

## Fachtierarzt/-tierärztin für öffentliches Veterinärwesen

### I. Aufgabenbereich:

Das Gebiet umfasst die Wahrnehmung der amtlichen Überwachung der Einhaltung der Bestimmungen des Lebensmittel- und Futtermittelrechts, des Tierarzneimittel- und Tierschutzrechts, der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierseuchenbekämpfung und über Tierische Nebenprodukte, sowie Information und Beratung von Verbraucherinnen und Verbrauchern, Wirtschaftsbeteiligten und Tierhaltern in Fragen des Aufgabenbereichs; Krisenmanagement im Bereich Lebensmittel und Futtermittel sowie der Tierseuchenbekämpfung; Qualitätsmanagement im Aufgabenbereich.

### II. Weiterbildungszeit:

4 Jahre

### III. Weiterbildungsgang:

**A. 1.** Tätigkeiten in mit dem Gebiet befassten Einrichtungen gemäß V.  
(einschließlich der nach Landesrecht für den Erwerb der Befähigung für den höheren Veterinärdienst vorgegebenen Vorbereitungs- und Prüfungszeiten).

**A. 2.** Auf die Weiterbildungszeit können angerechnet werden:

- Zusatzbezeichnungen mit einem engen Bezug zu den Aufgaben des Öffentlichen Veterinärwesens (z. B. Zusatzbezeichnung für Hygiene und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich):

bis zu 6 Monate

- Fachtierarzt mit einem engen Bezug zu den Aufgaben des Öffentlichen Veterinärwesens (z.B. Fachtierarzt für Lebensmittel, Fleischhygiene, Milchhygiene, Tierschutz oder Epidemiologie sowie für Informationstechnologie :

bis zu 2 Jahre

- Einschlägige Tätigkeiten in anderen als unter V. genannten Einrichtungen auf Antrag

bis zu 6 Monate

Die Tätigkeit in den einzelnen Einrichtungen darf jeweils zwei Monate nicht unterschreiten. Die Gesamtanrechnungszeit darf 2 Jahre nicht überschreiten.

### **A. 3.** Anerkennung Prüfung

Erfolgreich abgelegte Prüfung für den Erwerb der Befähigung für den höheren Veterinärdienst nach den landesrechtlichen Ausbildungs- und Prüfungsverordnungen wird als Fachtierarztprüfung anerkannt.

## **B. Publikationen**

Vorlage einer Dissertation und einer fachbezogenen wissenschaftlichen Veröffentlichung oder von drei fachbezogenen wissenschaftlichen Veröffentlichungen, bei Co-Autorenschaft mit Erläuterung des eigenen Anteils. Die Veröffentlichung muss in einer anerkannten Fachzeitschrift mit Gutachtersystem erfolgen.

## **C. Fortbildungen**

Teilnahme an einem Fachseminar zur Vorbereitung zum Erwerb der Befähigung für den höheren Veterinärdienst mind. 320 Stunden oder einem von der obersten Landesbehörde anerkannten Fachseminar.

## **D. Leistungskatalog und Dokumentation**

Nachweis der Erfüllung von insgesamt 15 testierfähigen Leistungen aus dem Leistungskatalog nach Anlage 2. Dabei ist aus jedem Leistungsbereich mindestens 1 Leistung (testierfähige Ausarbeitung) zu erbringen; insgesamt sind die Leistungen auf die Leistungsbereiche 1 – 6 zu verteilen. Dabei sollte die Verteilung der erbrachten Leistungen annähernd im gleichen Verhältnis wie in der Anlage erbracht werden; behördenspezifische Zuständigkeiten können berücksichtigt werden. Die Leistungen können auch im Rahmen von Praktika und während des Vorbereitungsdienstes in einer Weiterbildungsstätte erbracht werden.

Die Leistungen sind entsprechend Anlage 3 zu dokumentieren

## **IV. Wissensstoff:**

Der Wissensstoff entspricht den von der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz in den für den Erwerb der Qualifikation zum höheren Veterinärdienst festgelegten Lernzielen und Lehrinhalten (Anlage1) und dem Zusatzmodul XVIII.

