

## **Berichtsheft zum praktischen Lehrgangsteil zur Lebensmittelkontrolleurin beziehungsweise zum Lebensmittelkontrolleur**

von

---

Name, Vorname

Das Berichtsheft gibt einen Überblick über die Ausbildungsschwerpunkte des praktischen Lehrgangsteils zur Lebensmittelkontrolleurin beziehungsweise zum Lebensmittelkontrolleur.

Es soll eine Vorab-Planung der Gesamtausbildung im Praxisteil erleichtern.

Es dient dabei lediglich als Hilfestellung und ist daher auch als solche in Anwendung zu bringen.

Die prozentualen Vorgaben zur Unterweisungsdauer sind lediglich als Anhaltspunkte zur Wichtung der einzelnen Sachbereiche gegeneinander zu sehen. Sie müssen den tatsächlichen Gegebenheiten und aktuellen Anlässen angepasst werden.

Eine detaillierte Aufschlüsselung der einzelnen praktischen Lehrgangsabschnitte ist auf Grund der territorialen und organisatorischen Varietäten der einzelnen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter in Sachsen nicht zielführend und daher entbehrlich.

Für Teile des Lehrgangsrahmenplans nach Anlage 1 der Sächsischen Lebensmittelkontrollorsverordnung, die vom ausbildenden Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt aus organisatorischen Gründen nicht in dem vorgesehenen Umfang durchgeführt werden konnten, ist eine entsprechende Begründung zu vermerken.

Die Unterlagen sind zeitnah zu führen und mit dem aktuellen Stand bei der Anmeldung zur Prüfung einzureichen. Ebenfalls einzureichen ist je eine Kopie eines Kontrollberichts des Prüflings zu den für die praktische Lehrgangsprüfung relevanten Objekten gemäß § 24 Absatz 1 der Sächsischen Lebensmittelkontrollorsverordnung.

Die schriftlichen Arbeiten gemäß Anlage 2 Ziffer II.3 der Sächsischen Lebensmittelkontrollorsverordnung sollten sich an der Musterprüfung orientieren.

Ergänzend zu dieser Vorgabe kann der „Leitfaden für praktische Ausbildung in den Vollzugsämtern“ der Akademie für das öffentliche Gesundheitswesen in Düsseldorf berücksichtigt werden. Besonderes Augenmerk ist auf die dort enthaltenen Übungsaufgaben zu legen.

**Nachweisführung über den praktischen Lehrgangsteil des Lehrgangs zur Lebensmittelkontrolleurin/zum Lebensmittelkontrolleur (Berichts-  
heft)**

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Lehrgangsbehörde: \_\_\_\_\_

Lehrgangszeitraum: \_\_\_\_\_

Fehlzeiten: \_\_\_\_\_

Bemerkungen:

Die nachstehenden Lehrgangsinhalte wurden von der Lehrgangsbehörde in dem unten angeführten Umfang vermittelt.

\_\_\_\_\_  
Ort und Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Lehrgangsteilnehmende/r

\_\_\_\_\_  
Ort und Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Lehrgangsleitung



Durchgestrichene Felder bedeuten, dass der aufgeführte Schwerpunkt mindestens in den verbliebenen Intensitäten zu erfolgen hat.

## I. Rechtsfragen

Gesamtanteil an der praktischen Lehrgangsausbildung:

20 %

Schwerpunkte	Intensität der Lehrgangsausbildung				
<i>*Die hier aufgezählten Schwerpunkte stellen eine Mindestanforderung dar und sind nicht abschließend; auf die zu vermittelnden Inhalte gemäß Lehrgangsrahmenplan der Anlage 1 der Sächsischen Lebensmittelkontrollverordnung wird verwiesen.</i>	ständig	häufig	gelegentlich	selten	nie
1. Rechtsgrundlagen (EU-Recht und nationales Recht) betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln, Lebensmittel-Zusatzstoffen, kosmetischen Mitteln, Mitteln zum Tätowieren und Bedarfsgegenständen sowie mit Erzeugnissen im Sinne des § 2 Nr. 1 des Tabakerzeugnisgesetzes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Verwaltungsrecht (u.a. Erstellung und Dokumentation von Berichten, Verwaltungsakten, Rechtsbehelfen, Bußgeld- und Strafanzeigen, Gebührenbescheiden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3. Kennzeichnungsrecht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4. Anwendung des Gebührenrechts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5. Futtermittel, tierische Nebenprodukte, Einfuhr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Handels-, Gewerbe- und Eichrecht sowie Fertigpackungsverordnung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Bemerkungen:					

