



Prüfungsstandards

für die Zertifizierungsprüfung nach § 4a SDG

Fachgruppe/Fachgebiet:

36.48 Wildbret, Geflügel

Fassung:

Februar 2012

(rechtliche Adaptierungen und Ergänzungen Pkt 5.2. Literatur im März 2017)

Die in diesen Standards verwendeten personenbezogenen Ausdrücke umfassen Frauen und Männer gleichermaßen.

1. Allgemeines

Das **Sachverständigen- und Dolmetschergesetz** idgF (zu finden unter <http://www.gerichts-sv.at/sdg.html>) sieht ein **gerichtliches Zertifizierungsverfahren** vor, in dem die **Eignung** jener Personen geprüft wird, die sich in die gerichtliche Sachverständigenliste eintragen lassen und dort verbleiben wollen. In einem eigenen **Begutachtungsverfahren**, das von den Präsidenten der Landesgerichte geführt wird, werden die in den §§ 2, 2a SDG angeführten materiellen Eintragungsvoraussetzungen überprüft. Neben den in der Person des Bewerbers **allgemein erforderlichen Voraussetzungen** (Geschäftsfähigkeit, persönliche Eignung, Vertrauenswürdigkeit, österreichische Staatsbürgerschaft oder Staatsangehörigkeit eines EWR-Staates oder der Schweiz, gewöhnlicher Aufenthalt oder Ort der beruflichen Tätigkeit im Sprengel des Landesgerichts, bei dessen Präsidenten die Aufnahme beantragt wird, geordnete wirtschaftliche Verhältnisse) werden folgende **fachliche Voraussetzungen** gefordert:

- **Sachkunde**
- **Verfahrensrechtskunde** (Kenntnis der wichtigsten Vorschriften des Verfahrensrechts und über das Sachverständigenwesen)
- **Gestaltung der Befundaufnahme** und **Aufbau** eines schlüssigen und nachvollziehbaren **Gutachtens** auf dem betreffenden Fachgebiet (Gutachtensmethodik)
- **Berufserfahrung** in der vom Gesetz geforderten Art und Dauer
- **Ausstattung** mit der erforderlichen Ausrüstung für die konkrete Gutachterarbeit im betreffenden Fachgebiet

Weiters ist **vor Eintragung in die Liste** auch der **Abschluss einer Haftpflichtversicherung** nachzuweisen.

Über das **Vorliegen der genannten fachlichen Voraussetzungen** holt der entscheidende Präsident eine **begründete Stellungnahme einer unabhängigen Kommission** nach § 4a SDG ein (Zertifizierungskommission). Dieser Kommission gehören ein **Richter als Vorsitzender** und zwei **Fachleute**, die von der **Kammer** oder gesetzlichen Interessensvertretung, zu der das betreffende Fachgebiet gehört und vom **Hauptverband** der allgemein beeideten und gerichtlich zertifizierten Sachverständigen Österreichs namhaft gemacht wurden, an. Die Kommission hat den Bewerber **mündlich**, allenfalls auch schriftlich **zu prüfen**.

Die Kommission hat die **Prüfungsschritte zu dokumentieren** und eine **begründete Stellungnahme zu erstatten**.

Um eine **faire und transparente Abwicklung der Prüfung** zu gewährleisten und den Bewerberinnen und Bewerbern eine **effiziente Vorbereitung** auf die Prüfung durch die Kommission zu ermöglichen, wurden diese **Prüfungsstandards** geschaffen, die einen **Überblick über die erwarteten Kenntnisse und Fähigkeiten** und über die **Prüfungsmodalitäten** geben.