## **V. Weiterbildungsstätten:**

1. Für Lebensmittel- und Futtermittelrecht, Tierarzneimittel- und Tierschutzrecht, sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierseuchenbekämpfung, über tierische Nebenprodukte zuständige oberste Landesbehörden,
2. Für Lebensmittel- und Futtermittelrecht, Tierarzneimittel- und Tierschutzrecht, sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierseuchenbekämpfung, über Tierische Nebenprodukte zuständige obere Landesbehörden / Mittelbehörden,
3. Für Lebensmittel- und Futtermittelrecht, Tierarzneimittel- und Tierschutzrecht, sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierseuchenbekämpfung, über Tierische Nebenprodukte zuständige Behörden der unteren Verwaltungsebene.

## Anlage 1: Wissensstoff

<b>Übersicht : Allgemeine Module Amtstierarzt höherer veterinärmedizinischer Verwaltungsdienst (ATA/hvetD)</b>	
<b>Modul</b>	<b>Lernziele</b>
<b>Modul I</b> <b>Allgemeines Recht I</b> Allgemeines Verwaltungsrecht, Verwaltungsverfahrenrecht, Verwaltungsgerichtsordnung, Ordnungswidrigkeitenrecht, Strafrecht, Strafprozessrecht, Gefahrenabwehrrecht	Kenntnisse über die Rechtssystematik und Anwendung der genannten, nationalen Rechtsvorschriften, soweit dieses für den Vollzug erforderlich ist.
<b>Modul II</b> <b>Allgemeines Recht II</b> Grundgesetz; Grundzüge Gemeinschaftsrecht; Grundsätze der Agrarpolitik; Vergabe- und Förderrecht, Haushaltsrecht, Öffentliches Dienstrecht, Datenschutzrecht, Informationsfreiheitsgesetz,	Kenntnisse über wesentliche Grundlagen des Grundgesetzes und des EU-Rechts, des Datenschutz-, Haushalts- und öffentlichen Dienstrechts sowie des Informationsrechts
<b>Modul III</b> <b>Berührtes Fachrecht</b> Infektionsschutzgesetz, Umwelt-, Pflanzenschutz-, Düngemittel-, Chemikalien-, Gentechnik-, Tierzucht-, Abfall-, Arbeitsschutz-, Haftungs-, Bau- und Immissionsschutzrecht,	Kenntnisse über die Rechtssystematik von Fachgebieten, die den Bereich Verbraucherschutz berühren
<b>Modul IV</b> Marktordnungs- und Handelklassenrecht, Gewerbe-, Eich- und Preisrecht	Kenntnisse über die Rechtssystematik im Marktordnungs- und Handelklassenrecht, Gewerberecht, Eichrecht, Preisrecht
<b>Modul V</b> <b>Amtliche Kontrollen</b> VO (EG) Nr. 882/2004,	Kenntnisse über die Grundlagen der amtlichen Kontrollen, der Kontrollmethoden und den interdisziplinären Ansatz der Kontrollen
<b>Modul VI</b> <b>Methodik</b> Grundlagen der Gesprächsführung, Konfliktlösungstechniken,	Erwerb von methodischen und taktischen Fähigkeiten, die für die Durchführung der Überwachung erforderlich sind
<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
<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>Übersicht : Spezialmodule Amtstierarzt / amtlicher Tierarzt /  höherer veterinärmedizinischer Verwaltungsdienst  (ATA/hvetD)</b>
---

