

Leitfaden zur berufspraktischen Ausbildung zu staatlich geprüften Lebensmittelchemikern/-innen des Bundesverbandes der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst e.V. (BLC) und der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG), 2014

Stand: 9.Februar 2015

Inhaltsverzeichnis

1 Vorwort

2 Berufspraktische Ausbildung von staatlich geprüften Lebensmittelchemikern/-innen

2.1 Kenntnisse aus der universitären Ausbildung als Voraussetzung

2.2 Anrechnung von Prüfungen und Ausbildungszeiten

2.3 Auswahlverfahren

2.4 Vergütung

2.5 Reisekosten

2.6 Zeitlicher Ablauf der Ausbildung

2.7 Ausbildungsinhalte

2.7.1 Untersuchungseinrichtung

2.7.1.1 Theoretische Ausbildung (Fachseminare)

2.7.1.2 Praktische Ausbildung

2.8 Überwachungsbehörde

2.9 Prüfungen nach §16 APVOLMChem (Dritter Prüfungsabschnitt)

2.9.1 Praktische Prüfung

2.9.2 Aufsichtsarbeiten

3 Anhänge

3.1 Anhang I – Muster Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker und der staatlich geprüften Lebensmittelchemikerinnen und staatlich geprüften Lebensmittelchemiker (APVOLMChem)

3.2 Anhang II - Praktikantenrichtlinie - Richtlinien der Tarifgemeinschaft deutscher Länder für die Gewährung von Praktikantenvergütungen (Praktikanten-Richtlinien der TdL)

3.3 Anhang III - AfAB-Module für Kontrollpersonal

3.4 Anhang IV - Beispielhafte, detaillierte Ausgestaltung der Themen für das Fachseminar

Dieser Leitfaden wurde gemeinsam erarbeitet vom Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst e.V. (BLC) und der Arbeitsgruppe Junge LebensmittelchemikerInnen (AG JLC) der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG) - Fachgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh).

1. Vorwort

Nachfolgend wird einzig aus Gründen der Vereinfachung auf eine geschlechtsneutrale Differenzierung (Lebensmittelchemikerinnen / Lebensmittelchemiker) verzichtet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für beide Geschlechter.

Staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker sind in Deutschland in der amtlichen Lebensmittelkontrolle, in freien Handelslaboratorien und in der Lebensmittelwirtschaft tätig. Die Aufgaben, die sie dabei ausführen, sind unerlässlich, um die Bereitstellung sicherer Erzeugnisse im Geltungsbereich des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie des Tabakgesetzes an den Verbraucher gewährleisten zu können. Es liegt in staatlichem Interesse die Ausbildung im föderalen System der Bundesrepublik Deutschland möglichst einheitlich und auf höchstem Niveau durchzuführen. Dies schließt das berufspraktische Jahr für Lebensmittelchemiker ein, das derzeit in den Ländern sehr unterschiedlich durchgeführt wird. Die AG JLC der LChG hat sich in den letzten Jahren darin verdient gemacht, den Status Quo für die Absolventen der Universitäten regelmäßig zu analysieren und auf Verbesserungsmöglichkeiten hinzuweisen.

LChG und BLC verweisen darauf, dass die Sicherung einer ausreichenden Anzahl an Ausbildungsplätzen für staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker entscheidend dafür ist, dass auch in den kommenden Jahren ausreichend speziell ausgebildeter Sachverstand für die amtliche Lebensmittelkontrolle, für Gegenprobenlaboratorien und für Eigenkontrollen der Lebensmittelwirtschaft verfügbar ist. Auf das gemeinsame Positionspapier vom September 2013 zu diesem Thema wird verwiesen.