2. Voraussetzungen allgemein

Die Fachgruppe 36 Lebens- und Genussmittel ist eine **große Fachgruppe** mit den **folgenden Fachgebieten**, für die eine Eintragung beantragt werden kann:

- 36.01 Lebensmitteltechnologie
- 36.02 Tiefgefrorene Lebensmittel
- 36.10 Erdäpfelverarbeitung, Stärkeerzeugung
- 36.15 Mehle, Stärke, Mühlenprodukte, Mahlprodukte
- 36.17 Teigwaren
- 36.18 Reis, Haferflocken, Graupen, Getreide
- 36.20 Zucker
- 36.25 Bäckerei
- 36.26 Schwarzgebäck, Weißgebäck
- 36.27 Zuckerbäckerwaren, Konditorwaren, Lebzelterwaren
- 36.28 Dauerbackwaren
- 36.30 Pflanzliche Fette, Öle
- 36.35 Molkereien, Käseereien
- 36.36 Milch, Milchprodukte
- 36.40 Eier, Eiprodukte
- 36.45 Fleisch, Fleischwaren
- 36.47 Tierische Fette, Öle
- 36.48 Wildbret, Geflügel
- 36.49 Fische, Fischerzeugnisse, Schalentiere
- 36.55 Obst, Gemüse
- 36.57 Hülsenfrüchte, Erdäpfel, Zwiebeln

- 36.59 Konservierung von Obst, Gemüse
- 36.65 Senf, Aspik, Majonäse, Erzeugnisse daraus
- 36.67 Suppen
- 36.70 Gewürze, Gewürzwaren, Südfrüchte
- 36.75 Kaffee, Tee, Kakao, Schokoladewaren
- 36.80 Biere, Bierbrauerei, Malzprodukte
- 36.85 Spirituosenerzeugung, Spirituosen
- 36.86 Essigerzeugung, Essig
- 36.87 Kellereiwesen, Weinerzeugung
- 36.88 Wein, Most
- 36.90 Trinkwasser, Mineralwasser, Sodawasser
- 36.91 Fruchtsäfte, alkoholfreie Getränke
- 36.92 Qualitätskontrolle, Warenbegutachtung (Probenahme, Beschau)
- 36.93 Säuglingsnahrung, Kindernahrung, Diätahrung
- 36.94 Ernährungsforschung
- 36.95 Speiseeis
- 36.96 Lebensmittelhygiene

Spezielles Fachwissen in den einzelnen Fachgebieten ist ebenso notwendig wie ausreichend **berufliche Erfahrung** und Kenntnis über die **Befundaufnahme** und den Aufbau eines schlüssigen und nachvollziehbaren Gutachtens, sowie die dafür **erforderliche Ausrüstung**.

Allgemein wird auch **sicheres Auftreten** und eine **klare Ausdrucksweise** bei der mündlichen Erörterung von Befund und Gutachten erwartet. Jede Bewerberin und jeder Bewerber muss die **Fähigkeit zur exakten schriftlichen Formulierung** haben, sowie auch über überdurchschnittliche rhetorische **Fähigkeiten** verfügen, da ein schriftlich erstattetes Gutachten oft in der darauf folgenden Gerichtsverhandlung mündlich erörtert und auf Einwendungen von jeder Seite (Parteien, Gericht) in verständlicher Form eingegangen werden muss.

Weder **Rhetorik** noch **Formulierungsgabe** sind ausdrücklich als **Prüfungsfelder der Sachverständigenprüfung genannt**, doch sollte jede Bewerberin und jeder Bewerber ehrlich zu sich selbst sein und prüfen, ob sie oder er diesen **Anforderungen gewachsen** sein wird. Für Laien **unverständliche** oder **unexakt formulierte Gutachten**, die zu Missverständnissen oder Fehldeutungen Anlass geben oder Sachverständige, die im Rahmen der Gerichtsverhandlung die Nerven verlieren und dadurch **angreifbar** werden, **erschüttern** das **Vertrauen** der Bevölkerung in eine **unabhängige** und **effiziente Rechtssprechung** bzw. **schädigen** den **Ruf** aller allgemein beeideten und gerichtlich zertifizierten **Sachverständigen** als bedeutendes Element der Rechtspflege in Österreich.

Weiter muss sich jede Bewerberin und jeder Bewerber dessen bewusst sein, dass Gerichtssachverständige in jedem Fall zur **absoluten Objektivität** verpflichtet sind, auch wenn ein **Privatgutachten** erstattet wird.

