

# Amtsblatt der Freien Hansestadt Bremen

2024	Verkündet am 5. Juli 2024	Nr. 152
------	---------------------------	---------

**Verwaltungsvorschrift über die Anforderungen des Lehrgangs und der Prüfung nach § 5 der Verordnung über die fachlichen Anforderungen gemäß § 42 Abs. 1 Satz 2 Nr. 3 Buchstabe b des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches an die in der Überwachung tätigen Lebensmittelkontrolleure (Lebensmittelkontrolleur-Verordnung - LKonV)**

Vom 1. Juli 2024

Auf Grund des § 5 der Verordnung über die fachlichen Anforderungen gemäß § 42 Absatz 1 Satz 2 Nummer 3 Buchstabe b des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches an die in der Überwachung tätigen Lebensmittelkontrolleure (Lebensmittelkontrolleur-Verordnung - LKonV) erlässt der Senator für Finanzen folgende Verwaltungsvorschrift:

## § 1

### Ziel der Fortbildung

Das Ziel der Fortbildung ist, die Teilnehmenden zu befähigen

1. die nach § 39 Absatz 1 Satz 2 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches oder § 29 Absatz 1 Satz 2 des Tabakerzeugnisgesetzes vorgeschriebenen Überprüfungen und Probenahmen durchzuführen, soweit diese Tätigkeiten nicht aus fachlichen Gründen von wissenschaftlichen Fachkräften ausgeführt werden müssen,
2. die notwendigen Maßnahmen zu treffen, um Rechtsverletzungen auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts zu unterbinden, sowie Straftaten anzuzeigen und Ordnungswidrigkeiten zu verfolgen,
3. Hinweise zu geben, damit Zuwiderhandlungen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften vermieden werden,
4. Verbraucher über die Grundzüge des Lebensmittelrechts und über seinen Vollzug aufzuklären,
5. den Verkehr mit Lebensmitteln, Lebensmittelzusatzstoffen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen im Sinne des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie Erzeugnissen im Sinne von § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes durch die Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen über den Schutz der Gesundheit, Hygiene, Zusatzstoffe, die Behandlung mit ionisierenden Strahlen, Rückstände und Umweltkontaminanten, Schadstoffe, Stoffe mit pharmakologischer Wirkung,

- betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen und neuartige Lebensmittel zu überwachen,
6. mögliche nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch die Umwelt zu beobachten,
  7. den Verkehr mit Lebensmitteln, Lebensmittelzusatzstoffen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen im Sinne des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie Erzeugnissen im Sinne von § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes durch Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen über Kennzeichnung, Kenntlichmachung, Verbote zum Schutz vor Täuschung und Werbung zu überwachen,
  8. die sensorische Prüfung der Lebensmittel, Lebensmittelzusatzstoffe, kosmetischen Mittel und Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie Erzeugnisse im Sinne von § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes hinsichtlich einer Abweichung von der Norm durchzuführen,
  9. orientierende physikalische und chemische Prüfungen oder Messungen wie pH-Wert-Bestimmungen und Temperaturmessungen vorzunehmen,
  10. technologische Vorgänge zu prüfen,
  11. Probenahmen vorzunehmen,
  12. die Sicherstellung und Überwachung der aus dem Verkehr genommenen Lebensmittel, Lebensmittelzusatzstoffe, kosmetischen Mittel und Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie Erzeugnisse im Sinne von § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes vorzunehmen,
  13. Ordnungsverfügungen zu erlassen,
  14. im Rahmen der Gefahrenabwehr notwendige Maßnahmen zu veranlassen,
  15. Schrift- und Datenträger zu prüfen,
  16. erforderlichen Auskünfte einzuholen, Ermittlungen und Vernehmungen in Verwaltungsverfahren und Ordnungswidrigkeitenverfahren durchzuführen und Ermittlungen zur Anzeige von Straftaten vorzunehmen,
  17. Betriebskontrollen einschließlich Überprüfung und Beurteilung betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen durchzuführen,
  18. Außendiensttätigkeiten zu dokumentieren,
  19. Statistiken zu erstellen und Meldungen zu erstatten,
  20. bei sonstigen durch die zuständige Behörde oder die Sachverständigen veranlassten Maßnahmen im Rahmen der Überwachung mitzuarbeiten.