Ziel dieses Leitfadens ist es, modellhaft aufzuzeigen, wie nach Meinung des BLC und der LChG das berufspraktische Jahr zum staatlich geprüften Lebensmittelchemiker unter Berücksichtigung des erforderlichen hohen Qualifikationsniveaus optimal und soweit als möglich einheitlich gestaltet werden kann. Im berufspraktischen Jahr vertieft der Lebensmittelchemiker die Umsetzung des Fachrechts einschließlich der Erstellung rechtssicherer Gutachten. Vermittelt werden die Grundsätze der Planung und Durchführung amtlicher Kontrollen, Kenntnisse über die Anwendung von Kontrollmethoden, Festlegung der Untersuchungsziele und Durchführung von spezifischen Untersuchungsprogrammen sowie die Grundzüge risikoorientierter amtlicher Kontrollen einschließlich der Gutachtenerstellung als Basis für die Einleitung und den Vollzug behördlicher Maßnahmen.

Berücksichtigt werden bereits vorhandene bundeseinheitliche Dokumente; sie bilden die Grundlage dieses Leitfadens. Zu nennen sind vor allem:

- APVOLMChem (siehe Anhang), bestätigt von der Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) 2010
- AfAB-Ausbildungsmodule für amtliches Kontrollpersonal (siehe Anhang), bestätigt von der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) 2007 (Einführungsmodule und Spezialmodule); die Spezialmodule wurden zwischenzeitlich um praktische Anforderungen ergänzt und innerhalb der LAV abgestimmt
- Beschluss der LAV Arbeitsgruppe Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika (ALB), 16. Sitzung 2009 TOP 10
- Beschluss der LAV Arbeitsgruppe Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika (ALB), 20. Sitzung 2011 TOP 7c

Nach o. g. Beschluss der ALB von 2009 gehört Ausbildung mit zu den Dienstaufgaben der Untersuchungsämter.

Nach der APVOLMChem können Teile des berufspraktischen Jahres in externen Einrichtungen (akkreditierte Handelslabore, Bundeswehr, Industrie) abgeleistet werden, sofern der Praktikant dort vergleichbar zu den in amtlichen Untersuchungseinrichtungen ausgeübten Tätigkeiten ausgebildet wird.

Wir wünschen, dass der Leitfaden bei allen die für die Gestaltung der berufspraktischen Ausbildung in den Ländern verantwortlich sind, auf offene Ohren trifft und ihnen Anregung bietet, das eigene Vorgehen kritisch zu hinterfragen.

2. Berufspraktische Ausbildung zu staatlich geprüften Lebensmittelchemikern

2.1 Kenntnisse aus der universitären Ausbildung als Voraussetzung

Im Universitätsstudium werden die naturwissenschaftlichen Kenntnisse und Fähigkeiten unter Einbeziehung der einschlägigen Rechtsgebiete für die Ausübung des Berufs Lebensmittelchemiker vermittelt.

Für die anschließende berufspraktische Ausbildung sind dabei von besonderer Bedeutung

- lebensmittelchemische, einschließlich entsprechender analytischer Kenntnisse
- toxikologische Kenntnisse
- mikrobiologische und lebensmittelhygienische Kenntnisse
- grundlegende Kenntnisse des Lebensmittel-, Futtermittel-, Kosmetik- und Bedarfsgegenständerechts
- lebensmitteltechnologische Kenntnisse
- Ernährungslehre

Im Hinblick auf die umfangreichen Anforderungen an das Kontrollpersonal nach der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ist es erforderlich, dass bereits im Rahmen der universitären Ausbildung Inhalte der AfAB-Module für Kontrollpersonal vermittelt werden. Zu denken ist dabei an

- Qualitätsmanagement
- Ordnungswidrigkeiten- und Verwaltungsrecht
- Grundlagen des berührenden Fachrechts, wie z.B. Futtermittelrecht, Arzneimittelrecht

2.2 Anrechnung von Prüfungen und Ausbildungszeiten

Eine Anrechnung von Prüfungen und Ausbildungszeiten kann nur erfolgen, sofern die inhaltliche Gleichwertigkeit gesichert ist. Z.B. deckt eine Promotion nur Teilaspekte ab und führt in der Regel nicht zu einer wesentlichen Verkürzung der Ausbildungszeit im Untersuchungsamt. Entsprechende Festlegungen enthält die APVOLMChem.

