



LMU · Fakultät 08 · Veterinärstr. 13 · 80539 München

Prof. Dr. T. Göbel
Studiendekan

Postanschrift:
Veterinärstr. 13
80539 München

Telefon +49 (0)89 2180-2503
Telefax +49 (0)89 2180-16578

studiendekan08@lmu.de

www.vetmed.uni-muenchen.de

Dankeschreiben

München, 22.05.2018

Sehr geehrte Frau Kollegin, sehr geehrter Herr Kollege,

als Studiendekan der Tierärztlichen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität München möchte ich mich bei Ihnen für die Übernahme der Betreuung einer Praktikantin bzw. eines Praktikanten herzlich bedanken. Sie unterstützen damit die Universität und vor allem unsere Studierenden!

Der Anteil der praktischen Ausbildung, der zu einem großen Teil in Form der Praktika durchgeführt wird, ist im Tiermedizinstudium hoch (über 20 % der Gesamtstundenzahl). Das wird von uns sehr begrüßt, da unsere Studierenden auch außerhalb von universitären Einrichtungen tierärztliche Bereiche und Tätigkeiten kennenlernen, miterleben und von Wissen und Erfahrung unserer praktizierenden Kolleginnen und Kollegen profitieren können und sollen.

Die Studierenden erhalten für das Praktikum einen Evaluationsbogen. Die Evaluation aller Praktika ist von der Prüfungs- und Studienordnung vorgeschrieben. Wir wollen damit erreichen, dass die Studierenden selbstkritisch reflektieren, was sie während des Praktikums gelernt haben. Wir bitten auch dabei um Ihre Unterstützung.

Über Anregungen, Wünsche oder zusätzliche Kommentare an die oben genannte Kontaktadresse würden wir uns sehr freuen. Falls Sie Interesse an Fortbildungsveranstaltungen für Praktiker, die Studierende ausbilden, haben, können Sie sich auf unserer Homepage unter dem Punkt „Studium“ für einen Newsletter anmelden.

Im Voraus vielen Dank für Ihr Engagement für den tierärztlichen Nachwuchs!

Mit freundlichen, kollegialen Grüßen

Prof. Dr. Thomas Göbel



LUDWIG-
MAXIMILIANS-
UNIVERSITÄT
MÜNCHEN

DER VORSITZENDE DES AUSSCHUSSES
FÜR DIE TIERÄRZTLICHE PRÜFUNG
PROF. DR. T. GÖBEL



LMU · Fakultät 08 · Veterinärstr. 13 · 80539 München

**Dieses Deckblatt zusammen mit der
Praktikumsbescheinigung und der
Praktikumsevaluation bitte im
Prüfungsamt abgeben!**

**Prof. Dr. T. Göbel
Studiendekan**

Postanschrift:
Veterinärstr. 13
80539 München

Telefon +49 (0)89 2180-2503
Telefax +49 (0)89 2180-16578

studiendekan08@lmu.de

www.vetmed.uni-muenchen.de

Name, Vorname: _____

**Praktikum in der Hygienekontrolle und Lebensmittelüberwachung
nach TAppV § 55(1) und §56(1)**

Semester: _____

Datum der Abgabe: _____

Unterschrift: _____

Bitte so markieren: Bitte verwenden Sie einen Kugelschreiber oder nicht zu starken Filzstift. Dieser Fragebogen wird maschinell erfasst.
 Korrektur: Bitte beachten Sie im Interesse einer optimalen Datenerfassung die links gegebenen Hinweise beim Ausfüllen.

Auszufüllen von dem Studenten bzw. der Studentin.

1. Angaben zum Praktikum:

Praktikum nach der Verordnung zur Approbation von Tierärztinnen und Tierärzten (TAppV) "Hygiene- und Lebensmitteluntersuchung" nach § 55(1) und § 56(1):

1.1 Praktikumszeitraum (MM.TT.JJJJ-MM.TT.JJJJ):

1.2 Praktikumsstätte:

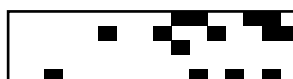
2. Angaben zu Tätigkeiten im Rahmen des Praktikums:

Hygienekontrolle (Vorwiegend zu bearbeiten, wenn das Praktikum in einem Veterinäramt durchgeführt wurde.)

