

\_\_\_\_\_  
(Bezeichnung des Betriebes/der Behörde/des Institutes)

**Bescheinigung  
über die praktische Ausbildung in Kontrolltätigkeiten,  
-methoden und -techniken für den Lebensmittelbereich**

Der/Die Studierende der Veterinärmedizin \_\_\_\_\_  
(Vor- und Zuname)

hat in der Zeit vom \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

in dem Betrieb/der Behörde/dem Institut \_\_\_\_\_

die praktische Ausbildung in Kontrolltätigkeiten, -methoden und -techniken für den Lebensmittelbereich abgeleistet.

Er/Sie hat sich während dieser Zeit unter meiner Aufsicht und Leitung in wenigstens 75 Stunden in 2 Wochen, in der Beurteilung des Hygienezustandes der Räumlichkeiten und der Anlagen der Betriebe, in der Beurteilung der Verarbeitungstechnologie geübt. Er/Sie hatte ferner Gelegenheit, sich mit Methoden zur Kontrolle des Hygienestatus der Betriebe vertraut zu machen. Darüber hinaus hat er/sie sich unter meiner Leitung in der Überwachung und Untersuchung von Lebensmitteln geübt.

(Siegel oder Stempel)

\_\_\_\_\_, den \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(Unterschrift der/des Ausbilder/in)

Markieren Sie so:      Bitte verwenden Sie einen Kugelschreiber oder nicht zu starken Filzstift. Dieser Fragebogen wird maschinell erfasst.  
 Korrektur:      Bitte beachten Sie im Interesse einer optimalen Datenerfassung die links gegebenen Hinweise beim Ausfüllen.

**Praktikum**

Wo haben Sie Ihr Praktikum absolviert?  Im Inland  Im Ausland

**Bitte geben Sie an, inwieweit Sie den folgenden Aussagen zustimmen.**

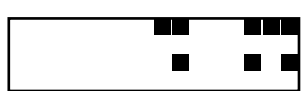
	stimme voll zu				stimme gar nicht zu
	1	2	3	4	5
Ich war mit der Praktikumsbetreuung zufrieden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich hatte ausreichend Anleitung bei den praktischen Tätigkeiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich konnte eigenständig Untersuchungen durchführen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf Fragen wurde freundlich und kompetent eingegangen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich konnte meinen Fähigkeiten entsprechend (mit-)arbeiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Durch meine theoretischen Vorkenntnisse aus der Universität war ich gut vorbereitet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Dauer war ausreichend, um umfassende Einblicke in den Betriebsablauf zu bekommen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Praktikum hat mich für meine spätere Berufswahl beeinflusst.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Berufswunsch:

**Bitte geben Sie an, welche Bereiche Sie gesehen haben und welche Tätigkeiten Ihnen erläutert wurden, bzw. welche Sie selbst durchgeführt haben.**

**A) Hygienekontrolle (vorwiegend zu bearbeiten, wenn das Praktikum in einem Veterinäramt durchgeführt wird)**

	gesehen/erläutert	durchgeführt	nicht gesehen
Vertraut machen mit Eigenkontrollmaßnahmen der Betriebe zur Überwachung des Hygienestatus und der amtlichen Kontrolle, inkl. HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Teilnahme an Betriebskontrollen (z. B. Be-/Verarbeitungsbetriebe, Groß- und Einzelhandel, Restaurants, Märkte), inkl. Beurteilung des Hygienezustandes der Räumlichkeiten/Anlagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beurteilung der in dem Betrieb genutzten Technologien (z. B. Schlachtung, Verarbeitung, Kühlung, Lagerhaltung, Küchenbetrieb)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Teilnahme bzw. Mitwirkung an Hygieneschulungen des Betriebspersonals, Kontrolle von Nachweisheften nach dem Infektionsschutzgesetz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



