5220

Lebensmittelqualität und -sicherheit

Definition des Sachgebiets
Fachliche Bestellungsvoraussetzungen

Stand: 02/2024
Revisionsnummer: 2
Erste Fassung: 02/2015

DIHK Deutsche Industrie- und Handelskammer
IfS

1 Vorbemerkung

Jedes Lebensmittel erzeugende, verarbeitende oder vertreibende Unternehmen (Lebensmittelunternehmen) in der Europäischen Union ist u. a. verpflichtet, die Qualität und Sicherheit der produzierten Lebensmittel, ggf. mittels Eigenkontrollen nachzuweisen. Sachverständige [1] müssen in ihren Gutachten insbesondere einschätzen, ob bei der Überschreitung von gesetzlichen oder empfohlenen Grenz-, Richt- und Warnwerten Gesundheitsgefahren zu erwarten sind.

1.1 Inhalt des Sachgebiets

Sachverständige für Lebensmittelqualität und -sicherheit *(vormals auch Lebensmittelhygiene und -sicherheit)* können die hierzu nötigen Prozess- und Produktprüfungen neutral durchführen und bewerten. Das Sachgebiet umfasst daher die Bewertung und Überwachung aller Prozesse der Lebensmittelkontrolle und -herstellung, sowie der Qualität der Rohmaterialien, Zutaten, Zwischen- und Endprodukte. Schwerpunkte des Sachgebiets sind u. a. die Probenahme, Untersuchungen und Analysen sowie die Vornahme von Kontrollen, Gefahren- und Risikoanalysen, als auch die Anleitung zur Implementierung von Kontrollverfahren in Unternehmen und deren Überwachung.

Für die Bewertung von Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln sind mikroskopische, makroskopische, sensorische, mikrobiologische, chemisch-analytische und rückstandstoxikologische Untersuchungen regelmäßig in nach DIN/EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditierten Prüflaboratorien erforderlich. Die Ergebnisse sind fachlich zu interpretieren, zu kontrollieren, hinsichtlich ihrer Plausibilität zu prüfen und unter Einbeziehung aller relevanten rechtlichen Vorgaben und sonstigen fachlichen Empfehlungen zu bewerten. Die Abschätzung des gesundheitlichen Risikos für den Verbraucher sowie praxisorientierte Handlungsempfehlungen sind abzuleiten.

Das Sachgebiet Lebensmittelqualität und -sicherheit überschneidet sich je nach Spezialisierung in einigen Teilen mit anderen Sachgebieten, wie etwa „Handels- und Lebensmittelchemiker“ und der „technischen Hygiene bei Trinkwasser“. Nicht erfasst werden Fragen zur Abgrenzung zwischen Arznei- und Lebensmitteln und ausschließliche Probenahmen.

1.2 Bestellungstenor

Auf dem Sachgebiet „Lebensmittelqualität und -sicherheit“ sind folgende Bestellungen, ggf. auch in Kombination, möglich:

- Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelchemie
- Lebensmittelmikrobiologie
- Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich
- spezielle Lebensmittelproduktgruppen (Wein, Milch, Eier, Fisch o. ä.)

Eine Bestellung für das gesamte Sachgebiet ist aufgrund seiner Größe nicht möglich.

[1] Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wurde die männliche Form in den Fällen verwendet, in denen eine geschlechtsneutrale Formulierung nicht möglich war. Alle Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter und Geschlechteridentitäten.

2 Vorbildung und Praxis

Für eine Bestellung auf diesem Sachgebiet müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

2.1 Vorbildung

- Erfolgreich abgeschlossenes Studium mit mindestens sechs theoretischen Fachsemestern an einer Hochschule nach dem Hochschulrahmengesetz in den Fachrichtungen Veterinärmedizin, Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie, Biologie, Ökotrophologie oder einem anderen Bereich der Lebensmittelwirtschaft, mit jeweils einem sachgebietsspezifischen Schwerpunkt

