



Das berufspraktische Jahr in Nordrhein-Westfalen

**Informationsveranstaltung für die Studierenden der Lebensmittelchemie
an den Universitäten Bonn, Münster und Wuppertal am 05.12.2024**

Karina Mainczyk-Lauterbach, CVUA-RRW

Stephanie Berndt, LMÜ Düsseldorf

Frank Hartmann, LANUV NRW

Agenda

- Warum das berufspraktische Jahr / Zweite Staatsprüfung machen?
- Einsatzmöglichkeiten und Aufgaben im Untersuchungsamt
- Einsatzmöglichkeiten und Aufgaben im Überwachungsamt
- Abläufe im berufspraktischen Jahr:
 - Bewerbung
 - Platzvergabe
 - Einstellung
 - Verteilung auf Ausbildungsstellen
- Ausbildung in den Untersuchungsämtern
- Ausbildung in den Überwachungsämtern
- Fragenrunde

Warum noch das berufspraktische Jahr und die Zweite Staatsprüfung machen??

- Rüstzeug zur rechtlichen Beurteilung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln, Futtermitteln, Tabakerzeugnissen
- Handwerkszeug für das weitere Berufsleben
- Voraussetzung für die Erlaubnis zum Führen der Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfte/r Lebensmittelchemiker/in“
- Einstellungsvoraussetzung in der Lebensmittelüberwachung und in der amtlichen Lebensmitteluntersuchung
- Einblicke in die Arbeitsweise und Abläufe:
 - Wirtschaftsunternehmen / Handelslabore
 - Amtliche Untersuchung (Probenplan – Analytik – Gutachten – QM)
 - Vollzugsbehörden (Betriebskontrollen – Probenahme - Maßnahmen (z.B. Rückruf, Bußgelder) – QM)
- Sprachfähigkeit z.B. in Bewerbungsgesprächen
- **Voraussetzung für eine Beamtung in NRW**
- Voraussetzung für die Zulassung als Gegenprobensachverständige/r



Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerinnen und -chemiker – ein Plädoyer für das praktische Jahr und den öffentlichen Dienst

Birgit Bienze¹, Dr. Maren Hegmanns², Karina Mainczyk-Lauterbach³, Alicia Eggen⁴, Claudia Geßener⁵, Jochen Riehle⁶

¹ Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst e.V. (BLC), 71364 Wörrensen (blc@lebensmittel.org) | lebensmittel.org

² Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe, 76187 Karlsruhe – Landesverband Baden-Württemberg (LVBW)

³ Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper-ADG, 42798 Iserheid – Landesverband Nordrhein-Westfalen (LVN)

⁴ Landesamt für Verbraucherschutz - Fachbereich Lebensmittelicherheit, 06112 Halle (Saale) – Landesverband Sachsen-Anhalt (VLSA)

⁵ Nds. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelicherheit, Lebensmittel- und Veterinärinstitut, 38124 Braunschweig – Landesverband Niedersachsen (LVN)

⁶ Institut für Hygiene und Umwelt, 20539 Hamburg – Landesverband Nord (LVN)



Bildquellen:
Kollage oben: Fotlibert BLC
Grafik unten: Canva.com (Idee: Nachrichten aus Chemie und Technik 1986)

Warum das berufspraktische Jahr (PJ) und die (Zweite) Staatsprüfung machen?

- Voraussetzung für die Erlaubnis zum Führen der Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfte*r Lebensmittelchemiker*in“
- Einstellungsvoraussetzung für Sachverständige in der amtlichen Lebensmittelüberwachung und in der Regel für die Verbeamtung (Laufbahn)
- Zulassungsvoraussetzung für lebensmittelchemische Gegenprobensachverständige
- Rüstzeug zur rechtlichen Beurteilung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln, Tätowiermitteln, Tabakerzeugnissen, Futtermitteln und Trinkwasser
- Handwerkszeug für das Berufsleben
- Einblicke in die Arbeitsweise und Abläufe in
 - staatlichen Laboren (Probenplan – Analytik – Gutachten – Qualitätsmanagement)
 - Vollzugsbehörden (Betriebskontrollen – Maßnahmen – Qualitätsmanagement)
 - Mittelbehörden & Landesministerien (nicht in allen Ländern)
 - Wirtschaftsunternehmen bzw. Handelslabore (nicht in allen Ländern)