## A) Hygienekontrolle (vorwiegend zu bearbeiten, wenn das Praktikum in einem Veterinäramt durchgeführt wird) [Fortsetzung]

	gesehen/erläutert	durchgeführt	nicht gesehen
<b>Vertraut machen mit Schwerpunkten der Hygienekontrollen, z. B.:</b>			
- Personalhygiene, Personalverkehr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Schwarz-Weiß-Prinzip	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Reinigung, Desinfektion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Schädlingsbekämpfung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Hygienische Anforderungen an Baulichkeiten, inkl. Geräte/Maschinen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Prozesskontrollen, inkl. Temperaturregime	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Wareneingangskontrolle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Qualitätssicherungssysteme in Betrieben (Zertifizierung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Sonstiges (bitte in "Kommentar" (s.u.) konkretisieren)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Erfassung und Behebung von Mängeln (Auflagen, Bußgeld etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Durchführung einfacher Methoden der Hygienekontrollen (z. B. Kontrolle des Reinigungs- und Desinfektionserfolges, Temperaturmessungen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Risikobewertung im Herstellungsprozess und Ermittlung potentieller Gesundheitsgefahren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Selbstständiges Abfassen einer Beurteilung der Betriebshygiene eines Kontrollobjektes auf wissenschaftlicher Grundlage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aktenstudium zu Hygienekontrollen, Begehungen etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vertiefendes Studium relevanter Rechtsvorschriften	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abschlussgespräch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## B) Lebensmitteluntersuchung (vorwiegend zu bearbeiten, wenn das Praktikum in einer LUA o.ä. durchgeführt wird)

Vertraut machen mit Strukturen und Aufgaben des Praktikumsbetriebes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vertraut machen mit Aufgaben des Qualitätssicherungsbeauftragten eines Betriebes/Labors	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Untersuchungen**

- Organisation und Durchführung von Probennahmen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Bestimmung von Gesamtkeimzahlen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Selektiver Keimnachweis (bitte in "Kommentar" (s.u.) konkretisieren)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Chemische Analyse (z. B. Rohprotein, Hydroxyprolin, BEFFE, Fettgehalt, Trockenmasse, Wassergehalt (bitte in "Kommentar" (s.u.) konkretisieren)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- pH-Wert, aw-Wert, Kochsalz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Zusatzstoffe (z. B. Nitrit, Phosphat, Glutamat)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Rückstände	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Sensorik, inkl. Warenkunde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Arbeiten mit Rechtsvorschriften, inkl. Leitsätzen zum Deutschen Lebensmittelbuch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Gravimetrie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Histologie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Arbeiten mit den amtlichen Methoden nach § 64 LFGB	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Prüfungen auf rechtskonforme Kennzeichen und Einhaltung sonstiger Vorschriften	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Protokollierung der Ergebnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Selbstständiges Abfassen einer Beurteilung der Verkehrsfähigkeit eines Lebensmittels auf wissenschaftlicher Grundlage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



## B) Lebensmitteluntersuchung (vorwiegend zu bearbeiten, wenn das Praktikum in einer LUA o.ä. durchgeführt wird) [Fortsetzung]

	gesehen/erläutert	durchgeführt	nicht gesehen
- Untersuchung im Rahmen des Lebensmittelmonitorings bzw. Rückstandskontrollplans	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Sonstiges (bitte in "Kommentar" (s.u.) konkretisieren)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Überwachung**

- Teilnahme an Bußgeldverfahren, ggf. Gerichtsverhandlungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Lebensmittelhygienische Grenzkontrollen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Akkreditierung von Lebensmitteluntersuchungslaboren bzw. Zertifizierung von Lebensmittelbetrieben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Maßnahmen beim Ausbruch von Lebensmittelinfektionen (Meldepflicht, Zusammenarbeit mit Gesundheitsamt, epidemiologische Untersuchungen etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Zeit zur Vertiefung von Wissen, Literaturstudium	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abschlussgespräch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Anmerkungen zum Praktikum/zur Praktikumsstelle

Positive Aspekte:

Negative Aspekte/Verbesserungsvorschläge:

Kommentar/Anregungen:

Vielen Dank für Ihre Rückmeldung!