2.3 Auswahlverfahren

Bei der Erarbeitung dieses Abschnitts wurde der Beschluss der ALB, 20. Sitzung 2011 TOP 7c zu den Auswahlkriterien sowie der Frage der Zulässigkeit von Standortbonus und Wartezeitbonus berücksichtigt. Ausgehend von der Diskrepanz zwischen dem verfügbaren Praktikumsangebot für die Ausbildung zum staatlich geprüften Lebensmittelchemiker und der Zahl der Universitäts-Absolventen der Lebensmittelchemie ist das Verfahren zur Auswahl der Bewerber von zentraler Bedeutung. Das Verfahren einschließlich der Auswahlkriterien sollte es deshalb ermöglichen, einfach und auf transparente Weise eine Auswahl der Bewerber nach Leistung und Eignung treffen zu können. Außerdem müssen Wartezeiten, die aufgrund der o. g. Diskrepanz zwangsläufig entstehen, bei erneuter Bewerbung Berücksichtigung finden. Das Verfahren sollte in allen ausbildenden Ländern einheitlich angewendet werden.

Folgende Auswahlkriterien werden als geeignet angesehen,

- a) Noten des abgeschlossenen 2. Prüfungsabschnitts einschließlich der Note der wissenschaftlichen Abschlussarbeit
- b) ergänzend zu a) Note für Lebensmittelrecht* und Note für Lebensmittelchemie
- c) ergänzend zu a) Bonuspunkte für Wartezeiten und zwar abzüglich 0,3 Notenstufen pro Halbjahr bei kontinuierlicher Wiederbewerbung; jedoch für eine maximale Wartezeit von zwei Jahren und um maximal eine Notenstufe von 1,0.
- d) Optional ergänzend zu a) bis c) standardisierte Auswahlgespräche in denen auch die Motivation und persönliche Eignung erfasst wird.

* Eine Benotung der Teilnahme an der Vorlesung „Grundlagen des Lebensmittelrechts“ wird für alle Universitäten empfohlen.

Aus dem Mittelwert der Noten nach Buchstaben a) gemittelt mit den Noten nach b) ergibt sich eine Rangliste der Bewerber. Bonuspunkte für Wartezeiten nach Buchstabe c) sind ggf. zu berücksichtigen. Diese Rangliste ist ggf. Basis der Bewerbungsgespräche. Die Ergebnisse der Bewerbungsgespräche fließen in die endgültige Rangliste ein.

Die Vergabe der Praktikumsplätze erfolgt nach der endgültigen Rangliste. Ein Standortbonus, wonach Absolventen landeseigener Hochschulen/Universitäten bei der Vergabe von Praktikumsplätzen bevorzugt werden, wird als nicht zulässig gesehen (Artikel 3 Grundgesetz). Ebenso als nicht geeignet gilt die Vergabe von Praktikumsplätzen nach dem Losverfahren bzw. dem Zufallsprinzip.

2.4 Vergütung

Um eine effiziente und für beide Seiten gewinnbringende Durchführung des Praktischen Jahres zu ermöglichen, sollten die Lebensmittelchemiker im praktischen Jahr für ihre Arbeit vergütet werden. Als Maßstab wird die Praktikanten-Richtlinie der Tarifgemeinschaft deutscher Länder (TdL) als angemessen angesehen. In der Richtlinie der Tarifgemeinschaft deutscher Länder für die Gewährung von Praktikantenvergütungen (Praktikanten-Richtlinien der TdL) vom 17. März 2010 heißt es unter Abschnitt II A 2 b) Berufspraktikantinnen und Berufspraktikanten der Pharmazie und der Lebensmittelchemie:

Praktikantinnen und Praktikanten, die nach Abschluss des Studiums der Pharmazie oder der Lebensmittelchemie ein Berufspraktikum ableisten, können

- aa) in den ersten sechs Monaten der Praktikantenzeit eine Vergütung von bis zu 790 Euro monatlich,
- bb) ab dem siebten Monat der Praktikantenzeit eine Vergütung von bis zu 1.050 Euro monatlich

erhalten.