	Lernziele Theorie	Lernziele Praxis
<b>Modul X - ATA/hvetD</b> <b>Spezielles Fachrecht</b> Lebensmittel inklusive Wein und Trinkwasser, kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände, Tabak, Fleischhygiene, Tierarzneimittel, Tierseuchen, Tiergesundheit, Tierschutz, Tierische Nebenprodukte, Futtermittel, EU- und nationales Recht	Kenntnisse zur behördlichen Umsetzung des Fachrechts einschließlich der Grundsätze der Planung und Durchführung amtlicher Kontrollen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bearbeitung von Vorgängen, Erlaubnis- Genehmigungs-, Entschädigungs- und Beihilfeanträgen, Registrierungs- und Zulassungsverfahren</li> <li>• Erstellung von Vermerken, Berichten, Verwaltungsakten, Gutachten, Strafanzeigen</li> <li>• Organisation und Planung der Aufgabenwahrnehmung im Fachbereich</li> <li>• Ausstellen von Zertifikaten im Handelsverkehr</li> <li>• Sachverständigentätigkeiten</li> </ul>
<b>Modul XI - ATA/hvetD</b> <b>Amtliche Kontrollen</b> VO (EG) Nr. 882 /2004, Lebensmittelrecht, Tierseuchenrecht, Tierschutzrecht, Tierarzneimittelrecht, Dokumentation, Betriebswirtschaft / Buchführung	Kenntnisse über <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Anwendung von Kontrollmethoden</li> <li>• risikoorientierte amtliche Kontrollen,</li> <li>• Dokumentation von Kontrollergebnissen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durchführung von amtlichen Kontrollen im Fachbereich (außer Futtermittel)</li> <li>• Durchführung der Risikobeurteilung von Betrieben</li> <li>• Umgang mit Datenbanken, insbesondere BALVI iP, TSN, HIT, TRACES, FIS VL</li> <li>• Anwendung des Gebührenrechts</li> </ul>
<b>Modul XII - ATA/hvetD</b> <b>Probenmanagement</b>	Kenntnisse über <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spezifika der Untersuchungsgänge und der Probenahme einschließlich deren Dokumentation</li> <li>• Untersuchungsziele</li> <li>• Untersuchungsprogramme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durchführung von Probenahmen in allen Fachbereichen</li> <li>• Entscheidung und Festlegung der Probenahme vor Ort</li> <li>• Organoleptische Beurteilung von Proben</li> <li>• Ordnungsgemäßer Umgang mit Probenmaterial</li> <li>• Erarbeitung von Probenahmeplänen</li> </ul>
<b>Modul XIII - ATA/hvetD</b> <b>Warenkunde, gute Herstellungspraxis, Ernährungslehre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umfassende Kenntnisse auf dem Gebiet der Warenkunde</li> <li>• Grundkenntnisse über die Ernährung von Menschen</li> <li>• Vertiefende Kenntnisse in der Tierernährung</li> <li>• Kenntnisse über Verfahrenstechnologien</li> <li>• Kenntnisse über einschlägige Leitlinien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfung und Beurteilung von Waren einschließlich der Herstellungsverfahren</li> <li>• Überprüfung und grobsinnliche Beurteilung von Futtermitteln</li> </ul>

	<b>Lernziele Theorie</b>	<b>Lernziele Praxis</b>
<b>Modul XIV - ATA/hvetD Angewandtes Krisenmanagement</b>	Kenntnisse zur Anwendung von Krisenmanagementmaßnahmen einschließlich der praktischen Umsetzung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durchführung von Maßnahmen bei Tierseuchen</li> <li>• Durchführung von Maßnahmen bei besonderen Vorkommnissen im Bereich Lebens- und Futtermittel</li> <li>• Organisation eines Krisenzentrums</li> </ul>
<b>Modul XV - ATA/hvetD Angewandtes Qualitätsmanagement</b>	Kenntnisse zur Anwendung des Qualitätsmanagements und zur Durchführung von Audits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutzung der QM-Dokumente</li> <li>• Bearbeitung von Dokumenten</li> </ul>
<b>Modul XVI - ATA/hvetD Betriebshygiene, Futtermittelhygiene, Lebensmittelhygiene, Tierhygiene</b>	Vertiefung und Spezifizierung der Kenntnisse <ul style="list-style-type: none"> <li>• in der Lebensmittelhygiene</li> <li>• in der Betriebshygiene</li> <li>• in der Futtermittelhygiene</li> <li>• in Mikrobiologie, Parasitologie</li> <li>• über Reinigung, Desinfektion, Sterilisation und Personalhygiene</li> <li>• zur Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten</li> <li>• in der Schädlingsbekämpfung</li> <li>• über die Anwendung HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durchführung von Betriebsprüfungen</li> <li>• Beurteilung der Sachlage</li> <li>• Einleitung von Maßnahmen</li> <li>• Erarbeitung und Beurteilung von Tilgungs- und Erregereradikations-programmen einschließlich betrieblicher Biosicherheits-programme</li> </ul>
<b>Modul XVII ATA/hvetD Marktordnungs- und Handelsklassenrecht, Gewerbe-, Eich- und Preisrecht</b>	<i>&gt;&gt; Fortbildungs- /Schulungsbaustein nach Bedarf</i>	<i>&gt;&gt; Fortbildungs-/ Schulungsbaustein nach Bedarf</i>
<b>Zusatzmodul XVIII Führungskompetenz</b>	Kenntnisse <ul style="list-style-type: none"> <li>• zur Personalführung, Personalplanung, Personalbeurteilung</li> <li>• in der Öffentlichkeits-arbeit</li> <li>• im Umgang mit Petenten</li> <li>• über Gesprächsführung, Moderation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durchführung von Personal- und Einstellungsgesprächen</li> <li>• Anfertigung einer Personalplanung</li> <li>• Erarbeitung von Pressemitteilungen, Pressehintergrundgesprächen</li> <li>• Bearbeitung von Petition</li> <li>• Leitung von Beratungen, Diskussionsveranstaltungen, Moderationen,</li> </ul>