3. Prüfungsfelder

3.1. Berufserfahrung

Zehnjährige, möglichst berufliche **Tätigkeit in verantwortlicher Stellung** auf dem bestimmten oder einem verwandten Fachgebiet unmittelbar vor der Eintragung; eine **fünfjährige Tätigkeit** solcher Art genügt, wenn die Bewerberin oder der Bewerber als Berufsvorbildung ein entsprechendes **Hochschulstudium oder Studium an einer berufsbildenden höheren Schule** erfolgreich abgeschlossen hat.

Beispiele für Berufe/Berufsgruppen in **verantwortlicher Stellung**:

- **Ein- und Verkäufer mit besonderen Fachkenntnissen**
- **Produktionsleiter**
- **Laborleiter**
- **Betriebsleiter**
- **leitende Chemiker**
- **Chefchemiker**

3.2. Sachkunde

Hat eine Bewerberin oder ein Bewerber eine **Lehrbefugnis** für das betreffende wissenschaftliche Fach an einer **Hochschule** eines **EWR-Vertragsstaats** oder der **Schweizerischen Eidgenossenschaft** oder die **Befugnis**, einen Beruf auszuüben, dessen **Zugangs- und Ausübungsvoraussetzungen** in einer **österreichischen Berufsordnung** umfassend gesetzlich festgelegt sind und zu dem auch die **Erstattung von Gutachten** gehört, so ist die **Sachkunde** nach § 2 Abs. 2 Z1 lit. a **nicht zu prüfen** (§ 4a Abs 2 SDG).

Ebenso wie im Fall einer **Lehrbefugnis** besteht die **Ausnahme** für bestimmte **Berufsgruppen** (Ärzte, Zahnärzte, Dentisten, Zivilttechniker, Wirtschaftstreuhänder, in die Berufsliste eingetragene klinische und Gesundheitspsychologen sowie Patentanwälte, nicht aber Gewerbetreibende wie Inhaber technischer Büros) nur dann, wenn die **erworbene Befähigung** das angestrebte **Fachgebiet abdeckt**.

Keine Befreiung besteht hinsichtlich der **übrigen Prüfungsgegenstände** Verfahrensrechtskunde, Gutachtensmethodik, Berufserfahrung und Ausstattung.

Im Rahmen der Sachkundeprüfung werden je nach beantragter Eintragung in die Fachgebiete folgende **Schwerpunkte des Sachwissens** nachzuweisen sein.

Die nachstehenden Prüfungsfelder stellen nur eine **stichprobenartige Auflistung** aller möglichen Fragen durch die Fachprüfer dar. Es ist jedem Fachprüfer unbenommen, **eigenständige Fragestellungen** aus jedem der nachfolgenden Prüfungsfelder zu formulieren. Die Prüfungsrichtlinie dient lediglich der **groben Orientierungshilfe** über mögliche Fragestellungen für Fachprüfer und zu Prüfende.

A) Allgemeines (für alle Fachgebiete der FG 36)

- Relevante **lebensmittelrechtliche** und verwandte **Vorschriften** für das jeweilige Fachgebiet
- Inhalt, Bedeutung und Stellenwert der für das jeweilige Fachgebiet relevanten Kapitel des **Österreichischen Lebensmittelbuches** (Codex Alimentarius Austriacus)
- Inhalt, Bedeutung und Stellenwert der für das jeweilige Fachgebiet relevanten Kapitel des **internationalen Lebensmittelkodex** der WHO/FAO (Codex Alimentarius Mondialis)
- Bedeutung und Auswirkungen des **Lebensmittelrechts** der **Europäischen Union** auf den Verkehr mit Lebensmitteln in Österreich
- Nationale und internationale **Handelsbräuche** (Codes of Practice) für das jeweilige Fachgebiet
- Kenntnisse in der **Technologie der Lebensmittelherstellung**
- sensorische Kenntnisse
- analytische Kenntnisse
- **Problematik der Probenahme**, Kenntnisse in statistischen Probenahmetechniken Probenahmewerkzeuge (für Feststoffe), Probenahmegefäße für mikrobiologische Proben
- Kenntnisse in der Beurteilung bzw. Vergleichbarkeit von **Analysenmethoden** (chemisch und mikrobiologisch)
- Grundzüge des **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- In welchen **nationalen** und **internationalen Gremien** (z.B. Berufsverbänden oder wissenschaftlichen Vereinigungen) arbeitet der Kandidat aktiv mit und woran wird dort gearbeitet (z.B. Qualitätsstandards, Handelsbräuche, Hygienerichtlinien etc.)?
- Ist der Kandidat staatlich autorisierter **Lebensmittelgutachter** gem. LMSVG? Falls, ja, seit wann, an welchem Standort und für welche Gruppe/n der Lebensmittelgutachterverordnung 1997?

