

Rahmenausbildungsplan

Ausbildungsabschnitt		Dauer (Mon.)	Ausbildungsinhalt
I	Einführungskurs	0,5	Ziele der Referendarausbildung; Aufbau und Funktion der Verwaltung insbesondere der Veterinärverwaltung; Grundzüge des Staatsrechts und Verfassungsrechts, allgem. Verwaltungsrecht, Ordnungsrecht.
II	Veterinärverwaltung eines Kreises, einer kreisfreien Stadt, zugelassener Schlachtbetrieb	9,5	Aufgaben und Organe der Kommunalverwaltung; Verwaltungs-, Organisations- und Bürokunde; Maßnahmen gegen ständige und besondere Gefahren von Tierseuchen, Maßnahmen bei speziellen Tierseuchen, Überwachung des Viehverkehrs, Anordnung ordnungsbehördlicher Maßnahmen, Abwicklung von Entschädigungs- und Beihilfefällen; Überwachung nach der Verordnung (EG) 1774/2002 zugelassener Betriebe, einschließlich Beteiligung im Zulassungsverfahren; Organisation des Vollzugs der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung nach gemeinschaftsrechtlichen und nationalen Vorschriften; Überwachung der Erzeugung, Herstellung, Be- und Verarbeitung und des Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischer Herkunft einschließlich Milch; Entnahme von Lebensmittelproben; Futtermittelüberwachung in landwirtschaftlichen Betrieben, Entnahme von Futtermittelproben; Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln und des Einsetzens von Fütterungsarzneimitteln, Entnahme von Arzneimittelproben; Organisation und Durchführung der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung einschließlich der Gebühren auf dem Gebiet der Frischfleischhygiene, Organisation der Untersuchung bei der Schlachtung von Geflügel, Aus- und Fortbildung von Untersuchungspersonal, Überwachung für den Export zugelassener Betriebe; Schlachttechnik, schlachttechnische Einrichtungen, Kühltechnik, Beseitigung von tierischen Nebenprodukten und Abwasserbeseitigung in gewerblichen Schlachtstätten; Schlacht tiertransporte, Betäubungsverfahren; Fleischmarkt; Seuchenhygienische Überwachung von Besamungsstationen und Embryotransfereinrichtungen; Durchführung von Maßnahmen des Tierschutzes; Aufgaben des amtlichen Tierarztes nach dem Landeshundegesetz;

Ausbildungsabschnitt		Dauer (Mon.)	Ausbildungsinhalt
			Krisenmanagement, Mitwirkung in Krisenstäben, Katastrophenschutz; Qualitätsmanagement; Beteiligung bei der Abfassung von Berichten, Verfügungen, Zulassungen und sonstigen Schriftsätzen im Verwaltungsverfahren; Beteiligung bei der Erstellung von Gutachten, Einweisung in die Aufgaben als Sachverständiger oder Zeuge vor Gericht; Zusammenarbeit mit Behörden, niedergelassenen Tierärzten, Organisationen und Verbänden.
III	Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz	7,5	Aufgaben, Organisation, Arbeitsweise und Geschäftsablauf des Landesamtes; Organisation und Vollzug der Futtermittelüberwachung in den Herstellungs- und Handelsbetrieben; Überwachungsmaßnahmen im Bereich des Vieh- und Fleischgesetzes und Handelsklassengesetzes sowie EG-Vermarktungsnormen für Geflügel und Eier; Organisation und Vollzug der betriebsübergreifenden Kontrollen im Rahmen der Rechtsvorschriften zur Rindfleischetikettierung; Entschädigungen an Tierhalter und Beihilfen für vorbeugende Maßnahmen zur Tierseuchenbekämpfung durch die Tierseuchenkasse; Qualitätsmanagement, Aufgaben der Dienst- und Fachaufsicht; Haushalts- und Personalangelegenheiten einschließlich Personalvertretungsrecht; Bearbeitung von Vorgängen, Erstellung von Entwürfen und Berichten, Verordnungen, Verfügungen, Genehmigungen, Zulassungen, Obergutachten, Widerspruchsbescheiden und sonstigen Schriftsätzen; Wahrnehmung der Fachaufsicht nach dem Tierseuchenrecht, Lebensmittelrecht, Fleischhygienerecht, Geflügelfleischhygienerecht, Arzneimittelrecht, Betäubungsmittelrecht, Futtermittelrecht und Tierschutzrecht; Verordnung (EG) 1774/2002; Praxisbezogene Ausbildung in Ausbildungsstellen mit aktueller Problemstellung; Zulassung und Überprüfung von Betrieben; Genehmigung von Tierversuchen; Rechtsvorschriften in der Veterinärverwaltung, Teile des besonderen Verwaltungsrechts, Verwaltungskunde; Prüfungsvorbereitung und Laufbahnprüfung;

Ausbildungsabschnitt		Dauer (Mon.)	Ausbildungsinhalt
IV	Fachseminar	4	Der Inhalt des Seminars orientiert sich an den Vorgaben des Anhangs II Kapitel 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über die amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (berichtigte Version in ABl. L 191,1 vom 28.5.2004) sowie § 1 der Futtermittelkontrollverordnung (BGBl. I 2003, S. 464); Es wird auf Anlage 3 verwiesen.
V	Fleischtechnologie-Seminar	0,5	Fleischqualität, Fleischreifung; Verarbeitungstechnologie, lebensmittelrechtliche Bestimmungen und Qualitätssicherung bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen, Technologie der Rohpökelfleisch, Kochwurst und Rohwurst, Wärmebehandlung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Mikrobiologie und Hygiene.
VI	Staatliches Veterinäruntersuchungsamt, Chemisches Landes- und Staatliches Veterinäruntersuchungsamt, Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt OWL	2	Aufgaben, Organisation, Arbeitsweise und Geschäftsablauf in einem Staatlichen Veterinäruntersuchungsamt; Untersuchungen zur Ermittlung und Bekämpfung von ansteckenden Krankheiten der Tiere einschließlich der von Tieren auf Menschen und von Menschen auf Tiere übertragbaren Krankheiten; Untersuchungen der von Tieren stammenden Lebensmitteln einschließlich Milch und Milcherzeugung im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung; Untersuchungen im Rahmen der Frischfleischhygiene; Untersuchungen im Rahmen des Arzneimittel- und Futtermittelrechts sowie des Tierschutzrechts; Planung, Organisation, Kalkulation und Abwicklung von Untersuchungsprogrammen, Gebührenabrechnung; Erarbeitung von Gutachten, Berichten, Stellungnahmen und Empfehlungen, Einweisung in die Aufgaben als Sachverständiger oder Zeuge vor Gericht aus Sicht der Praxis.