## § 2

### **Inhalt und Umfang der Fortbildung**

(1) Die Fortbildung dauert mindestens 24 Monate. Sie gliedert sich in

1. tätigkeitsbezogenen theoretischen Unterricht von mindestens sechs Monaten und
2. geregelte praktische Unterweisung einschließlich Praktika in den mit der Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln, Lebensmittelzusatzstoffen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen im Sinne des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie Erzeugnissen im Sinne von § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes betrauten Ämtern.

(2) Im Rahmen des Lehrgangs werden Kenntnisse und Fertigkeiten auf folgenden Gebieten vermittelt:

1. Allgemeine Rechtskunde, allgemeines Verwaltungsrecht, Grundzüge des Gemeinschaftsrechts, Verwaltungstechnik einschließlich der automatisierten Datenverarbeitung und Kommunikationstechnik;
2. Straf-, Strafprozess- und Ordnungswidrigkeitenrecht, Recht der öffentlichen Sicherheit und Ordnung;
3. Recht des Verkehrs mit Lebensmitteln, Erzeugnissen im Sinne von § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen einschließlich Weinrecht;
4. Gewerbe-, Handelsklassen-, Preis- und Eichrecht;
5. Warenkunde einschließlich der Technologie und des Umgangs mit Lebensmitteln, Sensorik;
6. Warenkunde einschließlich der Technologie und des Umgangs mit Erzeugnissen im Sinne von § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen;
7. Lebensmittel- und Betriebshygiene;
8. Umwelthygiene einschließlich Abfallbeseitigung;
9. Ernährungslehre einschließlich ihrer biologischen Grundlagen;
10. Mikrobiologie und Parasitologie, Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten, Desinfektion, Sterilisation und Schädlingsbekämpfung;
11. Betriebliche Eigenkontrollsysteme;
12. Einführung in die psychologischen Grundlagen der Überwachungstätigkeit, insbesondere in Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken.

(3) Zum Beginn der Fortbildung bekommt die an der Fortbildung teilnehmende Person einen individuellen Plan auf der Grundlage der Anlage 1, in dem festgehalten wird, welche Fortbildungsinhalte von welchen Stellen und in welchem Zeitraum vermittelt werden.

(4) Die an der Fortbildung teilnehmenden Personen können verpflichtet werden, während der gesamten Fortbildung Leistungsnachweise zu erbringen und diese nach einer Vorgabe durch die zuständige Stelle zu dokumentieren.

(5) Die einstellende Dienststelle kann eine geeignete Person mit der Leitung und Betreuung der Fortbildung zur Lebensmittelkontrolleurin oder zum Lebensmittelkontrolleur beauftragen.

### § 3

#### **Zulassungsvoraussetzungen**

(1) Zur Fortbildung wird zugelassen, wer in einem Beruf, der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln, Lebensmittelzusatzstoffen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen im Sinne des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie Erzeugnissen im Sinne von § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes vermittelt, eine Fortbildungsprüfung auf Grund des Berufsbildungsgesetzes oder der Handwerksordnung oder als Technikerin oder Techniker mit staatlicher Abschlussprüfung in einem Lebensmittelberuf bestanden hat.

(2) Die zuständige Stelle kann auch andere Personen, die die Voraussetzungen nach § 2 Absatz 2 der Lebensmittelkontrolleur-Verordnung erfüllen, den Personen nach Absatz 1 gleichstellen.

### § 4

#### **Anrechnungen von anderen Prüfungsleistungen**

Anderweitig erbrachte Prüfungsleistungen mindestens gleichen Niveaus können angerechnet werden.

### § 5

#### **Inhalt und Gliederung der Prüfung**

(1) Die Fortbildungsprüfung besteht aus einem schriftlichen und einem praktischen Teil.

(2) Der schriftliche Teil der Fortbildungsprüfung bezieht sich auf alle in § 2 Absatz 2 genannten Gebiete. Er besteht aus mindestens sechs unter Aufsicht anzufertigenden Klausuren.