## II. Amtliche Kontrollen

**Gesamtanteil an der praktischen Lehrgangsausbildung:**

**40 %**

Schwerpunkte	Intensität der Lehrgangsausbildung				
<i>*Die hier aufgezählten Schwerpunkte stellen eine Mindestanforderung dar und sind nicht abschließend; auf die zu vermittelnden Inhalte gemäß Lehrgangsrahmenplan der Anlage 1 der Sächsischen Lebensmittelkontrollorsverordnung wird verwiesen.</i>	ständig	häufig	gelegentlich	selten	nie
1. Organisation, Planung und Durchführung von amtlichen Kontrollen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorbereitung/Planung (u.a. Prüf- und Arbeitsmittel, Anwendung Qualitätsmanagement-Handbuch)</li> <li>• Selbständige Kontrolltätigkeit/Sofortmaßnahmen</li> <li>• Kontrolle von betrieblichen Dokumentationen/Buchführung</li> <li>• Nachbereitung (siehe auch Einleitung amtlicher Maßnahmen)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2. Lebensmittel- und Veterinärinformationssystem Sachsen (LEVES-SN) – Allgemein <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erfassung von Betriebs- und Kontrolldaten</li> <li>• Statistiken, Auswertungen</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3. Lebensmittelhygiene <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebshygiene (Reinigung und Desinfektion)</li> <li>• Mikrobiologie/Parasitologie</li> <li>• Personalhygiene/Infektionsschutzgesetz</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
4. Betriebliche Eigenkontrolle/auf die Grundsätze der Gefahrenanalyse und Bestimmung kritischer Kontrollpunkte gestützte Hazard Analysis Critical Control Points-Verfahren (HACCP) gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfung der Wirksamkeit von HACCP-Konzepten für verschiedene Betriebsformen</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
5. Risikobeurteilung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erhebung der Risikokriterien im Betrieb</li> <li>• Risikobewertung und -einstufung</li> <li>• Festlegung von Kontrollzielen</li> <li>• Erfassung in LEVES-SN</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6. Rückverfolgbarkeit im Sinne von Artikel 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokumentenrecherche zur Rückverfolgbarkeit, Übungen zur Kontrolle von Wareneingängen, Warenbeständen, Warenlagerlogistik</li> </ul>					
7. Erstellen von Kontrollberichten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
8. Einleitung amtlicher Maßnahmen - Erkennen von Tatbestand und Rechtsfolge <ul style="list-style-type: none"> <li>• administrativ (v.a. nicht formelle Maßnahmen)</li> <li>• gerichtlich</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
9. Sonderformen der Kontrolle - Schwerpunktkontrollen (anlassbezogen, z.B. aufgrund einer Schnellwarnmeldung/Rückruf, Verdachts-, Beschwerde- oder Nachkontrolle, Ermittlung/Überprüfung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10. Entgegennahme und Bearbeitung von lebensmittelbedingten Erkrankungsgeschehen <ul style="list-style-type: none"> <li>• interdisziplinäre Zusammenarbeit v.a. mit Gesundheitsamt</li> <li>• Anwendung von Bögen des Bundeseinheitlichen Systems zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA-Bögen)</li> <li>• Anwendung von Unterlagen des Qualitätsmanagement-Handbuchs</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11. Entgegennahme von Beschwerden einschließlich der Erfassung in LEVES-SN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12. freiverkäufliche Arzneimittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Bemerkungen:					

### III. Schwerpunkt Durchführung der Betriebskontrolle

Mindestkontrollen: 150

Betriebsarten und -tätigkeiten	Anzahl Kontrollen	davon Kontrollen mit formellen Maßnahmen (möglichst 5-10 %)	davon Kontrollen unter Beteiligung von Mitarbeitenden von Lebensmittelüberwachungsbehörden  (des Staatsministeriums für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt einschließlich der Interdisziplinären Kontrolleinheit Lebensmittelsicherheit, der Landesdirektion Sachsen oder der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen)
1. Tätigkeit „Primärproduktion“  5 % = 8 Kontrollen			
2. Tätigkeit „Herstellen“  65 % = 97 Kontrollen (davon mit Facettenausprägung „zubereiten“ 50 % = 48 Kontrollen)			
3. Tätigkeit „Behandeln“  (zum Beispiel Lebensmittellager, Umpack- / Transportbetriebe)  5 % = 7 Kontrollen			
4. Tätigkeit „Inverkehrbringen“  (zum Beispiel Einzelhandel, Großhandel, Lebensmittelgeschäft)  25 % = 38 Kontrollen			
5. Bemerkungen:			

## IV. Amtliche Probenahme

Gesamtanteil an der praktischen Lehrgangsausbildung:

