li> <li>j) Einsichtnahme in geschäftliche Aufzeichnungen und gegebenenfalls Anfertigung von Abschriften und Auszügen daraus sowie Prüfung und Bewertung des schriftlichen Dokumentenmaterials und sonstiger Aufzeichnungen</li> <li>k) Überblick über und gegebenenfalls Mitwirkung bei amtlichen Tätigkeiten wie Genehmigungen, Zulassungen, Attestierungen und Bescheinigungen sowie bei Informationspflichten, Berichterstattung und Statistiken</li> <li>l) einfache physikalische und chemische Vorprüfungen oder Messungen wie pH-Wertbestimmung und Temperaturmessung, Sinnesprüfung zur Feststellung von Abweichungen, Mängeln und Verstößen einschließlich des Verdachts der Nichtkonformität</li> <li>m) Mitwirkung bei der Einziehung, Beschlagnahme und amtlichen Verwahrung sowie der Überwachung der unschädlichen Beseitigung</li> <li>n) Anfertigung von Niederschriften über Außendiensttätigkeit (Berichte), Mitarbeit bei sonstigen durch die Lebensmittelüberwachungsbehörde veranlassten Maßnahmen und Sanktionen, unter anderem auch Verfassen von Verwaltungsakten</li> <li>o) Aufklärung der Verbraucher, Umgang mit Verbraucherbeschwerden</li> <li>p) Anzeige von Straftaten und Verfolgung von Ordnungswidrigkeiten, Zusammenarbeit mit den Strafverfolgungsbehörden</li> </ol> </li> </ol>
II. Landesdirektion Sachsen:  bis zu 2 Wochen im Rahmen des praktischen Lehrgangsteils	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Überwachung des Verkehrs mit sonstigen Bedarfsgegenständen sowie Mitteln zum Tätonwieren</li> <li>2. Organisation und Aufgaben der für sonstige Bedarfsgegenstände sowie Mittel zum Tätonwieren zuständigen Behörde</li> <li>3. Einführung in die Programme IFAS (Informationssystem für den Arbeitsschutz), VIS.SAX (Software für elektronische Aktenführung), EU-Schnellwarnsystem Safety Gate, ICSMS (internetgestütztes Informations- und Kommunikationssystem zur europaweiten Marktüberwachung von technischen Produkten)</li> <li>4. Schnittstellen mit anderen Behörden, beispielsweise Zoll</li> <li>5. Vermittlung von Kenntnissen der Kontrollverfahren, Befugnisse und Tätigkeiten</li> </ol>

Lehrgangsstelle/ Lehrgangsbehörde	Lehrgangsinhalt
	<p>6. Vermittlung der erforderlichen gesetzlichen Grundlagen</p> <p>7. Betriebskontrollen und Probenahmen einschließlich Probentransport zur Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen sowie Nachbearbeitung der Kontrollen/Probenahmen mit Eingabe in die erforderlichen Programme</p> <p>8. Verfolgung und Ahndung von Ordnungswidrigkeiten</p>
III. Gesundheitsämter: 2 Wochen im Rahmen des praktischen Lehrgangsteils	<p>1. Organisation und Aufgaben der für die Gesundheit und Umwelt zuständigen Behörden einschließlich Infektionsschutz</p> <p>2. Zusammenarbeit bei der Ermittlung und Aufklärung von Erkrankungsgeschehen</p> <p>3. Einblick in die Untersuchungsvorgänge, insbesondere in den Bereichen Wasser- und Abwasserhygiene, Schädlingskunde, Umwelthygiene und medizinisch-klinische Bakteriologie</p> <p>4. Vermittlung von Kenntnissen bei der Beurteilung von Trinkwasser, Wasser für Lebensmittelbetriebe, Oberflächen-, Brauch- und Abwasser und bei der Bestimmung von Gesundheitsschädlingen (Maßnahmeneinleitung bei Vorhandensein von Indikatoren für Fäkalverunreinigungen und humanpathogener Keime)</p>
IV. Bildungseinrichtung gemäß § 5 Absatz 3 (aufgeteilt in 2 bis 3 Module oder Blöcke):  6 Monate  1 Woche im Rahmen des praktischen Lehrgangsteils	<p>1. Allgemeines Verwaltungs- und Verfahrensrecht, Grundzüge des Gemeinschaftsrechts, Verwaltungstechnik</p> <p>2. Straf-, Strafprozess- und Ordnungswidrigkeitenrecht, Sanktionen</p> <p>3. Recht des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich Erzeugnisse des Weinrechts, Lebensmittelbedarfsgegenständen, Erzeugnissen des Tabakrechts, kosmetischen Mitteln, Mitteln zum Tätowieren und sonstigen Bedarfsgegenständen; Fleisch- und Geflügelfleischhygienerecht sowie berührendes Fachrecht, z. B. tierische Nebenprodukte, Gewerberecht, Handelsklassen-, Preis- und Eichrecht, Chemikalienrecht</p> <p>4. Warenkunde, Technologie und Umgang mit Lebensmitteln einschließlich Erzeugnissen des Weinrechts, mit Lebensmittelbedarfsgegenständen, Erzeugnissen des Tabakrechts, kosmetischen Mitteln, Mitteln zum Tätowieren und sonstigen Bedarfsgegenständen; spezifisches Hygienerecht der Waren und deren Sensorik</p> <p>5. Mikrobiologie und Parasitologie, Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten, Desinfektion und Sterilisation, Schädlingsprophylaxe und Praxis der Schädlingsbekämpfung</p> <p>6. Lebensmittel- und Betriebshygiene, betriebliche Eigenkontrollsysteme, Umwelthygiene</p> <p>7. Ernährungslehre und Lebensmitteltoxikologie</p> <p>8. Qualitätsmanagementsysteme in der Lebensmittelindustrie sowie der sächsischen Lebensmittelüberwachung</p> <p>9. Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken, interkulturelle Kompetenz, psychologische Grundlagen der Überwachungstätigkeit</p> <p>10. Vorstellung der Arbeit der Interdisziplinären Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit</p> <p>11. EU-Schnellwarnsysteme Rapid Alert System for Food and Feed und Safety Gate</p> <p>12. Zusammenarbeit mit den Gesundheitsämtern, lebensmittelbedingte Erkrankungen, Zoonosen in der Lebensmittelkette, Bundesamtliches System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA), Zoonosenmonitoring</p> <p>13. theoretische Einführung in LEVES-SN</p> <p>14. Durchführung von Ermittlungen und Vernehmungen im Verwaltungsverfahren (Techniken) in Zusammenarbeit mit der Polizeivollzugsdienststelle</p>
V. Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen:  6 Wochen im Rahmen des praktischen Lehrgangsteils	<p>1. Organisation und Aufgaben einer Untersuchungseinrichtung einschließlich Probenplanung</p> <p>2. Weitere Lehrgangsinhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) tierische Lebensmittel (Warenkunde, Mikrobiologie, Histologie, Chemie) einschließlich lebensmittelassoziierter Erkrankungen und Mikrobiologie nichttierischer Lebensmittel</li> <li>b) Getreide und -erzeugnisse, Back-, Teig- und Süßwaren, Kaffee, Tee, Kakao, Speiseeis</li> <li>c) Obst, Gemüse und -erzeugnisse, Gewürze, Fertiggerichte</li> <li>d) Fette, Öle, Feinkost, Zusatzstoffe</li> <li>e) Getränke</li> <li>f) Wein und amtliche Außendienstaufgaben</li> <li>g) diätetische Lebensmittel, Säuglings- und Kleinkindernahrung, Nahrungsergänzungsmittel</li> <li>h) Bedarfsgegenstände und Kosmetik</li> <li>i) pharmakologisch wirksame Stoffe, Nationaler Rückstandskontrollplan, Vitaminanalytik</li> <li>j) organische und anorganische Schadstoffe</li> <li>k) Pestizide und Dioxine</li> <li>l) Bestrahlung, Radiologie, Parasitologie, Tabak, gentechnisch veränderte Lebensmittel, Allergene, Lebensmittelinformationsmanagementsystem</li> </ul> <p>3. Verfolgung des Vorgangs der Bearbeitung von Proben vom Eingang bis zur abschließenden Beurteilung</p> <p>4. Gewährung des Einblicks in die Untersuchungsvorgänge</p> <p>5. Vermittlung der Kenntnis wesentlicher Beanstandungsgründe</p> <p>6. Durchführung sensorischer Prüfungen</p> <p>7. Warenkunde, Technologie, Herstellungsverfahren und Rechtsgrundlagen</p>