Staatsdienst = aktiver Verbraucherschutz

Lebensmittelüberwachung ist nicht langweilig und dröge, sondern eine

- sinnvolle und notwendige Aufgabe zum Schutz der
 - Verbraucher*innen vor Gesundheitsgefahren und vor Irreführung und Täuschung
 - redlichen Unternehmer*innen vor schwarzen Schafen
- spannende und vielfältige Aufgabe mit ständig neuen Herausforderungen
 - analytisch (z. B. Mikroplastik, Nanomaterialien, neue Kontaminanten, Rückstände, Food Fraud, Allergene, neue Inhaltsstoffe bei Nahrungsergänzungsmitteln, Kosmetik, Tabak und Bedarfsgegenständen)
 - rechtlich (neue EU-Vorschriften, z. B. Höchstmengen, Beurteilung innovativer Produkte und deren Sicherheit, Internethandel & Social Media Werbung)

Staatsdienst = viele Möglichkeiten

Lebensmittelüberwachung ist vielseitig und flexibel, und zwar

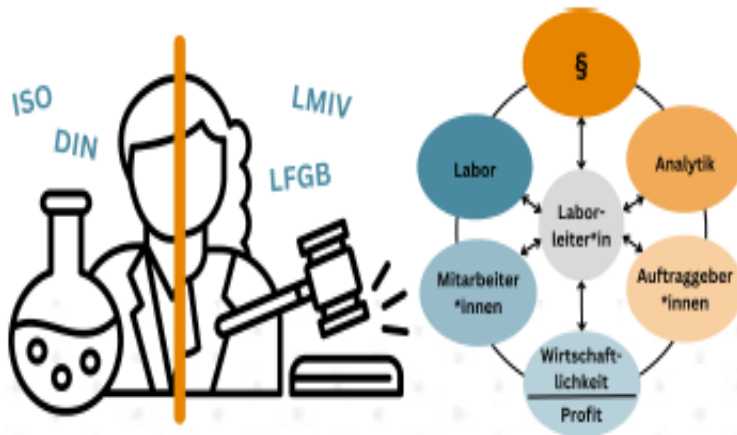
- in amtlichen Laboratorien im Bereich
 - unterschiedlichster moderner Messtechniken
 - verschiedenster Produktlabore
 - als sachverständige*r Gutachter*in, auch vor Gericht
 - als Führungskraft von Labor, Abteilung, Institut oder Dienststelle
- in Behörden im Bereich
 - von Kontrolle und Vollzug vor Ort
 - der Fachaufsicht und Koordinierung in Mittelbehörden
 - der Gesetzgebung und Gestaltung in Landesministerien
 - der interdisziplinären Kontrollteams der Länder
 - der Bundesministerien oder Bundesoberbehörden
 - als Führungskraft von Team, Referat oder Abteilung

Staatlich geprüfte
Lebensmittelchemiker-
innen und -chemiker

ein Plädoyer für das
praktische Jahr und
den öffentlichen Dienst

www.lebensmittel.org

Die Laborleitung: Jurist*in oder Analytiker*in?



Lebensmittelchemiker*innen sind Jurist*innen und Analytiker*innen!

- Die Kombination von Analytik & Lebensmittelrecht (Untersuchung und Beurteilung) zeichnen den Beruf der Lebensmittelchemiker*innen aus
- Im Staatsdienst ist es besonders gut möglich, beide Aspekte dieser einzigartigen Ausbildung im Berufsalltag anzuwenden und sich nach den eigenen Stärken - auch als Führungskraft - weiterzuentwickeln.

Deshalb: mach' das PJ und geh' anschließend in den Staatsdienst!

- Informationen und Links im [PJ-Leitfaden](#) der AG Junge Lebensmittelchemie (AG JLC) der LChG
- Stellenangebote auf der BLC-Seite unter [Karriere](#)

Staatsdienst = aktiver Verbraucherschutz

Lebensmittelüberwachung ist nicht langweilig und dröge, sondern eine

- sinnvolle und notwendige Aufgabe zum Schutz der
 - Verbraucher*innen vor Gesundheitsgefahren und vor Irreführung und Täuschung
 - redlichen Unternehmer*innen vor schwarzen Schafen
- spannende und vielfältige Aufgabe mit ständig neuen Herausforderungen
 - analytisch (z. B. Mikroplastik, Nanomaterialien, neue Kontaminanten, Rückstände, Food Fraud, Allergene, neue Inhaltsstoffe bei Nahrungsergänzungsmitteln, Kosmetik, Tabak und Bedarfsgegenständen)
 - rechtlich (neue EU-Vorschriften, z. B. Höchstmengen, Beurteilung innovativer Produkte und deren Sicherheit, Internethandel & Social Media Werbung)

