
(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	1	2	3	4	5	stimme gar nicht zu
Ich war mit der Praktikumsbetreuung zufrieden.	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	
Ich konnte eigenständig Untersuchungen durchführen.	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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 Hygienestatus 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
Vertraut machen mit Schwerpunkten der Hygienekontrollen, z. 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!