Von Seiten der Arbeitsgruppe wird angeregt durch eine Änderung des TdL über das ganze Jahr eine einheitliche Vergütung von 920 EUR (Mittelwert von 790 und 1.050 EUR) zu zahlen.

2.5 Reisekosten

Der Kostenfaktor Reisekosten wurde in der Praktikanten-Richtlinie der TdL nicht berücksichtigt, jedoch entstehen im Zuge von Standortwechseln und zentraler Seminar- und Vorlesungsveranstaltungen im berufspraktischen Jahr zusätzliche erhebliche Mehrausgaben. Eine Erstattung der möglichen Kosten für Unterkunft, Fahrten oder Umzüge wird von den meisten Bundesländern bisher abgelehnt.

Daher wäre es wünschenswert, dass die erwartete Flexibilität der Lebensmittelchemiker im praktischen Jahr finanziell berücksichtigt und unterstützt wird. Zudem sollte versucht werden, bei der Planung eine Minimierung der anfallenden Fahrten zu berücksichtigen ohne den Lerninhalt einzuschränken. Die Nutzung von Dienstfahrzeugen sollte möglich sein.

2.6 Zeitlicher Ablauf der Ausbildung

Die Ausbildung dauert ein Jahr. Die Prüfungen liegen innerhalb dieses Jahres. Der Zeitraum in einer Überwachungsbehörde sollte mindestens 6 Wochen betragen und in der zweiten Hälfte des berufspraktischen Jahres liegen.

Die gemäß APVOLMChem durchzuführenden Fachseminare finden in dem Zeitraum der Ausbildung in der Untersuchungseinrichtung statt.

2.7. Ausbildungsinhalte

2.7.1 Untersuchungseinrichtung

2.7.1.1 Theoretische Ausbildung (Fachseminare)

Im Rahmen der Fachseminare sollten nachfolgend aufgeführte Themen behandelt werden:

Themen der Fachseminare
Horizontale Themen
Allgemeines Recht
Lebensmittelrechtliche Rahmenvorschriften, EU- und nationales Recht
Berührtes Fachrecht, Abgrenzungsfragen
Kennzeichnung
Hygienerecht
Zulassung / Notifizierungsverfahren / Anerkennung
Rückstände, Kontaminanten,
QM im Labor
Qualitätsmanagement
Gutachtenerstellung
Amtliche Kontrollen
Krisenmanagement

Vertikale Themen
Produktrecht
Lebensmittel
Wasser
Bedarfsgegenstände
Kosmetische Mittel
Futtermittel
Tabak

Eine beispielhafte, detaillierte Ausgestaltung der vertikalen Themen für das Fachseminar findet sich in Anhang IV.

2.7.1.2 Praktische Ausbildung

Im Rahmen der praktischen Ausbildung sollten Tätigkeiten in folgenden Bereichen ausgeübt und entsprechende Kenntnisse und Fertigkeiten erworben werden:

Qualitätsmanagement
Untersuchung und Begutachtung von Rückständen und Kontaminanten
Untersuchung und Begutachtung von Kosmetik
Untersuchung und Begutachtung von Bedarfsgegenständen
Mikrobiologische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln und Kosmetika
Molekularbiologische Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln
Grundsätze der Untersuchung und Begutachtung von Futtermitteln
Untersuchung und Begutachtung von Trink-, Grund- und Brauchwasser, Mineral-, Quell- und Tafelwasser
Spezielle analytische und gutachterliche Tätigkeit in mehreren produkt- bzw. Warengruppen orientierten Arbeitsbereichen bei Lebensmitteln sowie ggf. Tabakerzeugnissen, wobei Kenntnisse und Fertigkeiten in den gängigen Analysemethoden vorausgesetzt und als Schwerpunkte die Erstellung von geeigneten Prüfplänen sowie die Auswertung und rechtliche Beurteilung von Untersuchungsdaten gesehen werden. Dabei lernt der Lebensmittelchemiker im berufspraktischen Jahr allgemeine Prinzipien der Beurteilung anzuwenden. Ein intensives Durchlaufen sämtlicher Arbeitsbereiche ist nicht zwingend erforderlich, da er die erworbenen Kenntnisse auch auf nicht durchlaufene Arbeitsbereiche übertragen kann.