25 %

Schwerpunkte	Intensität der Ausbildung				
<i>*Die hier aufgezählten Schwerpunkte stellen eine Mindestanforderung dar und sind nicht abschließend; auf die zu vermittelnden Inhalte gemäß Lehrgangsrahmenplan der Anlage 1 der Sächsischen Lebensmittelkontrollorsverordnung wird verwiesen.</i>	ständig	häufig	gelegentlich	selten	nie
1. Organisation, Planung und Durchführung von amtlichen Probenentnahmen <ul style="list-style-type: none"> <li>Vorbereitung (Probenplan, Prüf- und Arbeitsmittel, Entnahmeverfahren, Auswahlkriterien, Anwendung Qualitätsmanagement-Handbuch)</li> <li>Selbständige Durchführung (Prozesskontrolle und Schwachstellenanalyse, Kennzeichnung, Bearbeitung Probenahmeschein)</li> <li>Nachbereitung (sachgemäßer Transport und Einlagerung, Gegen-/Zweit-/Vergleichsprobe, Eintragung in LEVES-SN)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2. LEVES-SN – Allgemein <ul style="list-style-type: none"> <li>Erfassung von Probendaten, Befunden und daraus resultierenden Maßnahmen</li> <li>Statistiken, Auswertungen</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3. Ordnungsgemäßer Umgang mit Probenmaterial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
4. Übungen zu <ul style="list-style-type: none"> <li>Temperaturmessungen</li> <li>pH-Wert-Messungen</li> <li>Überprüfung der Qualität von Frittierfett</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. Sonderprogramme (u.a. Bundesweiter Überwachungsplan (BÜp), Landesüberwachungsprogramm (LÜP), Monitoring) <ul style="list-style-type: none"> <li>spezielle Vorschriften zu Probenmengen</li> <li>Bearbeitung Checklisten (BÜp, LÜP)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. Sonderformen der amtlichen Probenentnahme (Verdachtsprobe, Stufenkontrolle, Tupferproben)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. Einleitung amtlicher Maßnahmen – Erkennen von Tatbestand und Rechtsfolge, Auswertung des Gutachtens <ul style="list-style-type: none"> <li>administrativ (u.a. nicht formelle Maßnahmen)</li> <li>gerichtlich</li> <li>Umgang mit schnellwarnrelevanten Befunden</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
8. Bemerkungen:					

## V. Warenkunde

Gesamtanteil an der praktischen Lehrgangsausbildung:

10 %

Schwerpunkte	Intensität der Ausbildung				
<i>*Die hier aufgezählten Schwerpunkte stellen eine Mindestanforderung dar und sind nicht abschließend; auf die zu vermittelnden Inhalte gemäß Lehrgangsrahmenplan der Anlage 1 der Sächsischen Lebensmittelkontrollorsverordnung wird verwiesen.</i>	ständig	häufig	gelegentlich	selten	nie
1. kennzeichnungsrechtliche Beurteilung von Erzeugnissen (v.a. nicht vorverpackte/vorverpackte Lebensmittel, Kennzeichnung Allergene/Zusatzstoffe, Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Produktdefinitionen/Verkehrsbezeichnungen (Deutsches Lebensmittelbuch)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3. Überprüfung von verschiedensten Erzeugnissen unter Einbeziehung ihrer Herstellungsprozesse (Lebensmitteltechnologie, gute Hygienepraxis)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4. Bemerkungen:					



## VI. Sonstiges

Gesamtanteil an der praktischen Lehrgangsausbildung:

5 %

Schwerpunkte	Intensität der Ausbildung				
<i>*Die hier aufgezählten Schwerpunkte stellen eine Mindestanforderung dar und sind nicht abschließend; auf die zu vermittelnden Inhalte gemäß Lehrgangsrahmenplan der Anlage 1 der Sächsischen Lebensmittelkontrollorsverordnung wird verwiesen.</i>	ständig	häufig	gelegentlich	selten	nie
1. Qualitätsmanagement-System/Qualitätsmanagement-Handbuch Lebensmittelüberwachung <ul style="list-style-type: none"> <li>Nutzung der Qualitätsmanagement-Dokumente</li> <li>Dokumentation mittels Qualitätsmanagement-Dokumenten</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Verfahren gemäß IMSOC-Verordnung und Safety Gate <ul style="list-style-type: none"> <li>Meldeverfahren (siehe Qualitätsmanagement-Handbuch)</li> <li>Meldeunterlagen (siehe Qualitätsmanagement-Handbuch)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3. Mehrjähriger Nationaler Kontrollplan <ul style="list-style-type: none"> <li>strategische und operative Ziele sowie deren Umsetzung</li> <li>Wirksamkeit amtlicher Kontrollen</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4. Schnittstellen mit anderen Behörden <ul style="list-style-type: none"> <li>Gesundheitsamt</li> <li>Gewerbeamt</li> <li>Bauamt</li> <li>Umweltamt</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5. Beurteilung von Bauanträgen/Abgabe lebensmittelrechtlicher Stellungnahmen <ul style="list-style-type: none"> <li>Bewertung von Bauzeichnungen</li> <li>Beurteilung räumlicher Gegebenheiten in Bezug auf künftige Nutzungen</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Bemerkungen:					