## **Anlage 2: Leistungen**

Leistungsbereich Überwachung, Zulassung, Erlaubniserteilung nach fachrechtlichen Vorgaben des Lebensmittel- und Futtermittelrechts, des Tierarzneimittelrechts, des Tierschutzrechts, des Tiergesundheitsrechts einschließlich des Tierische Nebenproduktrechts

<b>Nr.</b>	<b>Leistung (je Nr. ist die geforderte Leistung in den o. a. unterschiedlichen Fachbereichen zu erbringen)</b>	<b>Maximale Anzahl der testierfähigen Ausarbeitungen</b>
1.1	Planung, Durchführung und Dokumentation umfassender Betriebskontrollen in unterschiedlichen Betriebsarten	3
1.2	Ordnungsrechtliche Verfügungen nach Betriebskontrollen zur Mängelabstellung	3
1.3	Ordnungsrechtliche Verfügungen zur Mängelabstellung nach Betriebskontrollen mit Zwangsgeldandrohung und Anordnung der sofortigen Vollziehung	3
1.4	Durchführung von Ordnungswidrigkeitsverfahren mit umfassender Sachverhaltsdarstellung und fachlicher Bewertung	3
1.5	Vorbereitung von Strafanzeigen mit umfassender Sachverhaltsdarstellung und fachlicher Bewertung	2
1.6	Dokumentation von Erlaubnis-/Zulassungsverfahren von der Antragstellung einschließlich Gebührenfestsetzung und Bescheiderstellung	2
1.7	Bewertung der betrieblichen Eigenkontrollkonzepte von unterschiedlichen Betriebsarten	2
1.8	Planung, Durchführung und Dokumentation fachaufsichtlicher Kontrollen	2
1.9	Umfassende rechtliche und fachliche Darlegung von Zertifizierungsverfahren von der Antragstellung bis zu Zertifizierung	2
1.10	Stellungnahme zu Rechtsetzungsverfahren	2

## 1. Leistungsbereich Lebensmittelüberwachung

Nr.	Leistung	Maximale Anzahl der testierfähigen Ausarbeitungen
2.1	Erstellen und Bewerten der HACCP-Konzepte aus zugelassenen Betrieben	2
2.2	Überprüfung/Aktualisierung des Kontrollzyklus für wesentliche durch die zuständige Behörde zu überwachende Einrichtungen	2
2.3	Erstellung eines Jahreskontrollplanes im Einzugsbereich	1
2.4	Erstellung eines Probenahmeplanes für den Einzugsbereich	1
2.5	Erstellung eines Verbalberichtes im Zusammenhang mit der Jahresauswertung der Lebensmittelüberwachung	1
2.6	Erstellung eines Bewertungsberichtes (Gutachten /Stellungnahme) zu einem Neubau/Rekonstruktionsprojektes für einen Lebensmittelbetrieb	1
2.7	Organisation und Durchführung einer Fortbildungsveranstaltung für Lebensmittelkontrolleure oder amtliche Fachassistenten	1
2.8	Bearbeitung von Schnellwarnungen vom Laborergebnis bis zum Abschluss / Rückruf	2
2.9	Bearbeitung eines Verdachtsfalles einer lebensmittelbedingten Erkrankung	2
2.10	Durchführung einer Notfallübung	1
2.11	Bearbeitung einer beanstandeten Probe mit Durchführung eines Ordnungswidrigkeitenverfahrens oder Begründung weshalb darauf verzichtet werden kann	2
2.12	Bearbeitung einer beanstandeten NRKP-Probe einschließlich Ursachenermittlung	2
2.13	Sperrung/Aufhebung der Sperrung eines Milcherzeugers nach Notifizierung wegen Überschreitung der Zellzahlen und/oder der Keimgehalte	1
2.14	Praktische Durchführung eines Zoonosemonitorings in der Primärproduktion	2

