

.....
(denominación del organismo competente)

**Certificado
de formación práctica
en actividades, métodos y técnicas de control para el sector alimentario**

El/la estudiante de Veterinaria

.....
(nombre y apellidos)

ha cumplido, en el período que va desde el hasta el
.....,

la formación en actividades, métodos y técnicas de control para el sector alimentario.

Durante ese período el/la estudiante ha practicado horas el análisis y el dictamen sobre el estado higiénico de los locales y las instalaciones, y el enjuiciamiento de la tecnología de procesamiento.

Además el/la estudiante ha tenido la posibilidad de familiarizarse con los métodos de control del estado higiénico de las empresas. Por lo demás, ha practicado bajo mi dirección el control y el análisis de alimentos.

....., a

(sello o timbre)

.....
(Firma del veterinario / la veterinaria formadora)

Reglamento de Aprobación de Veterinarios y Veterinarias (TAppV) del 27 de Julio de 2006

La formación en actividades, métodos y técnicas de control para el sector alimentario, inclusive la inspección de carne fresca

§ 55

Lugares de formación, duración

(1) La formación en actividades, métodos y técnicas de control para el sector alimentario, inclusive la inspección de carne fresca, dura 75 horas dentro de un mínimo de dos semanas consecutivas. Se realizará en uno de los organismos competentes en materia de control de la higiene en mataderos o empresas alimentarias, o en servicios encargados de la supervisión del comercio de alimentos o de la inspección de los alimentos, en órganos de la industria alimentaria que controlen la calidad y la inocuidad de los alimentos, o en las instituciones universitarias pertinentes.

(2) La formación en la inspección de animales de matadero y de la carne en un organismo competente para la inspección de animales de matadero y de la carne dura 100 horas dentro de un mínimo de tres semanas consecutivas.

(3) En el marco de la formación tal como la regula el apartado 2, las prácticas sólo podrán ser realizadas en empresas que dispongan de licencia y en las que las actividades de control corran a cargo de veterinarios o veterinarias oficiales que ejerzan a tiempo completo. Si en un matadero se sacrificara sólo ganado vacuno o sólo ganado porcino, entonces del período de formación conforme al apartado 2, se realizará en un matadero de la otra especie zoológica que corresponda durante un mínimo de 30 horas.

§ 56

Contenidos de la formación

(1) Durante la formación tal como la regula el § 55 apart. 1 los estudiantes, tras haber sido instruidos en detalle por los veterinarios o veterinarias que ejerzan a tiempo completo las actividades de control, la inspección o el análisis de alimentos en las empresas o en los organismos competentes u otras instituciones, o por otras personas cualificadas, habrán de familiarizarse con el análisis y el dictamen sobre el estado higiénico de los locales y las instalaciones, así como con los métodos de control del estado higiénico de las empresas y aprender en la práctica a enjuiciar la tecnología de elaboración y procesamiento. La formación abarca también las actividades, métodos y técnicas de control para el sector alimentario. Además los estudiantes, de acuerdo con el espectro de competencias de un organismo u otra institución, habrán de practicar ampliamente el control o el análisis de distintos alimentos y ser capaces de enjuiciar por si mismos y basándose en principios científicos la idoneidad para el comercio o la higiene de un objeto de control. Para ello se tendrán en consideración los planteamientos de la tecnología alimentaria y de la garantía de calidad.

(2) Durante la formación tal como la regula el § 55 apart. 2 los estudiantes, tras haber sido instruidos en detalle por los veterinarios o veterinarias que

ejerzan a tiempo completo en el organismo competente para la inspección de animales de matadero y de la carne, habrán de practicar el análisis y el enjuiciamiento de animales de matadero y de la carne de distintas especies zoológicas. Además los estudiantes tendrán que informarse sobre el tratamiento de los animales en el matadero conforme a los criterios de la protección de animales.

(3) Los estudiantes obtendrán certificados, conforme a los anexos 6 y 7, que acrediten la formación tal y como la regula el § 55 párr. 1 y 2.