B) Spezialwissen für das Fachgebiet **36.48 Wildbret, Geflügel**

- Geflügelhaltungsarten inkl. Fütterung, speziell Mästungsarten, und Tierschutz
- Gewinnung von Wildbret (Erlegen von Wild aus freier Wildbahn, Schlachtung von Farmwild)
- Schlachtungsverfahren, -anlagen, -hygiene, -technologie für Geflügel
- Unterscheidung von Farmwild und Wild aus freier Wildbahn
- Schlachtier- und Fleischuntersuchung (inkl. Ausnahmen von der Untersuchungspflicht)
- Fleisch(tief)kühlung und sonstige Methoden der Lagerung/Haltbarmachung
- Anatomischer und histologischer Aufbau der Muskulatur und von Innereien
- Physikalische Eigenschaften von Muskulatur und Innereien
- Chemische Zusammensetzung von Muskulatur und Innereien
- Mikrobiologie von Muskulatur und Innereien (inkl. Verderbsorganismen)
- Parasiten in Muskulatur und Innereien
- Tierartliche Unterschiede bei Wildbret, tierartliche Unterschiede bei Geflügel)

- Definition und Unterbegriffe von Fleisch hinsichtlich Wildbret und Geflügel (frisches Fleisch, Tier-/Schlachtkörper, Nebenprodukte der Schlachtung, Fleischzubereitungen, Faschiertes, ...)
- Tierkörperzerlegung, Benennung und Erkennen von Fleischteilstücken
- Rolle des Wildbrets und Geflügels in der menschlichen Ernährung
- Über Wildbret und Geflügel auf Menschen übertragbare Krankheiten/Infektionen (Zoonosen)
- Frischemerkmale/-parameter und Verderbsanzeichen bei Wildbret und Geflügel
- Überblick über die Technologie der Fleischverarbeitung und der Herstellung der verschiedenen Fleischwaren aus Wildbret und Geflügel
- Marktlage und Preisgestaltung bei Wildbret und Geflügel
- Betriebsarten entlang der Vermarktungskette von Wildbret (Jäger, Wildsammelstelle/reviereigene Kühleinrichtung, Wildverarbeitungsbetrieb, Direktvermarktung, Einzelhändler,...)
- Betriebsarten entlang der Vermarktungskette von Geflügel (Mastbetrieb, Geflügelschlachthof, Geflügelbearbeitungsbetrieb, [Tief-]Kühlhaus, Fleischverarbeitungsbetrieb, Großhandel, Detail-/Einzelhandel, ...)
- Laboruntersuchung von Wildbret und Geflügel (sensorisch, physikalisch, chemisch, mikrobiologisch, histologisch, genetisch etc.)
- Küchenmäßige Verwendung von Wildbret und Geflügel in verschiedenen Speisen
- Hygienisch einwandfreier Umgang mit Wildbret und Geflügel
- Marktlage und Preisgestaltung bei Wildbret und Geflügel

3.3. Befundaufnahme und Gutachtensmethodik

Eine umfassende und exakte **Befundaufnahme** gehört zu den wesentlichen Voraussetzungen für ein Gutachten. Dabei können **Bilder, Skizzen, Pläne etc.** mithelfen, das Gutachten **auch für Laien verständlich und anschaulich** zu machen.

Für die Sachverständigentätigkeit muss man über die entsprechenden Kenntnisse hinsichtlich **Befundaufnahme und Gutachtensmethodik** verfügen und in der Lage sein, das **Gutachten richtig aufzubauen**.

3.4. Ausstattung

Die Ausstattung und technische Ausrüstung ist grundsätzlich **vom jeweiligen Sachgebiet abhängig** und sollte es den Sachverständigen ermöglichen, vor Ort bei der Befundaufnahme die **wichtigsten Daten** mit ausreichender **Genauigkeit zu erfassen**, die für das Gutachten benötigt werden.