2.8 Überwachungsbehörden

Die in der Tabelle aufgeführten Lernziele werden als Richtlinie für die jeweilige Behörde gesehen. Diese Lernziele entsprechen sowohl den Anforderungen der VO (EG) Nr. 882/2004 und der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung (AVV-RÜb) sowie den Modulen nach AfAB. Die genannten Lernziele sind von den lokalen Gegebenheiten abhängig.

Anwendung der VO (EG) 882/2004 und der AVV-RÜb - Risikoorientierte amtliche Kontrolle	
Allgemein	Einführung in vorhandene EDV-Systeme; FIS-VL Qualitätsmanagementsystem in der Lebensmittelüberwachungsbehörde Mehrjährige nationale Kontrollpläne, Grundsätze für die Erstellung von mehrjährigen nationalen Kontrollplänen, Leitlinien für mehrjährige nationale Kontrollpläne, Jahresberichte
Inspektion, Vor Ort Kontrolle (praktische Durchführung)	Planung und Vorbereitung von Kontrollen Prüfung der Eigenkontrollmaßnahmen in Betrieben, der QM-Systeme, der HACCPs Dokumentenprüfung, Nämlichkeitskontrolle, Prüfung der Rückverfolgbarkeit zu Vorlieferanten und zu Kunden Prüfung der Guten Herstellungspraxis, Hygienekontrollen unter Berücksichtigung der entsprechenden Leitlinien Prüfung der Gute Herstellungspraxis bei LM-BG (Art. 3 VO (EG) 1935/2004 und VO (EG) 2023/2006 Prüfung der Gute Herstellungspraxis bei KM (Art. 8 VO (EG) 1223/2009 bzw. § 5c KosmetikVO) Prüfung von Konformitätserklärungen für Lebensmittelbedarfsgegenstände (Art. 16 VO (EG) 1935/2004; § 10 BedarfsgegenständeVO) Prüfung von Sicherheitsbewertungen von kosmetischen Mitteln (Art. 10 VO (EG) 1223/2009 bzw. § 5b Kosmetikverordnung) Prüfung von angezeigten Nahrungsergänzungsmitteln Schädlingsbekämpfung organisieren Risikobewertung und Risikoeinstufung von Betrieben Dokumentation von Kontrollergebnissen
Probenahme	risikoorientierte Probenplanung Probenahme und Analyse, Amtliche Laboratorien, Kontrollstellen; Besonderheiten bei Probenahmen im Rahmen der Lebensmittelüberwachung und Futtermittelüberwachung
Maßnahmen / Sanktionen	Befundprüfung, Stellungnahmen, Maßnahmen, Ahndung, Rückruf überwachen/veranlassen Schnellwarnmeldungen erstellen Bewertung von festgestellten Verstößen, Maßnahmen zur repressiven Ahndung und zur präventiven Gefahrenabwehr, Notfallpläne, Krisenmanagement: Maßnahmen und Möglichkeiten der Lebensmittelüberwachung, Sofortmaßnahmen in Bezug auf Lebens- und Futtermittel mit Ursprung in der Gemeinschaft oder auf aus Drittländern eingeführte Lebens- und Futtermittel
nach Möglichkeit	Teilnahme an Gerichtsverhandlung Amtliche Kontrollen bei der Einfuhr von Futtermitteln und Lebensmitteln aus Drittländern; Einfuhrbedingungen - Grenzkontrollstellen Ausstellen von Exportbescheinigungen einschließlich der Prüfung/Bewertung

2.9 Prüfungen nach §16 APVOLMChem (Dritter Prüfungsabschnitt)

Alle Prüfungen des dritten Prüfungsabschnitts sind innerhalb der vertraglich festgelegten Ausbildungsdauer zu absolvieren und während der regulären Arbeitszeit zu erledigen. Alle schriftlichen Arbeiten sind EDV-gestützt durchzuführen. Dem Prüfling dürfen dabei keine anderen als für die Prüfung zugelassene Hilfsmittel zur Verfügung stehen.