Staatsdienst = viele Möglichkeiten

Lebensmittelüberwachung ist vielseitig und flexibel:

- **in amtlichen Laboratorien im Bereich**
 - unterschiedlichster moderner Messtechniken
 - verschiedenster Produktlabore
 - als sachverständige*r Gutachter*in, auch vor Gericht
 - als Führungskraft in Labor, Abteilung, Institut oder Dienststelle
- **in Vollzugsbehörden im Bereich**
 - von Kontrolle und Vollzug vor Ort
 - der Fachaufsicht und Koordinierung in Landesmittel- bzw. Landesoberbehörden
 - der Gesetzgebung und Gestaltung in Landesministerien
 - der interdisziplinären Kontrollteams der Länder
 - der Bundesministerien oder Bundesoberbehörden
 - als Führungskraft in Team, Referat oder Abteilung

Lebensmittelüberwachung:

- Deutschland: 50 von rund 400 uLMÜ beschäftigen Lebensmittelchemiker*innen
- NRW: insgesamt 54 Kreisordnungsbehörden (KOB), davon beschäftigen 26 KOB 38 Lebensmittelchemiker*innen
- Verbeamtung in NRW wieder möglich

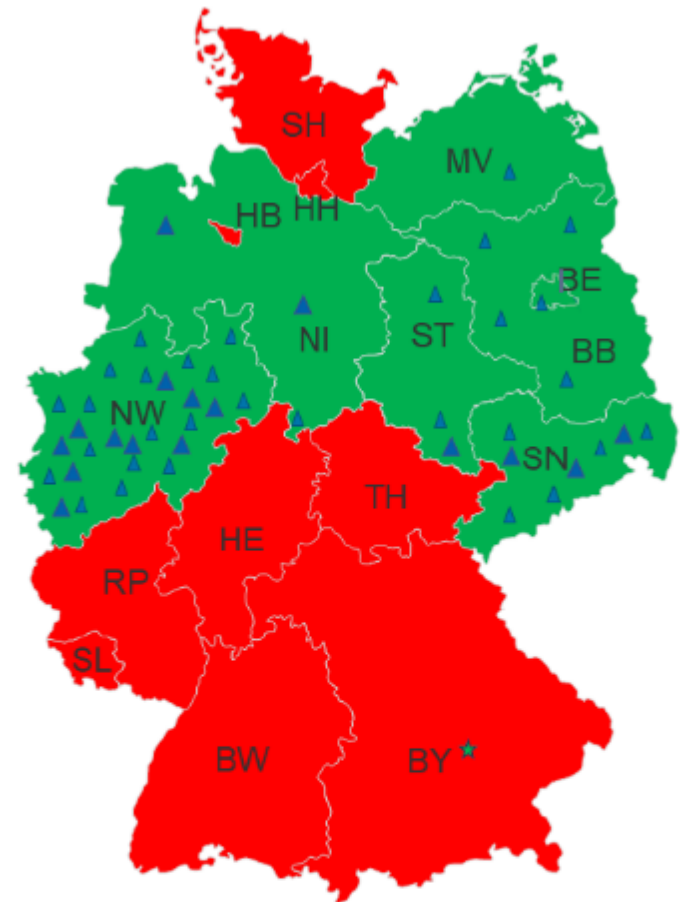


Abb.: Lebensmittelchemiker*innen in den rund 400 Kreisen und kreisfreien Städten (uLMÜ)

Rot : Länder ohne Lebensmittelchemiker*innen bei den uLMÜ

Grün: Länder mit Lebensmittelchemiker*innen bei den uLMÜ

▲ : uLMÜ mit Lebensmittelchemiker*innen

★ : 6 Lebensmittelchemiker*innen im Vollzug in der KBLV Bayern

→ Lebensmittelchemiker*innen in ca. 50 von rund 400 uLMÜ

<https://www.lebensmittel.org/downloads/sonstige-veroeffentlichungen.html>

Aufgaben in der Lebensmittelüberwachung:

- Verbraucherschutz
- Betriebskontrollen in Betrieben, die Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände und Tabakwaren herstellen oder in Verkehr bringen
- Kontrolle des Onlinehandels
- Amtliche Probenahme
- Beurteilung von Probenbeanstandungen mit eigener Entscheidung über einzuleitende Maßnahmen
- Bearbeitung und Beurteilung von Vorgängen im Rahmen des europäischen Schnellwarnsystems (RASFF/RAPEX)
- Probenplanung
- Erstellung von Exportzertifikaten
- Fachliche Stellungnahmen im Baugenehmigungsverfahren
- Fachliche Stellungnahmen im Rahmen staatsanwaltlicher Ermittlungen und gerichtlichen Verfahren
- Fachliche Stellungnahmen im Zollverfahren, ggf. Abweisung der Einfuhr

Aufgaben eines Lebensmittelchemikers / einer Lebensmittelchemikerin im CVUA

- hoheitliche Aufgaben im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes
 - Gesundheitsschutz und Schutz vor Irreführung und Täuschung –
- Sachverständigentätigkeit (Gutachter:in) – auch vor Gericht
- Untersuchung und rechtliche Bewertung von amtlich entnommenen Proben: Lebensmittel, kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände (z.B.: LM-Kontaktmaterialien, Spielzeug, Bekleidung, Schmuck etc.), Futtermittel, Wasser, Tätowiermittel, Tabakerzeugnisse
- Mitwirkung bei der Ausbildung der LCiP, LMK, CTA ... (Seminare, Unterricht)
- ggf. Mitglied der Prüfungskommission fürs Zweite Staatsexamen

Aufgaben eines Lebensmittelchemikers / einer Lebensmittelchemikerin im CVUA

- Laborleitung / Führungsposition / Mitarbeiterführung
- Entwicklung und Etablierung von analytischen Prüfverfahren
- Qualitätssicherung / Qualitätsmanagement / Audits

(akkreditierte Laboratorien von der DAkkS- EN ISO/IEC 17025)
- Probenplanung und Projekte: Monitoring, BÜP, LÜP, NRKP, KOPKONT, PSMKP...
- Wissenschaftliche Stellungnahmen / Sicherheitsbewertungen / rechtliche Fragestellungen
- Mitarbeit in Arbeitsgruppen und Gremien (landesweit / bundesweit / EU-Ebene)
- Unterstützung der KOB bei Vorgängen / Stellungnahmen / Betriebskontrollen /
Produktunterlagenprüfung (Produktinformationsdatei, Konformitätserklärung...)

Die Laborleitung: Jurist*in oder Analytiker*in?

Lebensmittelchemiker*innen sind Jurist*innen und Analytiker*innen!

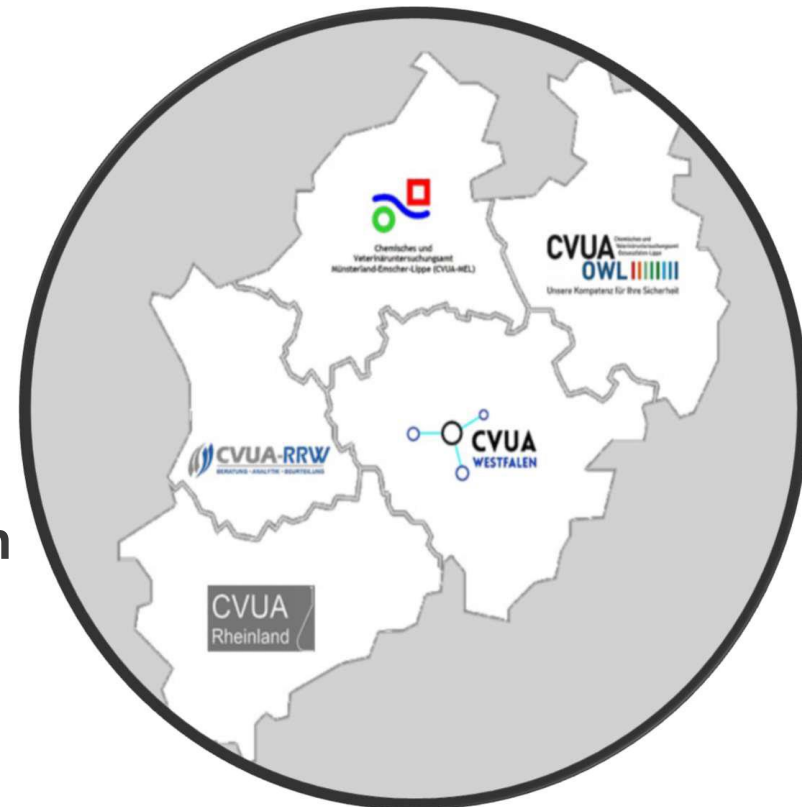
- Die Kombination von Analytik & Lebensmittelrecht (Untersuchung und Beurteilung) zeichnen den Beruf der Lebensmittelchemiker*innen aus und machen ihn vielseitig und interessant.
- Im öffentlichen Dienst ist es besonders gut möglich, beide Aspekte dieser einzigartigen Ausbildung im Berufsalltag anzuwenden und sich nach den eigenen Stärken – auch als Führungskraft - weiterzuentwickeln.

Rahmenbedingungen

- **Verordnung über die Ausbildung und Prüfung zur „staatlich geprüften Lebensmittelchemikerin“ und zum „staatlich geprüften Lebensmittelchemiker“ (APVOLChem NRW)**

Vom 12. Dezember 2005 zuletzt geändert am **10.08.2024**

- **3 Universitäten:
Münster, Wuppertal, Bonn**
- **5 Chemische und Veterinäruntersuchungsämter (CVUÄ in Münster, Detmold, Bochum, Krefeld, Hürth) mit unterschiedlichen Schwerpunkten hinsichtlich Warengruppen und Analytik**



Einstellung

- Ausbildungsplätze: 36 /Jahr
- Ein Vergabeverfahren im März – Bewerbungstichtag 28.02.
- Zwei Einstellungstermine: 01.07. und 01.01. des folgenden Jahres
- Vergabekriterien:
 - Noten des vorläufigen Zeugnisses (ohne wiss. Abschlussarbeit)
 - Bewerbende aus anderen Bundesländern müssen sich mit Abschlusszeugnis (Master, Erste Staatsprüfung, Diplom) bewerben
 - Rangfolgenbildung innerhalb einer Universität (Münster, Wuppertal, Bonn, Externe)

- Bei der Bewerbung können Prioritäten für ein oder zwei Untersuchungsämter angegeben werden; Zuweisung eines CVUA als Stammhaus
- Härtefallanträge für ein bestimmtes Untersuchungsamt
- Wünsche für eine KOB oder Region möglich
- Bonus bei Wiederbewerbung: jeweils 0,5 Notenpunkte
- Teilnahme an maximal 4 Bewerbungsverfahren

Ausbildung

- Einstellungsbehörde ist LANUV
- Vom LANUV werden die LCiP an Wirtschaftsunternehmen, Untersuchungsamt und Kreisordnungsbehörde abgeordnet.
- Ausbildungszeiten:
 - 3 Monate Wirtschaftsunternehmen / Privatlabor
 - 7 Monate Untersuchungsamt (inkl. schriftliche Zweite Staatsprüfung)
 - 2 Monate Kreisordnungsbehörde (Lebensmittelüberwachungsamt)

LCiP: Lebensmittelchemikerinnen und -chemiker im praktischen Jahr

Teil 1 Wirtschaft

- Handelslabore
- Hersteller
 - Große und kleine Industrieunternehmen und Handelsunternehmen
 - In Nähe des zugewiesenen Untersuchungsamtes
- wird vom LANUV zugewiesen

- Blockseminare 2 x 1 Woche im BEW, Präsenzseminare während der Zeit im Untersuchungsamt, Online-Seminare
- Schulungsplattform *NRW connect extern* zum Austausch von Seminarunterlagen etc.
- Präsenzzeit in den Untersuchungsämtern in den WOG-Schwerpunkten
- Weitere Seminarthemen als Videokonferenzen

- Vergütung:

- 1. – 12. Monat: **1260 € / Monat**

Richtlinie der Tarifgemeinschaft deutscher Länder über die Durchführung von Praktika und die Gewährung von Praktikantenvergütungen (Praktika-Richtlinie der TdL; 01.06.2016)

(in der Fassung des Beschlusses der 2./2022 Mitgliederversammlung der Tarifgemeinschaft deutscher Länder am 4. Februar 2022) (Gültig ab 1. Dezember 2022)

[950/1260 € monatlich]

- Keine Übernahme von Reisekosten

Prüfung

- **Schriftliche Prüfung** (je 8 Stunden) am Stammuntersuchungsamt
 - Ende 10. Monat, im Untersuchungsamt
 - jeweils Analysenplan und Prüfbericht (Gutachten)
 - Zentrale Prüfung, dh. gleiche Aufgabenstellung für alle

Prüfungsfächer

- 1. Lebensmittel
 - 2. Bedarfsgegenstand / kosmetisches Mittel
 - 3. Wasser, Futtermittel, Tabakerzeugnis, BG, KM oder Lebensmittel
-
- **mündliche Prüfung** (30 Minuten; Mitte 13. Monat, im LANUV)
 - Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht
 - Organisation und Funktion der amtlichen Lebensmittelkontrolle
 - Qualitätssicherung in Laboratorien und Betrieben (+ KOB)

Ausbildungsabschnitt in den Untersuchungsämtern

- Änderungen in der praktischen Ausbildung in den Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern ab 2024
- Ausbildungszeit: 7 Monate

Amtliche Lebensmitteluntersuchung in NRW

Landeseinheitliche Untersuchungsstruktur Landesweite Schwerpunktbildung (seit 2017)

- Kompetenzzentren für WOG – Schwerpunkt-WOG
- Analytische Kompetenzzentren - Schwerpunktanalytik



**Pro Regierungsbezirk (MS, DT, K, D, AR)
ein integriertes Chemisches und
Veterinäruntersuchungsamt**



5 CVUÄ



CVUA-OWL
CVUA-RRW
CVUA-MEL
CVUA Rheinland
CVUA Westfalen



Diese Struktur erfordert eine geplante, detaillierte
Organisation des PJ im CVUA

Ausbildungskonzept im CVUA in NRW

Ausbildungskonzeptes für das Praktische Jahr im CVUA - 7 Monate incl. Zweites Staatsexamen schriftl.

Die Ausbildung ist:

- harmonisiert und synchronisiert
- definierte Mindeststandards
- breit aufgestellt (d.h. über möglichst alle WOG)
- hohe Qualität

Gliederung der Ausbildung im CVUA:

- Nicht-Schwerpunkt-Arbeitsgebieten, die in allen CVUÄ bearbeitet werden – **dezentrale WOG**
- Schwerpunkt-Arbeitsgebieten – **Schwerpunkt-WOG**

Schwerpunktbildung 2.0 in NRW: WOG, die in allen CVUÄ untersucht werden

Untersuchungsbereiche Warenobergruppe nach ZEBS- Warencode		Einzugsbereiche der Untersuchungsanstalten				
		CVUA MEL	CVUA OWL	CVUA RLD	CVUA RRW	CVUA Westfalen
01	Milch	MS	DT	–	D,K	AR
02	Milcherzeugnisse	MS	DT	–	D,K	AR
03	Käse	MS	DT	–	D,K	AR
06	Fleisch	MS	DT	–	D,K	AR
07	Fleischerzeugnisse	MS	DT	–	D,K	AR
08	Wurstwaren	MS	DT	–	D,K	AR
09	Vegane, vegetarische Ersatzprodukte	MS	DT	–	D,K	AR
18	Feine Backwaren	MS	DT	K	D	AR
50	Fertiggerichte, zubereitete Speisen	MS	DT	K	D	AR

Schwerpunktbildung 2.0 in NRW: Kompetenzzentren – WOG - Beispiel

Untersuchungsbereiche Warenobergruppe nach ZEBS- Warencode		Einzugsbereiche der Untersuchungsanstalten				
		CVUA MEL	CVUA OWL	CVUA RLD	CVUA RRW	CVUA Westfalen
13	Fette, Öle	–	–	–	–	NRW
29	Frischobst	MS, DT, AR	–	–	K, D	–
31	Fruchtsäfte, Nektar	–	–	–	NRW	–
44	Schokolade	–	–	NRW	–	–
82	BG mit Körperkontakt		NRW			
84	Kosmetische Mittel			MS, K, D		DT, AR
85	Spielwaren und Scherzartikel	NRW	–	–	–	–
59	Wasser		NRW			

Start der Ausbildung mit **Lebensmitteln** – **dezentralen WOG**

Vorgeschaltet Grundlagenseminar in der Ausbildungsstätte BEW (Essen oder Duisburg) 1 Woche

Synchronisierter und harmonisierter Start der Ausbildung im CVUA mit den dezentralen WOG

Lebensmittel – Teil 1

Milch
Milchprodukte
Käse
Fleisch
Fleischerzeugnisse
Wurstwaren
Vegane/vegetarische Ersatzprodukte
Feine Backwaren
Mayonnaisen, Soßen, Feinkostsalate
Fertiggerichte
Speiseeis

Individuelle Korrektur
der Gutachten und
Analysenpläne

LCiP aus CVUA RLD im CVUA RRW
für Milch, Milcherzeugnisse, Käse,
Fleisch, Fleischerzeugnisse,
Wurstwaren