Nachfolgende **Mindestausstattung** ist erforderlich (diese muss im Eigentum des Bewerbers stehen oder zumindest aufgrund einer vertraglichen Vereinbarung jederzeit verfügbar sein):

- **Personal Computer** mit erforderlicher **Software**
- **Internetanschluss** und Email-Adresse
- **Drucker**
- **Telefon**
- **Fotokopiergerät** oder -möglichkeit
- **Fachliteratur**
- **Photoapparat** (bevorzugt Digitalkamera)
- **Normen** für das jeweilige Fachgebiet
- Geeignete **Messgeräte**
- **Taschenlampe**
- (Verfügung über) ein entsprechend **ausgestattetes Labor** bzw. **Technikum**:
Verfügt die Kandidatin oder der Kandidat selbst über ein Labor, um für das Fachgebiet relevante Untersuchungen durchführen zu können?
 - Falls, ja, wie ist dieses Labor **personell** und **instrumentell** ausgestattet? Ist das Labor gem. Akkreditierungsgesetz (AkkG 1992) **akkreditiert**?
 - Falls nein, welche **anderen Labors, Prüf- und Forschungsinstitute, Hochschulen** etc. können für **Hilfsgutachten, (Hilfs-)befunde** und sonstige fachliche Unterstützung bei der Gutachtenserstellung herangezogen werden?

Weiters sinnvoll:

- **Diktiergerät**

3.5. Verfahrensrecht und Sachverständigenwesen

Dieses Prüfungsfeld wird durch den **richterlichen Vorsitzenden** geprüft und umfasst

- **Grundzüge der Gerichtsorganisation** und der **Gerichtsverfahren** (ZPO, StPO):
 - Beweisverfahren
 - Sachverständigenbeweis
 - Sachverständigengebühren - Warnpflicht - Besonderheiten bei Verfahrenshilfe
- **Aktenführung**
- **Sachverständigenlistenwesen** (Zertifizierung, Rezertifizierung - Fortbildung von Sachverständigen, Bildungs-Pass, Beeidigung)
- **sonstiges Sachverständigenrecht**:
 - Gutachtensaufbau
 - Was ist zu tun bei Zustellung des Gerichtsbeschlusses?
 - Analyse des Gerichtsauftrags
 - Befangenheit
 - Unterlagenanforderung (insbesondere auch im Zivilverfahren)
 - Alternativgutachten

- Hilfsbefund - Hilfgutachten
- Hausdurchsuchungen
- Rechte und Pflichten des Sachverständigen in der Hauptverhandlung
- Beziehung von Hilfskräften
- Beweissicherungsverfahren
- Eigenschaften eines Gutachtens (Schlüssigkeit, Nachvollziehbarkeit, Verständlichkeit, Angaben über Methoden und Hilfsmittel, Vollständigkeit der Untersuchung, Fehlerquellen angeben)
- Fristeinhaltung
- Beweiswürdigung
- Beurteilung von Rechtsfragen
- **Schiedswesen**
- **Werbefragen**
- **Haftung** des Sachverständigen - Haftpflichtversicherung
- **Rechtskunde** für Sachverständige: Grundbegriffe des bürgerlichen Rechts, des Unternehmens- und Gesellschaftsrechts sowie des Strafrechts

4. Prüfungsablauf

4.1. Ort

Der **Ort**, an dem die Prüfung stattfindet, wird **rechtzeitig** (in der Regel mit der **Einladung** zur **Prüfung**) bekannt gegeben. Die Prüfung ist **nicht öffentlich**.

4.2. Art

Die **Fragen** zur **in der Regel mündlichen** Befragung zum jeweiligen Fachgebiet werden von den **Fachprüfern ausgewählt** bzw. **zusammengestellt**. Dabei können **Hilfsmittel** bei der Befragung wie z.B. **Befunde, Fotos, Produktrezepturen, Verfahrensanweisungen**, etc. verwendet werden.

Die Prüfungen sind **nicht öffentlich**.