(3) Der praktische Teil der Fortbildungsprüfung besteht aus einem praktischen Arbeitsauftrag und einem Kolloquium. Die zu prüfende Person erhält vom Prüfungsausschuss einen praktischen Arbeitsauftrag. Bei diesem Arbeitsauftrag handelt sich um eine für eine Lebensmittelkontrolleurin oder für einen Lebensmittelkontrolleur typische, berufsbezogene Aufgabe, einschließlich einer Betriebskontrolle, einer Probenahme und der Ergreifung einer erforderlichen Maßnahme oder Verfügung.

Der Prüfungsausschuss kann die Betriebskontrolle begleiten. Für die Durchführung und Dokumentation der Aufgabe hat die zu prüfende Person eine Woche Zeit, wobei die Bearbeitungsfrist am Tag nach der Bekanntgabe des Arbeitsauftrags beginnt. Am letzten Tag der Bearbeitungsfrist ist bei der zuständigen Stelle eine schriftliche Dokumentation des Arbeitsauftrags in dreifacher Ausfertigung sowie als Datei im pdf-Format einzureichen. Die schriftliche Dokumentation soll einen Umfang von mindestens zehn, höchstens 15 DIN A4-Seiten, Schriftgröße 12 pt haben und den Betrieb und den Ablauf der Kontrolle und der Probenahme beschreiben sowie einen Entscheidungsvorschlag unter Zugrundelegung der einschlägigen Rechts- und Verwaltungsvorschriften beinhalten. Als Anlagen sind die Bilddokumentationen, die Probenahme, Begleitscheine sowie die Untersuchungsbefunde einzureichen. In dem Kolloquium präsentiert die zu prüfende Person dem Prüfungsausschuss den Ablauf und die Ergebnisse des praktischen Arbeitsauftrags. Für die Präsentation hat die oder der Fortzubildende 15 Minuten Zeit. Im Anschluss an die Präsentation findet ein Fachgespräch mit dem Prüfungsausschuss statt. In diesem Fachgespräch kann der Prüfungsausschuss Fragen direkt zu der Präsentation stellen. Es sind auch Fragen zulässig, die im Zusammenhang mit dem Arbeitsauftrag stehen oder die in § 2 genannten Gebiete umfassen. Für die Präsentation und das anschließende Fachgespräch stehen maximal 45 Minuten zur Verfügung.

## § 6

### **Bestehen der Prüfung**

(1) Die Prüfung ist bestanden, wenn der schriftliche Prüfungsteil, der praktische Arbeitsauftrag einschließlich der Dokumentation und das Kolloquium jeweils mit mindestens „ausreichend“ bewertet wurden. Für das Bestehen der Prüfung muss im schriftlichen Teil der Durchschnitt aller Klausuren „ausreichend“ betragen und höchstens eine Klausur mit „mangelhaft“ bewertet sein. Ist eine der Klausuren mit „ungenügend“ oder sind mehr als zwei Klausuren mit „mangelhaft“ bewertet worden, so ist die Prüfung nicht bestanden. Bei der Ermittlung des Gesamtergebnisses haben alle erbrachten Prüfungsleistungen das gleiche Gewicht. Aus dem arithmetischen Mittel dieser Bewertungen ist die Gesamtnote zu bilden.

(2) Sind in dem schriftlichen Prüfungsteil bis zu zwei Klausuren mit „mangelhaft“ und die übrigen Klausuren mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden, so ist auf Antrag der Prüfungsteilnehmerin oder des Prüfungsteilnehmers oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einem der mit „mangelhaft“ bewerteten Prüfungsgebiete die schriftliche Prüfung durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dieses für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Das Prüfungsgebiet ist von der zu prüfenden Person zu bestimmen. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für dieses Prüfungsgebiet ist das Ergebnis der schriftlichen Klausur und der mündlichen Prüfung im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

## § 7

**Inkrafttreten, Außerkrafttreten.**

(1) Diese Verordnung tritt am Tag nach ihrer Verkündung in Kraft.

(2) Mit dem Inkrafttreten dieser Verwaltungsvorschrift tritt die Fortbildungsprüfungsregelung nach § 54 des Berufsbildungsgesetzes zur Lebensmittelkontrolleurin oder zum Lebensmittelkontrolleur vom 12. Februar 2021 (Brem.GBl. Seite 188) außer Kraft.

