

Prüfungsfächer mit inhaltlichen Schwerpunkten für die Zweite Staatsprüfung

Die Zweite Staatsprüfung besteht aus drei Prüfungsaufgaben, die jeweils aus den einzelnen Analyseplan und Prüfbericht zusammengesetzt sind und den Ausbildungsbereichen nach § 3 Absatz 1 Satz 4 Nummer 1 bis 3 entstammen, wobei jedoch mindestens jeweils eine Aufgabe aus dem Ausbildungsbereich der Nummern 1 und 2 gestellt werden muss.

1. Analyseplan

Die zu prüfende Person erstellt für drei Prüfungsaufgaben anhand der Niederschrift über die Probenahme, der Probe und gegebenenfalls deren Verpackung jeweils einen Analyseplan, in dem die zu prüfende Person die Gründe für die einzelnen Untersuchungen erläutert. Ein zweiter Teil kann sich anschließen, in dem vorgegebene Analysedaten ausgewertet werden müssen.

2. Prüfbericht

Für drei Prüfungsaufgaben werden der zu prüfenden Person die Niederschrift einer Probenahme, ggf. die Probe einschließlich Verpackung, Analysedaten und ggf. der Bericht einer Betriebskontrolle ausgehändigt. Anhand dieser Unterlagen erstellt die zu prüfende Person jeweils eine ausführliche fachliche und rechtliche Beurteilung in Form eines Sachverständigengutachtens, das ggf. auch gerichtsverwertbar ist. Die oder der Vorsitzende des Prüfungsausschusses kann die Hilfsmittel für die Bearbeitung der Aufsichtsarbeiten begrenzen.

3. Mündliche Prüfung

3.1 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht

Aufbau und Inhalte des Lebensmittel-, Futtermittel-, Bedarfsgegenstände- Kosmetik- und Tabakrecht der entsprechenden Rechtsgebiete der Europäischen Union und der ergänzenden Rechtsetzung der Bundesrepublik Deutschland.

3.2 Organisation und Funktion der amtlichen Lebensmittelkontrolle

Aufbau der Europäischen Union; Rechtsakte der Europäischen Union, Organisation der Verwaltung in Bund und Ländern; Grundzüge des Staats- und allgemeinen Verwaltungsrechts, Verwaltungsgerichtsbarkeit, Ordnungswidrigkeiten, Verwaltungs- und Strafverfahren.

3.3 Qualitätssicherung in Laboratorien und Betrieben

Internationale und nationale Normen zum Qualitätsmanagement, insbesondere einschlägige DIN-, EN- und ISO-Normen; OECD-Grundsätze der Guten Laborpraxis (GLP); HACCP-Konzepte; Qualitätssicherung in der Analytik.