## 2. Leistungsbereich Tierarzneimittelüberwachung

Nr.	Leistung	Maximale Anzahl der testierfähigen Ausarbeitungen
3.1	Bewertung und Bearbeitung von Maßnahmeplänen aus Nutztierhaltungen	3
3.2	Erstellung eines Jahreskontrollplanes im Einzugsbereich	1
3.3	Auswertung von Jahreskontrollberichten	1
3.4	Beurteilung und Einleitung von Maßnahmen nach einer beanstandeten Laboruntersuchung von Tierarzneimitteln bis zur öffentlichen Warnung	1

## 3. Leistungsbereich Tiergesundheit / Tierseuchenbekämpfung, tierische Nebenprodukte, innergemeinschaftlicher Handel und Ein-, Aus- und Durchfuhr

Nr.	Leistung	Maximale Anzahl der testierfähigen Ausarbeitungen
4.1	Erstellung eines Jahreskontrollplanes im Einzugsbereich	1
4.2	Auswertung eines Jahreskontrollberichten	2
4.3	Erstellung eines Impfprogramms für eine anzeigepflichtige Tierseuche bis zur Vorlage des Planes bei der EU	1
4.4	Erstellung eines Tiergesundheitsprogrammes zur Erlangung, Anerkennung und Erhalt eines bestimmten Tiergesundheitsstatus	1
4.5	Planung und Durchführung von einer Tierseuchenübung	1
4.6	Verfassen tierseuchenrechtlicher Verfügungen in einem Seuchenfall	2
4.7	Durchführung epidemiologischer Ermittlungen in einem Seuchenfall mit ausführlicher schriftlicher Dokumentation	1
4.8	Planung und Organisation der Überwachung der Tötung und Beräumung unterschiedlicher Tierbestände in einem Seuchenfall	1
4.9	ausführliche Bearbeitung eines Seuchenprojektes in TSN; einschließlich Erstellung eines Lageberichtes	1
4.10	Schätzung eines Viehbestandes zur Entschädigung	2
4.11	Veterinärfachliches Gutachten / veterinärfachliche Stellungnahme zu Hygieneanforderungen einschließlich Untersuchungsprogrammen in Tierhaltungen oder Anlagen nach dem Tierische	2



	Nebenproduktrecht	
--	-------------------	--

#### 4. Leistungsbereich Tierschutz

Nr.	Leistung	Maximale Anzahl der testierfähigen Ausarbeitungen
5.1	Erstellung eines Jahreskontrollplanes im Einzugsbereich	1
5.2	Erstellung und Auswertung von mindestens eines Jahreskontrollberichtes	1
4.4	Planung, Durchführung und Dokumentation von Sachkundeprüfungen für unterschiedliche Tätigkeiten	2
5.5	Erstellung von Gutachten zur verhaltensgerechten Unterbringung von unterschiedlichen Tierarten einschließlich Beurteilung der Pflege und Ernährung	2
5.6	Erstellung von Gutachten zur Beurteilung von Schmerzen, Leiden und Schäden bei Tieren bei der Haltung, beim Transport oder bei der Tötung	2
5.9	Bearbeitung von Tierschutzanzeigen mit Anordnung tierschutzrechtlicher Maßnahmen	2
5.10	Erstellung von Bewertungsberichten (Gutachten/Stellungnahmen) zu Neubau- bzw. Rekonstruktions-Projekten für einen tierhaltenden Betrieb	1
5.11	Überprüfung/Aktualisierung der Risikoanalyse für alle durch das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt zu überwachenden tierhaltenden Einrichtungen	1
5.12	Planung, Durchführung von Fachgesprächen zur Sachkundebeurteilung unterschiedlicher Tierhaltungen	2
5.13	Überprüfung und Bewertung von Tötungsmöglichkeiten in landwirtschaftlichen Betrieben mit unterschiedlichen Tierarten	2
5.14	Fortnahme von Tieren nach § 16 a bzw. § 19 Tierschutzgesetz inklusive gutachterlicher Stellungnahme	2
5.15	Beurteilung von unterschiedlichen Haltungseinrichtungen hinsichtlich der Tiergerechtigkeit	2

#### 5. Leistungen im Bereich Führungskompetenz/Querschnittsaufgaben

Nr.	Leistung	Maximale Anzahl der testierfähigen Ausarbeitungen
6.1	Erstellung einer fachgebietsübergreifenden Personalplanung	1
6.2	Vorbereitung, Durchführung und Dokumentation eines fiktiven	2