- oder -

- Bei Antragstellern ohne Hochschul- oder Fachhochschulabschluss, der Nachweis anderweitiger Aus- und Fortbildung und Erfahrungen sowie regelmäßig einer 10-jährigen praktischen Tätigkeit, die ihrer Art nach geeignet sind, die erforderlichen vorstehend dargestellten fachlichen Kenntnisse zu vermitteln

- sowie jeweils -

- Ausreichende Aus- und/oder Fortbildung für die in Bezug auf das Sachgebiet nötigen Labortätigkeiten

2.2 Praktische Tätigkeit

Eine mindestens fünfjährige praktische Tätigkeit, z. B. in Lebensmittelunternehmen, die ihrer Art nach geeignet ist, die erforderlichen praktischen Kenntnisse vollumfassend zu erlangen.

3 Kenntnisse

3.1 Fachliche Kenntnisse

Für eine Bestellung auf einem oder mehreren Gebieten der „Lebensmittelqualität und -sicherheit“ muss der Antragsteller jeweils die besondere Sachkunde gemäß § 36 GewO nachweisen. Somit ist eine Bestellung für das gesamte Sachgebiet „Lebensmittelqualität und -sicherheit“ nicht möglich. Die Formulierung des Bestellungstenors muss der Systematik nach Ziffer 1.2. entsprechen.

3.1.1 Lebensmittelhygiene

Antragsteller für das Gebiet Lebensmittelhygiene müssen vertiefte Kenntnisse im Lebensmittelhygienerecht besitzen. Sie müssen in der Lage sein, die Anforderungen aus den europäischen und nationalen Hygienevorschriften sowie einschlägigen Normen und Richtlinien und fachlichen Empfehlungen in der Theorie und Praxis umzusetzen, diese mit geeigneten Maßnahmen zu überwachen und mit entsprechenden Methoden zu überprüfen. Theoretische und praktische Grundkenntnisse der Lebensmittelmikrobiologie werden vorausgesetzt.

3.1.2 Lebensmittelchemie

Antragsteller für das Gebiet Lebensmittelchemie müssen vertiefte Kenntnisse im Lebensmittelrecht und sonstigen fachlichen Empfehlungen besitzen. Sie müssen in der Lage sein, die Einhaltung der Anforderungen aus den europäischen und nationalen Vorschriften sowie einschlägigen Normen und Richtlinien und fachlichen Empfehlungen zu überwachen und Proben diesbezüglich mit geeigneten Methoden zu prüfen und zu verifizieren. Ein überdurchschnittliches chemisch-analytisches Verständnis ist erforderlich.

3.1.3 Lebensmittelmikrobiologie

Antragsteller für das Gebiet Lebensmittelmikrobiologie müssen vertiefte Kenntnisse der Wechselwirkungen zwischen Mikroorganismen und Lebensmitteln besitzen. Weiterhin sind detaillierte Kenntnisse über die lebensmittelrelevanten humanpathogenen und Verderbnis erregenden Mikroorganismen erforderlich, sowie vertiefte Kenntnisse in angrenzenden Bereichen der Mikrobiologie (Medizin, Landwirtschaft und Lebensmitteltechnologie). Die Voraussetzungen zur Erlangung der Erlaubnis zum Umgang mit pathogenen Mikroorganismen, § 44 IFSG müssen vorliegen.

Sie müssen in der Lage sein, die Einhaltung der Anforderungen der europäischen und nationalen Vorschriften sowie einschlägiger Normen und Richtlinien und fachlichen Empfehlungen zu überwachen, und Proben diesbezüglich mit geeigneten Methoden zu prüfen und zu verifizieren. Ein überdurchschnittliches mikrobiologisch-analytisches Verständnis ist erforderlich.

3.1.4 Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich

Antragsteller für das Gebiet Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich müssen vertiefte Kenntnisse im Lebensmittelrecht und der Lebensmittelüberwachung besitzen. Im Hinblick auf Konzeptionsmöglichkeiten für betriebliche Eigenkontrollen (HACCP) sowie Normen und Richtlinien zur Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie sind detaillierte Kenntnisse erforderlich. Für die Bewertung maschineller und technologischer Aspekte bei der Verarbeitung, Konservierung und Verpackung von Lebensmitteln sind vertiefte Kenntnisse nachzuweisen. Vertiefte Kenntnisse sind auch im Bereich der Produktions- und Personalhygiene, insbesondere der Hygienepraxis und -anforderungen in Gastronomie und Küchen bei der Lebensmittelverarbeitung nötig.

