

Fragebogen „Hygiene- und Lebensmitteluntersuchungs-Praktikum (Logbuch)“

Liebe Teilnehmerin, lieber Teilnehmer,

dieser Bogen wird maschinell ausgewertet. Markieren Sie eine Antwort bitte in der folgenden Weise: .

Wenn Sie eine Antwort korrigieren möchten, füllen Sie bitte den falsch markierten Kreis und noch etwas darüber hinaus aus, ungefähr so: .

Hygiene- und Lebensmitteluntersuchungs-Praktikum (Logbuch)

Logbuch für das „Hygiene- und Lebensmitteluntersuchungspraktikum“ nach § 55 (1) und § 56 (1) der Verordnung zur Approbation von Tierärztinnen und Tierärzten (TAppV). **Auszufüllen von dem/der Studierenden, am Ende des Logbuchs gegenzuzeichnen von der/dem ausbildenden Tierärztin/-arzt.**

Vor- und Nachname der/des Studierenden
Praktikumszeitraum (vom tt.mm.jjjj bis tt.mm.jjjj)
Name der Praktikumsstätte
Straße und Hausnummer
Postleitzahl
Ort
Land

A) Hygienekontrolle

Vorwiegend zu bearbeiten, wenn das Praktikum in einem Veterinäramt durchgeführt wird.

1. Vertrautmachen mit Eigenkontrollmaßnahmen der Betriebe zur Überwachung des Hygienestatus und der amtlichen Kontrolle, inkl. HACCP (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
2. Teilnahme an Betriebskontrollen (z.B. Be-/Verarbeitungsbetrieb, Groß- und Einzelhandel, Restaurants, Märkte), einschließlich der Beurteilung des Hygienezustandes der Räumlichkeiten und Anlagen (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
3. Beurteilung der in den Betrieben genutzten Technologien (z.B. Schlachtung, Verarbeitung, Kühlung, Lagerhaltung, Küchenbetrieb) (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
4. Teilnahme bzw. Mitwirkung an Hygieneschulungen des Betriebspersonals, Kontrolle von Nachweisheften nach Infektionsschutzgesetz (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
5. Vertrautmachen mit Schwerpunkten der Hygienekontrollen z.B.:				
5.1. Personalhygiene, Personalverkehr (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
5.2. Schwarz-Weiß-Prinzip (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten



5.3. Reinigung, Desinfektion (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
5.4. Schädlingsbekämpfung (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
5.5. Hygienische Anforderungen an Baulichkeiten, inkl. Geräte, Maschinen (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
5.6. Prozesskontrollen inkl. Temperaturregime (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
5.7. Wareneingangskontrolle (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
5.8. Qualitätssicherungssysteme in Betrieben (Zertifizierung) (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
5.9. Sonstiges (falls zutreffend, bitte im folgenden Freitextfeld konkretisieren): (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
Freitextfeld zu "5.9. Sonstiges"				
6. Erfassung und Behebung von Mängeln (Auflagen, Bußgeld etc.) (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
7. Durchführung einfacher Methoden der Hygienekontrolle, z.B. Kontrolle des Reinigungs- und Desinfektionserfolges, Temperaturmessungen (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
8. Risikobewertung im Herstellungsprozess und Ermittlung potentieller Gesundheitsgefahren (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
9. Selbständiges Abfassen einer Beurteilung der Betriebshygiene eines Kontrollobjektes auf wissenschaftlicher Grundlage (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
10. Aktenstudium zu Hygienekontrollen, Begehungen etc. (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
11. Vertiefendes Studium relevanter Rechtsvorschriften	<input type="radio"/> zutreffend		<input type="radio"/> nicht zutreffend	
12. Abschlussgespräch	<input type="radio"/> geführt		<input type="radio"/> nicht geführt	



B) Lebensmitteluntersuchung

Vorwiegend zu bearbeiten, wenn das Praktikum in einer LUA o.ä. durchgeführt wird.

1. Vertrautmachen mit Struktur und Aufgaben des Praktikumsbetriebes (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
2. Vertrautmachen mit Aufgaben des Qualitätssicherungsbeauftragten eines Betriebes/Labors (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
3. Untersuchung:				
3.1. Organisation und Durchführung von Probennahmen (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
3.2. Bestimmung der Gesamtkeimzahl (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
3.3. Selektiver Keimnachweis (falls zutreffend, bitte im folgenden Freitextfeld konkretisieren): (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
Freitextfeld zu "3.3. Selektiver Keimnachweis"				
3.4. Chemische Analyse (z.B. Rohprotein, Hydroxyprolin, BEFFE, Fettgehalt, Trockenmasse, Wassergehalt - falls zutreffend, bitte im folgenden Freitextfeld konkretisieren): (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
Freitextfeld zu "3.4. Chemische Analyse"				
3.5. pH-Wert, aw-Wert, Kochsalz (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
3.6. Zusatzstoffe (z.B. Nitrit, Phosphat, Glutamat) (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
3.7. Rückstände (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
3.8. Sensorik inkl. Warenkunde (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
3.9. Arbeiten mit Rechtsvorschriften inkl. Leitsätzen zum Deutschen Lebensmittelbuch (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
3.10. Gravimetrie (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
3.11. Histologie (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
3.12. Arbeit mit den Amtlichen Methoden nach § 64 LFGB (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten



3.13. Prüfung auf rechtskonforme Kennzeichnung und die Einhaltung sonstiger Vorschriften (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
3.14. Protokollierung der Ergebnisse (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
3.15. Selbständiges Abfassen einer Beurteilung der Verkehrsfähigkeit eines Lebensmittels auf wissenschaftlicher Grundlage (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
3.16. Untersuchungen im Rahmen des Lebensmittelmonitoring bzw. Rückstandskontrollplanes (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
3.17. Sonstiges (falls zutreffend, bitte im folgenden Freitextfeld konkretisieren): (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
Freitextfeld zu "3.17. Sonstiges"				
4. Überwachung				
4.1. Teilnahme an Bußgeldverfahren, ggf. Gerichtsverhandlungen (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
4.2. Lebensmittelhygienische Grenzkontrollen (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
4.3. Akkreditierung von Lebensmitteluntersuchungslaboren bzw. Zertifizierung von Lebensmittelbetrieben (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
4.4. Maßnahmen beim Ausbruch von Lebensmittelinfektionen (Meldepflicht, Zusammenarbeit mit Gesundheitsamt, epidemiol. Untersuchungen etc.) (Mehrfachantworten möglich.)				
<input type="checkbox"/> erläutert	<input type="checkbox"/> gesehen	<input type="checkbox"/> unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	<input type="checkbox"/> selbstständig durchgeführt	<input type="checkbox"/> keine der genannten Antworten
5. Zeit zur Vertiefung von Wissen, Literaturstudium	<input type="radio"/> zutreffend		<input type="radio"/> nicht zutreffend	
6. Abschlussgespräch	<input type="radio"/> geführt		<input type="radio"/> nicht geführt	

Allgemeine Bemerkungen

Kommentare/Anregungen:

Dokumentation

Datum / Unterschrift Studierende/r
Datum / Unterschrift ausbildende/r Tierärztin/Tierarzt

