

Universitäre Ausbildung von LebensmittelchemikerInnen im Fach Futtermittel

Positionspapier der Arbeitsgruppe Futtermittel

Stand: 2014

Mit der Basisverordnung VO (EG) Nr. 178/2002 und dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 01.09.2005 sind Lebens- und Futtermittel in der Rechtsetzung zusammengefasst worden. Die früher getrennt voneinander behandelten Bereiche Futtermittel und Lebensmittel sind so rechtlich zusammengewachsen. Auch die Eckpunkte der Futtermittelüberwachung fassen die Sachverhalte entlang der Lebensmittelkette vom sichereren Futtermittel zum sicheren Lebensmittel zusammen:

- Futtermittel- und Lebensmittelsicherheit sind untrennbar miteinander verbunden
- Die behördlichen Überwachungsstrukturen und deren inhaltliche Ausrichtung zwischen Futter- und Lebensmittelüberwachung werden möglichst eng aufeinander abgestimmt und gebündelt
- Die Futtermittelkontrolle erhält damit den gleichwertigen Verbraucherschutzpolitischen Stellenwert wie die Lebensmittelkontrolle

Dennoch laufen die betroffenen Fachausbildungen immer noch sehr stark auf die jeweiligen Fachgebiete konzentriert ab. Daher wird nun angestrebt, das Fach „Futtermittel“ in die universitäre Ausbildung von Lebensmittelchemiker/innen einzubinden und in die Prüfungsordnungen und Studienpläne zu integrieren. Damit sollen den Absolventen der Lebensmittelchemie zusätzliche Chancen auf dem Arbeitsmarkt eröffnet werden.

An einigen Universitäten werden bereits Lehrveranstaltungen im Fach Futtermittel angeboten und die Untersuchungstechniken in die Praktika integriert. Die Arbeitsgruppe Futtermittel der Lebensmittelchemischen Gesellschaft hat deshalb in den zurückliegenden beiden Jahren intensiv an der Erarbeitung von Lehrinhalten zur Ausbildung im Master- bzw. Hauptstudium gearbeitet. Die erarbeiteten inhaltlichen Empfehlungen sind nachstehend zusammengefasst:

1. Futtermittelkunde

- a. Definitionen
- b. Einzelfuttermittel
- c. Mischfuttermittel
- d. Futtermittelzusatzstoffe
- e. Futtermittelvormischungen

2. Futtermitteltechnologie

- a. Gewinnung
- b. Lagerung und Transport
- c. Reinigen und Konservieren
- d. Mischen
- e. Herstellungshygiene (HACCP)



3. Tierernährung

- a. Ernährungsphysiologie
- b. Fütterung von Nutztieren
- c. Spezielle physiologische Mechanismen
- d. Energiebetrachtungen

4. Futtermittelrecht und -kontrolle

- a. Prozess- und Produktkontrolle
- b. Zuständigkeiten der amtlichen Kontrolle
- c. Probenahme
- d. Futtermitteluntersuchungen
- e. Beurteilung der Untersuchungsergebnisse
- f. Eigenkontrollsysteme