3.1.5 Spezielle Lebensmittelproduktgruppen (Wein, Milch, Eier, Fisch o. ä.)

Auch unter Berücksichtigung der dem öffentlichen Interesse entsprechenden, bisherigen Bestellungspraxis ist eine Bestellung für einzelne Produktgruppen möglich. In diesen Fällen müssen die Anforderungen der Ziffern 3.1.1. bis 3.1.4. für die jeweilige Produktgruppe nachgewiesen werden.

3.2 Labortechnische Kenntnisse

Der Antragsteller muss die nötigen Untersuchungen jeweils entweder selbst vornehmen oder aber detailliert vorgeben und überwachen können. Der Antragsteller muss auch in der Lage sein, Laborbefunde zu kontrollieren, auf Plausibilität zu prüfen und umfassend zu interpretieren. Dazu ist es erforderlich, ausreichende eigene Praxiserfahrungen bei Probenahmen und deren Handhabung erworben zu haben.

Bei der Prüfung dieser Kenntnisse sind folgende Nachweise angemessen zu berücksichtigen:

- Anerkennung als sensorischer Sachverständiger (DLG-Prüferpass),
- Zulassung als Gegenprobensachverständiger,
- Nachweis für langjährige Erfahrung als Probenehmer,
- Kenntnis der labortypischen Verfahren.

3.3 Rechtliche Kenntnisse

Aufgrund der hohen Regelungsintensität und Neuregelungsfrequenz des europäischen und der nationalen Gesetzgeber auf den Gebieten der Lebensmittelqualität und -sicherheit wird hier von einer Wiedergabe der einschlägigen Normen abgesehen. Es müssen alle Regelungen aus den einschlägigen europäischen Verordnungen mit lebensmittelrechtlichem Inhalt und auch die nationalen und ggf. landesspezifischen lebensmittelrechtliche Regelungen am Sitz des Antragstellers durch diesen anwendbar beherrscht werden. Gleiches gilt für die jeweilig einschlägigen Normen, Richtlinien, Richt- und Warnwerte und sonstigen fachlichen Empfehlungen.

Die „Rechtskenntnisse Sachverständigentätigkeit“ sind Bestandteil dieser Bestellungsvoraussetzungen.

4 Vorzulegende Arbeitsproben, Fachkundenachweis

Die Arbeitsproben müssen geeignet sein, die besondere Sachkunde nach § 36 GewO nachzuweisen.

Hierzu wird auf die jeweilige Sachverständigenordnung sowie auf die „Hinweise zum Aufbau eines schriftlichen Sachverständigengutachtens” verwiesen.

Zur Begutachtung der besonderen Sachkunde im Rahmen einer ersten öffentlichen Bestellung sollen mindestens fünf Gutachten oder Arbeitsproben vorgelegt werden, welche jeweils das oder die relevanten Gebiete betreffen.

Zur Begutachtung der besonderen Sachkunde im Rahmen einer erneuten öffentlichen Bestellung sollen mindestens zwei Gutachten oder Arbeitsproben vorgelegt werden, welche jeweils das oder die relevanten Gebiete betreffen.

Die einzureichenden Gutachten oder Arbeitsproben müssen jeweils geeignet sein, die besondere Sachkunde des Antragstellers nachzuweisen und den hierfür nötigen Schwierigkeitsgrad aufweisen. Geeignet sind daher Gutachten, die verschiedene, schwierige oder auch ausgefallene Sachverhalte behandeln. Von der Auswahl her sollen sie zudem die wichtigsten Schwerpunkte des jeweiligen Gebiets abdecken.

Des Weiteren wird um eine Beschreibung des bisherigen beruflichen Werdeganges und eine grob nach Gebieten gegliederte, quantitative Übersicht zu den in den letzten zwei Jahren erstellten Gutachten oder sonstigen Leistungen gebeten.