Nach Beendigung der Befragung und einer anschließenden kommissionellen **Beratung** wird dem Bewerber **das Ergebnis** der begründeten Stellungnahme durch den Vorsitzenden bekannt gegeben.

4.3. Dauer

Die **Sachkunde- und Gutachtenskundeprüfung** dauert je Prüfer **mindestens 20 Minuten**, die **Rechtskundeprüfung** durch den Vorsitzenden **mindestens 20 Minuten**.

Diese Angaben stellen **lediglich Richtwerte** dar. Eine längere Prüfung ist insbesondere bei der Eintragung in mehrere Fachgebiete zu erwarten.

4.4. Dokumentation

Sämtliche Prüfungsschritte sind zu dokumentieren. Der Ablauf der Prüfung wird in einem **Protokoll** festgehalten, aus dem insbesondere auch die **gestellten Fragen** und der wesentliche Inhalt der darauf gegebenen **Antworten** ersichtlich sind. Das Protokoll ist von den Mitgliedern der Prüfungskommission zu unterschreiben.

5. Vorbereitung

Die beste Vorbereitung auf die Sachverständigenprüfung besteht darin, dass man als **Hilfskraft** bei **Erstattung von Sachverständigengutachten** durch andere Sachverständige beigezogen wird. Zusätzlich wird das **Durcharbeiten** von **Gutachten** anderer Sachverständiger empfohlen.

5.1. Fachbezogene Literatur, Seminare u.ä.

- Relevante **lebensmittelrechtliche** und **verwandte Vorschriften** bzw. **Standards** und **Leitlinien** aus Österreich und der Europäischen Union
- **Branchenzeitschriften** und **Periodika**, die sich mit für das **jeweilige Fachgebiet relevanten Themen** befassen und solche in ausreichend **wissenschaftlicher** und **technischer Tiefe** behandeln

Folgende **Stellen für Seminare** werden empfohlen (Seminarprogramme anfordern!):

- **Lebensmittelversuchsanstalt (LVA)**, Blasstraße 29, 1190 Wien, E-Mail: lva@lva.co.at, www.lva.co.at, Tel.: +43/1 36 88 555, Fax: +43/1 36 88 555-20
- **Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie** (Lebensmittelindustrie), Zaunergasse 1-3, 1030 Wien, Tel.: +43 (0)1 712 21 21, Fax: +43 (0)1 713 18 02, <http://dielebensmittel.at>, Email: fiaa@dielebensmittel.at
- **(Forschungs-)institute der Branchen**
- **Hauptverband der Gerichtssachverständigen** bzw. dessen **Landesverbände** (www.gerichts-sv.at)

5.2. Vorbereitung auf Verfahrensrecht und Sachverständigenwesen

Die Landesverbände bieten jeweils eine **rechtliche Grundausbildung für Sachverständige** an.

Folgende **Literatur** ist zu empfehlen:

- SACHVERSTÄNDIGE, Offizielles Organ des Hauptverbandes der allgemein beeideten und gerichtlich zertifizierten Sachverständigen Österreichs
- Skripten (rechtliche Grundausbildung für SV) der Landesverbände - nur in Verbindung mit dem Besuch des Seminars erhältlich
- *Krammer/Schiller/Schmidt/Tanczos*, Sachverständige und ihre Gutachten² (2015), Verlag MANZ
- *Dokalik/Weber*, Das Recht der Sachverständigen und Dolmetscher³ (2014), Verlag Linde
- *Rant (Hrsg.)*, Sachverständige in Österreich - Festschrift 100 Jahre Hauptverband der Gerichtssachverständigen (2012) - zu beziehen über den Hauptverband
- *Krammer/Schmidt*, Sachverständigen- und DolmetscherG, GebührenanspruchsG³ (2001), Verlag MANZ
- *P. Bydlinski*, Grundzüge des Privatrechts⁹ (2014), Verlag MANZ
- *Rechberger/Simotta*, Grundriss des österreichischen Zivilprozessrechts – Erkenntnisverfahren⁸ (2010), Verlag MANZ
- *Fabrizy*, Strafgesetzbuch – StGB¹² (2016), Verlag MANZ
- *Bertel/Venier*, Strafprozessrecht¹⁰ (2017), Verlag MANZ