Online Fachseminare:
Fleisch/ Fleischerzeugnisse
Milch/ Milcherzeugnisse
Backwaren

Abgestimmter Leitfaden – Einführung
in das Verfassen
von Gutachten und Analysenplänen (LM)
und Musterlösungen
(FM, KM, BG, Wasser in Arbeit)

Fortsetzung der Ausbildung mit **Schwerpunkt WOG:**
Lebensmittel, Kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände, Futtermittel, Wasser

5 Monate, davon alle LCiP jeweils 5 Tage an den Schwerpunktstandorten (Ausnahme MS - 8 Tage)

Synchronisierte und harmonisierte Fortführung der Ausbildung im CVUA

Lebensmittel – Teil 2

Fette, Öle
Fische
Suppen, Soßen
Kaffee, Kakao, Schokolade,
Brot, Getreide
Wein, Weinerzeugnisse
Gewürze, Würzmittel
Spirituosen
Honig, Süßwaren, alkoholfreie Getränke
Obst, Gemüse
Konfitüren, Brotaufstriche
Fruchtsäfte, Bier
Nahrungsergänzungsmittel, Diätetische LM, Tee

NON-FOOD

**Kosmetische Mittel
Bedarfsgegenstände
Tätowiermittel
Tabakerzeugnisse**

Wasser

Futtermittel

**Individuelle Korrektur
ausgewählter Gutachten
und Analysenpläne**

*Fachseminare in Präsenz und Online
Bearbeitung der Aufgaben im Stammhaus*

BERATUNG • ANALYTIK • BEURTEILUNG															
Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dez.	Legende			
Wirtschaft			Blockseminar Grundlagen	Online Seminare						Blockseminar Verwaltungsrecht	LMÜ	Blockseminar			
														Stammhaus	
														Präsenzzeit Schwerpunkt-CVUA	
															LMÜ
															Wirtschaft

Praktische Ausbildung im Labor - Laufzettel

erstellt von: VK AG Ausbildung LMC, Version: 12.05.2022

Laufzettel für Lebensmittelchemie-PraktikantInnen

Station/Thema	CVUA / Standort	Ansprech-partnerInnen	Telefon	Raum	E-Mail	Termin / Uhrzeit	Anmerkungen	Hdz.-Ansprache
1. Visitationen								
-Probenannahme/-aufnahme								
-Probenlauf								
-Arbeitsorganisation im Labor								
-Homogenisierung, falls organisatorisch getrennt								
-Mikrobiologie								
-PCR								
-ELISA								
-Mikroskopie und REM (ggf. online)								
-NMR (vor Ort in OWL)								
-Grundanalytik, exemplarisch (ggf. im Zusammenhang mit einzelnen WOG)								
-Elementanalytik (konkret ergänzen je CVUA), exemplarisch (ggf. im Zusammenhang mit einzelnen WOG)								
-Chromatographie, exemplarisch, einschl. Auswertungen mit verschiedenen Systemen (ggf. im Zusammenhang mit einzelnen WOG)								
-spezielle Themen analytischer Schwerpunkte (ggf. im Zusammenhang mit einzelnen WOG): (konkret ergänzen je CVUA)								
-spezielle Analytik von Kompetenzzentren: (konkret ergänzen je CVUA)								

Zusätzliche Aufgaben aus den Bereichen QS, Validierung und analytische Problemstellungen.

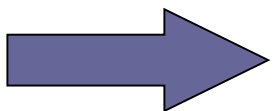
Zu bearbeitende Prüfberichte (Gutachten) und Analysenpläne in den CVUÄ mit individueller Korrektur

	Themenbereich	Standort	Ansprech-partner/-in	Telefon	E-Mail- Adresse	Datum Ausgabe	Datum Rückgabe	Gruppen-arbeit? j/n	Hdz.
Lebensmittel dezentrale WOG (Bearbeitung in jedem CVUA)	AP Milch-/ Milcherzeugnisse								
	GA Milch-/ Milcherzeugnisse								
	AP Fleisch-/ Fleischerzeugnisse								
	GA Fleisch-/ Fleischerzeugnisse								
	AP Feinkost/ Fertiggerichte								
	GA Feinkost/ Fertiggerichte								
	AP Feine Backwaren								
	GA Feine Backwaren								
Lebensmittel aus dem Stamm-CVUA (möglichst aus Schwerpunkt- WOG)	AP Schwerpunkt WOG								
	GA Schwerpunkt WOG								
	AP Schwerpunkt WOG								
	GA Schwerpunkt WOG								
Kosmetische Mittel und Bedarfs-gegenstände	Gruppen AP KM	RLD / WFL							
	Gruppen GA KM	RLD / WFL							
	Gruppen AP BG	MEL / OWL							
	Gruppen GA BG	MEL / OWL							
Futtermittel	Gruppen AP	WFL							
	Gruppen GA	WFL							
Wasser	Gruppen AP	OWL							
	Gruppen GA	OWL							