Bremen, den 1. Juli 2024

Der Senator für Finanzen

## Anlage 1 zu § 2 Absatz 3

**Fortbildungsplan Lebensmittelkontrolleurin oder Lebensmittelkontrolleur im  
Land Bremen**

Erstellt am:.....erstellt durch: .....

Ausbildungszeitraum: .....

An der Fortbildung teilnehmende Person: .....

Ausbildungsleitung:

Theoretische Ausbildung

Modul 1: von ..... bis .....

Modul 2: von ..... bis .....

Modul 3: von ..... bis .....

**Fortbildungsstelle und Dauer: LMTVet (LMU), Mindestens 12 Monate**

## 1. Fortbildungsinhalt:

Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen,  
Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln, Wein

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

## 2. Fortbildungsinhalt:

Vorbereitung und Durchführung von Betriebskontrollen bei:

- Erzeugern,
- Herstellern und Abpackern,
- Vertriebs- und Transportunternehmen,
- Einzelhändlern,
- Dienstleistungsbetrieben (Gemeinschaftsverpflegung, Speisegaststätten,  
Imbisse etc.),
- Hersteller, im Wesentlichen auf Stufe des Einzelhandels (Bäcker, Metzger,  
Eishersteller etc.),

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

## 3. Fortbildungsinhalt:

Vorschriften zur Probenahme und Durchführung von Probenahmen bei  
verschiedenen Betriebsarten

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

4. Fortbildungsinhalt:

Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen über den Schutz der Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher, der Hygiene in Lebensmittelunternehmen, der Verwendung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln, der Einhaltung der Vorschriften im Hinblick auf die Bestrahlung von Lebensmitteln, Rückstände und Umweltkontaminanten und der Stoffe mit pharmakologischer Wirkung.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

5. Fortbildungsinhalt:

Überwachung der Einhaltung der Bestimmungen über die Kennzeichnung und Kenntlichmachung von Lebensmitteln, einschließlich der Regelungen zum Schutz vor Täuschung;

Die Regelungen zur gesundheitsbezogenen und nährwertbezogenen Werbung bei Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln;

Überwachung der Einhaltung der Vorschriften bei Lebensmitteln für besondere Verbraucherinnen- und Verbrauchergruppen;

Überwachung des Handels mit Lebensmitteln etc. im Fernabsatz.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

6. Fortbildungsinhalt:

Auditierung von

- HACCP-Konzepten in Lebensmittelunternehmen,
- Einschlägigen notifizierten betriebsspezifischen HACCP-basierten Leitlinien,
- Sonstigen betrieblichen Eigenkontrollen.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

7. Fortbildungsinhalt:

Einleitung und Durchsetzung von Maßnahmen, um Rechtsverletzungen auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts zu unterbinden.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

8. Fortbildungsinhalt:

Einholen von erforderlichen Auskünften,  
Duldungs- und Mitwirkungspflicht des LMU

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_



## 9. Fortbildungsinhalt:

Einsichtnahme in geschäftliche Aufzeichnungen und gegebenenfalls Anfertigung von Abschriften und Auszügen und fachliche Bewertung.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

## 10. Fortbildungsinhalt:

Sinnenprüfung der Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetischer Mittel und sonstigen Bedarfsgegenstände hinsichtlich einer Abweichung von der Norm.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

## 11. Fortbildungsinhalt:

Einfache physikalische und chemische Vorprüfungen oder Messungen wie pH-Wert-Bestimmung und Temperaturmessung.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

## 12. Fortbildungsinhalt:

Mitwirkung bei der Einziehung und Überwachung der unschädlichen Beseitigung beschlagnahmter oder sichergestellter Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetischer Mittel und sonstiger Bedarfsgegenstände.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

## 13. Fortbildungsinhalt:

Maßnahmen zur Gefahrenabwehr vor Ort:

- Anordnungen, Verfügungen
- Vorübergehende Schließungen

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

## 14. Fortbildungsinhalt:

Anfertigung von Niederschriften zur Überwachungstätigkeit, Vermerke, Anlegen von Bildmappen etc.

Kenntnis und Fertigkeiten in den Anwendungen der Fachsoftware.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

## 15. Fortbildungsinhalt:

Mitarbeit bei sonstigen durch die Lebensmittelüberwachungsbehörde oder die Sachverständigen veranlassten Maßnahmen, insbesondere bei Verdacht auf mikrobielle Verunreinigungen in Betrieben, in denen Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

16. Fortbildungsinhalt:  
Erstellen von Statistiken und Erstellen von Meldungen

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

17. Fortbildungsinhalt:  
Beobachtungen über mögliche schädliche Beeinflussung von Lebensmitteln durch die Umwelt.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

18. Fortbildungsinhalt:  
Bearbeitung von Verbraucherbeschwerden, einschl. der Aufklärung der Verbraucherinnen und Verbraucher über die Grundzüge des Lebensmittelrechts und über seinen Vollzug.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

19. Fortbildungsinhalt:  
Bearbeitung von Schnellwarnmeldungen;  
Umgang mit Medienanfragen ggf. Medientraining.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

20. Fortbildungsinhalt:  
TNP-Recht (Abfallentsorgung, Umgang mit Retouren, Resten etc.)

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

21. Fortbildungsinhalt:  
QM-System (VAs, Aas, Formblätter, Merkblätter etc.)

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

**Fortbildungsstelle und Dauer: LMTVet, Bußgeldstelle), 4 Wochen**

1. Fortbildungsinhalt:  
Vermittlung und Anwendung des einschlägigen Verwaltungs- und OWi-Rechts

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

2. Fortbildungsinhalt:  
Anzeige von Straftaten und Verfolgung von Ordnungswidrigkeiten auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

3. Fortbildungsinhalt:  
Maßnahmen zur Gefahrenabwehr wie das Erstellen von Ordnungsverfügungen auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

4. Fortbildungsinhalt:  
Durchführung von Ermittlungen und Vernehmungen im Verwaltungsverfahren (Techniken) in Zusammenarbeit mit der zuständigen Bußgeldstelle.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

5. Fortbildungsinhalt:  
Aufbau der bremischen Verwaltung, Aufgaben und Befugnisse.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

6. Fortbildungsinhalt:  
Gebührenrecht, Grundzüge des Haushaltsrechts.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

### **Fortbildungsstelle und Dauer: LUA, 4 Wochen**

1. Fortbildungsinhalt:  
Organisation und Aufgaben der zuständigen Untersuchungseinrichtungen, die Aufgaben im Rahmen der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung wahrnehmen.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

2. Fortbildungsinhalt:  
Verfolgung des Vorgangs der Bearbeitung von Proben von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

3. Fortbildungsinhalt:  
Gewährung des Einblicks in die Untersuchungsvorgänge.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

4. Fortbildungsinhalt:  
Umgang mit Proben, Probenanlieferung etc.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

5. Fortbildungsinhalt:  
Vermittlung der Kenntnis wesentlicher Beanstandungsgründe.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

6. Fortbildungsinhalt:  
Durchführung sensorischer Prüfungen.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

7. Fortbildungsinhalt:  
Warenkunde, Technologie, Herstellungsverfahren und Recht der Lebensmittel,  
Tabakerzeugnisse, kosmetischer Mittel und sonstiger Bedarfsgegenstände.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

**Fortbildungsstelle und Dauer: Hafenärztlicher Dienst, 1 Woche und  
Gesundheitsamt, 1 Woche**

1. Fortbildungsinhalt:  
Zusammenarbeit im Schnittstellenbereich GA-LMÜ (Lebensmittelbedingte  
Erkrankungen, Schädlingsbefall;  
Notfallpläne, Meldewege beim lebensmittelbedingten Ausbruchgeschehen;  
Zusammenarbeit von Europäischen Institutionen (EFSA und ECDC).

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_

**Fortbildungsstelle und Dauer: Polizei, 1 Woche**

1. Fortbildungsinhalt:  
Öffentliche Sicherheit und Ordnung,  
Gefahrenabwehr,  
Ermittlungstätigkeiten,

Beweissicherung.

Wissen wurde vermittelt von: \_\_\_\_\_ am \_\_\_\_\_