	Ja	Nein
2.1 Vertrautmachen mit Eigenkontrollmaßnahmen der Betriebe zur Überwachung des Hygienestatus und der amtlichen Kontrolle, inkl. HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Teilnahme an Betriebskontrollen (z.B. Be-/Verarbeitungsbetrieb, Groß- und Einzelhandel, Restaurants, Märkte), einschließlich der Beurteilung des Hygienestatus der Räumlichkeiten und Anlagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Beurteilung der in den Betrieben genutzten Technologien (z.B. Schlachtung, Verarbeitung, Kühlung, Lagerhaltung, Küchenbetrieb)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4 Teilnahme bzw. Mitwirkung an Hygieneschulungen des Betriebspersonals, Kontrolle von Nachweisheften nach Infektionsschutzgesetz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vertrautmachen mit Schwerpunkten der Hygienekontrollen z.B.:

2.5 Personalhygiene, Personalverkehr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6 Schwarz-Weiß-Prinzip	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7 Reinigung, Desinfektion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8 Hygienische Anforderungen an Baulichkeiten, inkl. Geräte, Maschinen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9 Schädlingsbekämpfung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.10 Prozesskontrollen inkl. Temperaturregime	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.11 Wareneingangskontrolle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.12 Qualitätssicherungssysteme in Betrieben (Zertifizierung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2. Angaben zu Tätigkeiten im Rahmen des Praktikums: [Fortsetzung]

	Ja	Nein
2.13 Erfassung und Behebung von Mängeln (Auflagen, Bußgeld, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.14 Durchführung einfacher Methoden der Hygienekontrolle, z.B. Kontrolle des Reinigungs- und Desinfektionserfolges, Temperaturmessungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.15 Risikobewertung im Herstellungsprozess und Ermittlung potentieller Gesundheitsgefahren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.16 Selbstständiges Abfassen einer Beurteilung der Betriebshygiene eines Kontrollobjektes auf wissenschaftlicher Grundlage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.17 Aktenstudium zu Hygienekontrollen, Begehungen, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.18 Vertiefendes Studium relevanter Rechtsvorschriften	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.19 Abschlussgespräch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2. Angaben zu Tätigkeiten im Rahmen des Praktikums: [Fortsetzung]

Lebensmitteluntersuchung (vorwiegend zu bearbeiten, wenn das Praktikum in einer Einrichtung der Lebensmitteluntersuchung durchgeführt wurde)

	Ja	Nein
2.20 Vertrautmachen mit Struktur und Aufgaben des Praktikumsbetriebes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.21 Vertrautmachen mit Aufgaben des Qualitätssicherungsbeauftragten eines Betriebes/Labors	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Untersuchung:		
2.22 Organisation und Durchführung von Probennahmen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.23 Bestimmung der Gesamtkeimzahl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.24 Selektiver Keimnachweis (bitte in "Kommentar" (s.u.) konkretisieren)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.25 Chemische Analyse (z.B. Rohprotein, Hydroxyprolin, BEFFE, Fettgehalt, Trockenmasse, Wassergehalt) (bitte in "Kommentar" (s.u.) konkretisieren)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.26 pH-Wert, a_w -Wert, Kochsalz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.27 Zusatzstoffe (z.B. Nitrit, Phosphat, Glutamat)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.28 Rückstände	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.29 Sensorik, inkl. Warenkunde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.30 Arbeiten mit Rechtsvorschriften sowie Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.31 Gravimetrie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.32 Histologie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.33 Arbeiten mit den Amtlichen Methoden nach § 64 LFGB (§ 35 LMBG)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.34 Prüfung auf rechtskonforme Kennzeichnung und die Einhaltung sonstiger Vorschriften	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.35 Protokollierung der Ergebnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.36 Selbstständiges Abfassen einer Beurteilung der Verkehrsfähigkeit einer Lebensmittels auf wissenschaftlicher Grundlage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.37 Untersuchungen im Rahmen des Lebensmittelmonitorings bzw. des Rückstandskontrollplans	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Überwachung:		
2.38 Teilnahme an Bußgeldverfahren, ggf. Gerichtsverhandlungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.39 Lebensmittelhygienische Grenzkontrollen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.40 Akkreditierung von Lebensmitteluntersuchungslaboren bzw. Zertifizierung von Lebensmittelbetrieben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.41 Maßnahmen beim Ausbruch von Lebensmittelinfektionen (Meldepflicht, Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt, epidemiol. Untersuchungen, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.42 Zeit zur Vertiefung von Wissen, Literaturstudium	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.43 Abschlussgespräch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2. Angaben zu Tätigkeiten im Rahmen des Praktikums: [Fortsetzung]

2.44 Kommentare / Anregungen:

