

Informationen zu den Praktika im Bereich Lebensmittel/Fleisch/Öffentliches Veterinärwesen

- Dauer der Praktika:

Achtung: Aufgrund individueller Gegebenheiten einzelner Praktikumsstätten kann eine längere Dauer als 2 bzw. 3 Wochen erforderlich sein (die Angaben der TAppV sind Mindestangaben!), um die vorgeschriebene Stundenzahl zu erfüllen. Es empfiehlt sich, bereits bei der Anmeldung die exakte Dauer des Praktikums mit der Praktikumsstätte zu besprechen und zu vereinbaren.

- Vergabe von Praktikumsplätzen:

Die Anmeldung zu einem Praktikum soll maximal ein Jahr vor dem beabsichtigten Praktikumsbeginn erfolgen (wenn alle sich daran hielten, funktioniert dies auch!). Hierdurch ließe sich die Vielzahl der Absagen bzw. der unentschuldigtem Nichtantritte vermindern, welche die Motivation der Praktikumsstätten, Praktikant:innen anzunehmen, stark beeinträchtigt. Ebenso sollten Praktikumstermine rechtzeitig abgesagt werden, alleine aus Gründen der Fairness gegenüber den Mitstudent:innen!

- Vorkenntnisse/Vorbereitung:

Vor Durchführung der Praktika wird der Besuch folgender Vorlesungen bzw. Übungen empfohlen:

Praktikum Veterinärwesen: "Grundlagen Lebensmittel- und Fleischhygiene"

Praktikum Hygienekontrolle/Lebensmittel: "Allgemeine Lebensmittelhygiene"

Praktikum Schlachthof: "Allgemeine Fleischhygiene", "Spezielle Fleischhygiene, "Übungen in der Fleischuntersuchung"

Ohne Vorkenntnisse ist die Absolvierung von Praktika nicht sinnvoll. Wenn diese Vorkenntnisse nicht aus Vorlesungen und Übungen bezogen werden, ist es deshalb erforderlich, sich anderweitig vor den Praktika die jeweils erforderlichen Grundkenntnisse anzueignen.

- Ablauf der Praktika:

Es ist zu berücksichtigen, dass während der Praktika eventuell ein sehr frühes Erscheinen am Morgen erforderlich sein wird (z.B. für Betriebsbegehungen vor Produktionsbeginn). Dies sollte am besten schon bei der Anmeldung abgeklärt werden, um entsprechende organisatorische Maßnahmen treffen zu können.

- Schutz-/Arbeitskleidung:

Zu den Praktika muss saubere, hygienisch einwandfreie und geeignete Arbeitskleidung getragen werden. Für die Praktika sind i.d.R. weiße Kittel, eine weiße Kopfbedeckung und weiße Schuhe notwendig, für die Praktika Veterinärwesen und Schlachthof zusätzlich weiße Hosen, ein weißer Helm und weiße Stiefel. Je nach Praktikumsstätte ist diese zusätzliche Ausrüstung auch für das Praktikum Hygienekontrolle/Lebensmittel erforderlich, außerdem wird gelegentlich noch weitere Schutzkleidung benötigt. Zur Sicherheit sollte bei der jeweiligen Praktikumsstätte nachgefragt werden, welche Schutzkleidung vom Praktikant:innen selbst mitzubringen ist.

- Verhalten während der Praktika:

Hiermit soll eindrücklich darauf hingewiesen werden, dass die allgemeinen Hygieneregeln einzuhalten sind, insbesondere bei Betriebsbegehungen. Außerdem sollte bedacht werden, daß die Praktikumsstätten bei der Mitnahme von Praktikant:innen bei Betriebsbegehungen auf die Akzeptanz und Mitarbeit der Betriebe angewiesen sind. Deshalb sollte ein entsprechendes Verhalten selbstverständlich sein, um dieses Entgegenkommen der Betriebe für zukünftige Praktika zu erhalten.

In diesem Zusammenhang wird auch darum gebeten zu berücksichtigen, dass die Betreuung von Praktika für die Praktikumsstätte und v.a. für die jeweiligen Betreuer:innen sehr viel zusätzliche Zeit und Mühe kostet. Deshalb wird hier dazu aufgefordert, ein gewisses Maß an Interesse und Motivation während der Praktika zu zeigen. Falls Praktikant:innen nicht ausreichend kooperieren, bleibt es den Praktikumsstätten vorbehalten, Praktika vorzeitig zu beenden und keine Praktikumsbescheinigung auszustellen.

- Verschwiegenheit:

Praktikant:innen sind zur Verschwiegenheit über die während des Praktikums beobachteten Sachverhalte verpflichtet. Üblicherweise muss zu Beginn des Praktikums an der Praktikumsstätte eine Verschwiegenheitserklärung unterschrieben werden.

- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz:

Bei Absolvierung der Praktika in Bayern ist es in der Regel ausreichend, wenn der Praktikumsstätte eine Bescheinigung der Universität darüber vorgelegt wird, dass die Inhalte dieser Belehrung im Rahmen der Vorlesung vermittelt wurden. Entsprechende Bescheinigungen können am Lehrstuhl für Lebensmittelsicherheit und -analytik angefordert werden.

Aus betriebsinternen Gründen der Praktikumsstätte ist in manchen Fällen eine Bescheinigung der Universität nicht ausreichend. Vielmehr kann gefordert werden, dass eine Bescheinigung über eine offizielle Belehrung durch ein Gesundheitsamt oder in Einzelfällen ein Gesundheitszeugnis vorgelegt wird; dies sollte rechtzeitig vor Beginn des Praktikums mit der Praktikumsstätte geklärt werden.

Insbesondere sollte bei Absolvierung von Praktika in anderen Bundesländern vor Beginn des Praktikums bei der Praktikumsstätte nachgefragt werden, ob eine Bescheinigung der Universität als ausreichend betrachtet wird oder ob eine offizielle Belehrung und die Vorlage einer Bescheinigung des Gesundheitsamtes erforderlich sind.

Falls dies der Fall ist, ist vor Beginn des Praktikums bei einem Gesundheitsamt oder beauftragten Arzt an dieser Belehrung teilzunehmen, und die Bescheinigung hierüber muss bei der Praktikumsstätte vorgelegt werden.