Lebensmittel - Empfehlung: 6 Analysenpläne und 6 Gutachten

Ausbildungskonzept berufspraktisches Jahr- Ausbildungszeit CVUA in NRW

- Harmonisierte und synchronisierte Ausbildung in allen WOG für alle LCiP in allen CVUÄ
- breite Aufstellung der Ausbildung über alle WOG
- Bündelung der Schwerpunkt-Ausbildungsinhalte jedes CVUÄ im Paket
- Chancengleichheit für alle LCiP
- Alle CVUÄ werden gleichartig in die Ausbildung einbezogen
- Alle LCiP bekommen gleiche Einblicke in die Arbeit aller CVUÄ
- Gleiche Verteilung der Aufgaben und der Anzahl der individuell korrigierten Gutachten und Analysenplänen für alle LCiP
- Ausbildung in den WOG ist mit einem zeitnahen Seminar im CVUA oder online gekoppelt
- Harmonisierte Implementierung der Laborpraxis
- Zeitlich gebündelter, gleich strukturierter und gut planbarer Ausbildungsaufwand in den CVUÄ



**Planbares, wiederkehrendes, harmonisiertes, weit aufgestelltes
Ausbildungskonzept;
Sehr gute, intensive Vorbereitung für die schriftliche Zweite Staatsprüfung
(im 7 Monat im CVUA)**

Ausbildungsabschnitt in den Überwachungsämtern

Ausbildungszeit
in einer Lebensmittelüberwachungsbehörde

- 2 Monate
 - Start mit Verwaltungsrechtsseminar, 1 Woche in Ausbildungsstätte BEW (Essen oder Duisburg)
- danach LMÜ

Aufgaben im Rahmen des Praktikums:

- Begleitung der Außendienstmitarbeiter bei Betriebskontrollen
- Recherchen zu Kontrollen des Onlinehandels
- Begleitung bei amtlichen Probenahmen
- Eingaben ins BALVI-System (digitale Betriebsakte)
- Recherchearbeit und beispielhafte Beurteilung von Probenbeanstandungen mit eigener Entscheidung über einzuleitende Maßnahmen
- Eingabe von Vorgängen im Rahmen des europäischen Schnellwarnsystems (RASFF/RAPEX) im iRASFF Portal
- Erarbeitung von Merkblättern
- Beispielhafte fachliche Stellungnahmen zu:
 - Baugenehmigungsverfahren
 - staatsanwaltlicher Ermittlungen
 - Zollverfahren

Fragen?

Karina Mainczyk-Lauterbach

Referat IV-2 - Lebensmittel
pflanzlicher Herkunft, Kosmetika,
Bedarfsgegenstände

**Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz des
Landes Nordrhein-Westfalen**
Stadttor 1
40219 Düsseldorf

Telefon: +49 (0)211 3843 – 4223

E-Mail:
karina.mainczyk-lauterbach@mlv.nrw.de

Frank Hartmann

Fachbereichsleiter
Fachbereich 80: Fachübergreifende
Angelegenheiten, Fachberufe

Landesamt für Natur, Umwelt und
Verbraucherschutz NRW
Dienstort: Leibnizstr. 10, 45659
Recklinghausen
Postanschrift: 40208 Düsseldorf

Telefon: +49 (0)2361 305-3423

E-Mail:
fachbereich80@lanuv.nrw.de
frank.hartmann@lanuv.nrw.de

Stephanie Berndt

Staatl. gepr.
Lebensmittelchemikerin

Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz
Institut für Verbraucherschutz und
Veterinärwesen
Ulmenstr. 215
40468 Düsseldorf

Telefon: +49 (0)211-89-95938

E-Mail:
stephanie.berndt@duesseldorf.de

<https://www.lanuv.nrw.de/landesamt/lanuv-als-arbeitgeber/aus-und-fortbildung/lebensmittelchemikerin>