Die Art und Weise der Prüfungsdurchführung ist den Lebensmittelchemikern im Praktischen Jahr zu Beginn des Ausbildungsabschnittes bekannt zu geben. Erforderliche Änderungen der Art und Weise der Prüfungsdurchführung werden rechtzeitig mitgeteilt.

Die jeweilige Aufgabenstellung sollte eindeutige und grundlegende Beurteilungsmerkmale beinhalten, um die Leistung des Prüflings objektiv bewerten zu können und Chancengleichheit zu gewährleisten. Aus organisatorischen Gründen, z. B. Wechsel des Ausbildungsortes, kann eine ausbildungsbegleitende praktische Prüfung von Vorteil sein.

2.9.1 Praktische Prüfung

Die Prüfung umfasst die Erstellung von drei Prüfplänen, samt praktischem Teil, aus den Ausbildungsbereichen Lebensmittel, Futtermittel, Wasser, kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände und Tabakerzeugnisse, wobei mindestens eine jedoch maximal zwei Aufgaben aus dem Ausbildungsbereich Lebensmittel gestellt werden.

Der Prüfling erstellt anhand der Niederschrift über die Probenahme, der Probe nebst Verpackung und ggf. dem Bericht zur Betriebskontrolle mit Angaben zum Qualitätsmanagementsystem des Herstellungsbetriebes und der Produktlinie jeweils einen Prüfplan, in dem die Gründe für die einzelnen Untersuchungen erläutert werden. Ein praktischer Teil schließt sich an, in dem vorgegebene Analysedaten ausgewertet werden.

Für die Erstellung der Prüfpläne und die Auswertung der vorgegebenen Analysedaten stehen jeweils maximal zwei Arbeitstage zur Verfügung.

2.9.2 Aufsichtsarbeiten Lebensmittelrechtliche Beurteilung eines Lebensmittels, eines Futtermittels, eines Tabakerzeugnisses, eines kosmetischen Mittels oder eines sonstigen Bedarfsgegenstandes

Für drei Untersuchungsgegenstände aus den unterschiedlichen Ausbildungsbereichen Lebensmittel, kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände und Tabakerzeugnisse werden dem Prüfling die Niederschrift einer Probenahme, gegebenenfalls die Probe nebst Verpackung, Analysedaten und gegebenenfalls der Bericht einer Betriebskontrolle mit Angaben zum Qualitätsmanagementsystem des Herstellungsbetriebes und der Produktlinie ausgehändigt. Anhand dieser Unterlagen erstellt der Prüfling jeweils eine lebensmittelrechtliche Beurteilung in Form eines gerichtsverwertbaren Sachverständigengutachtens. Mindestens eine jedoch maximal zwei Aufgaben kommen aus dem Ausbildungsbereich Lebensmittel.

Für die Aufsichtsarbeiten steht ein Zeitraum von jeweils höchstens 8 Stunden zur Verfügung.

3. Anhänge

3.1 Anhang I

Musterausbildungs- und Prüfungsordnung E n t w u r f Verordnung über die Ausbildung und Prüfung der staatlich geprüften Lebensmittelchemikerinnen und staatlich geprüften Lebensmittelchemiker (APVOLMChem) vom (Datum der Unterzeichnung)

3.2 Anhang II

Praktikantenrichtlinie Richtlinien der Tarifgemeinschaft deutscher Länder für die Gewährung von Praktikantenvergütungen (Praktikanten-Richtlinien der TdL) vom 17. März 2010 (*Beschluss der Mitgliederversammlung der TdL vom 17. März 2010*)

3.3 Anhang III - AfAB-Module für Kontrollpersonal

Modulsystem für die theoretische und anteilig praktische Ausbildung von Kontrollpersonal

3.4 Anhang IV

Beispielhafte, detaillierte Ausgestaltung der Themen für das Fachseminar