



Plattform qualifizierte Ernährungstherapie
& Ernährungsberatung e.V.

ZERTIFIZIERUNGSORDNUNG E-ZERT ERNÄHRUNGSTHERAPIE

E-ZERT PLATTFORM QUALIFIZIERTE ERNÄHRUNGSTHERAPIE & ERNÄHRUNGSBERATUNG E. V.
An der Schießmauer 8, 89547 Gerstetten

Zertifizierungsordnung E-Zert Ernährungstherapie



Plattform qualifizierte Ernährungstherapie
& Ernährungsberatung e.V.

1 Ziel

(1) Ziel des Zertifikats ist der Nachweis von Kompetenzen für ernährungstherapeutische Tätigkeiten und die kontinuierliche Fort- und Weiterbildung im Arbeitsfeld.

Eine transparente, qualitätsgesicherte Überprüfung der eingereichten Unterlagen erfolgt durch eine verbandsübergreifend besetzte, unabhängige Zertifizierungskommission¹ auf Basis der Ausbildungs- und Prüfungsordnung der Diätassistenten².

(2) Inhaberinnen und Inhaber des Zertifikats weisen ihre Kompetenz in der ernährungstherapeutischen Versorgung nach. Diese Kompetenz inkludiert die Anbieterqualifikation zur Erbringung von Leistungen zur individuellen verhaltensbezogenen Prävention nach § 20a SGB V.

2 Voraussetzungen Erstzertifizierung

Für den Erwerb des Zertifikats „**E-Zert Ernährungstherapie**“ gelten folgende Qualifikationsanforderungen, die abschließend von der Zertifizierungskommission geprüft werden:

- Zugehörigkeit zu einer der in Ziffer 2.1 genannten Berufsgruppen
- Erfüllung der Zulassungsvoraussetzungen nach Ziffer 2.2.1 bzw. 2.2.2

2.1 Zulassungsfähige Berufsgruppen

- Diätassistentin oder Diätassistent
- Hochschulabsolventinnen und Hochschulabsolventen mit folgenden Abschlüssen:
 - Oecotrophologin oder Oecotrophologe (ernährungswissenschaftliche Ausrichtung; Abschlüsse: Diplom, Master of Science, Bachelor of Science),
 - Ernährungswissenschaftlerin oder Ernährungswissenschaftler (Abschlüsse: Diplom, Master of Science, Bachelor of Science)
 - sowie vergleichbare Abschlüsse

2.2 Zulassungsvoraussetzungen für

2.2.1 Diätassistentin oder Diätassistent

Urkunde über die Erlaubnis zur Führung der Berufsbezeichnung.

¹ Besetzt mit Vertretern der Trägerverbände, von Fachverbänden, von medizinischen/ernährungsmedizinischen Fachverbänden, Krankenkassen, Hochschulen, Diätassistentenschulen

² **Tabelle 2:** Anlage 5 Zulassungsvoraussetzungen zum Vertrag nach § 125 Absatz 1 SGB V über die Versorgung mit Leistungen der Ernährungstherapie und deren Vergütung" - Punkt 4.1

2.2.2 Hochschulabsolventinnen und Hochschulabsolventen

Das Vorliegen der Zulassungsvoraussetzungen nach **Tabelle 2** (Theoretische Anforderungen 100 ECTS) ist zu prüfen.

Eine mind. einjährig vollzeitäquivalente praktische Tätigkeit³ im Bereich Ernährungsberatung und -therapie⁴ ist nachzuweisen. Diese Tätigkeit sollte durch die Beschäftigung innerhalb eines erfahrenen Teams geprägt sein.

3 Nachzertifizierung

(1) Nachzertifizierung dient dem Nachweis der Erfüllung der Fortbildungspflicht. Die Nachzertifizierung ist zur Aufrechterhaltung des Zertifikats „**E-Zert Ernährungstherapie**“ erforderlich.

(2) Die Nachzertifizierung erfolgt alle 3 Jahre. Bei der Nachzertifizierung werden nur Fortbildungsmaßnahmen berücksichtigt, die innerhalb eines der Antragstellung vorausgehenden Zeitraums von drei Jahren absolviert wurden. Die Fortbildungsmaßnahmen müssen in ihrer Summe, die nach den Bestimmungen unter Punkt 3, ermittelte Mindestbewertung von 50 Punkten erreichen. Im Rahmen der 50 Punkte sollten mind. 30 Punkte aus dem Bereich Ernährung/Diätetik stammen. Es wird empfohlen, im Bereich Methodik/Didaktik **mind.** 8 UE (bevorzugt in physischer Präsenz) zu belegen.

(3) Üben Zertifikatsinhaber und Zertifikatsinhaberinnen ihren Beruf aufgrund von Mutterschutz, Elternzeit, Pflegezeit oder wegen einer länger als drei Monate andauernden Erkrankung nicht aus, kann auf Antrag der Zeitraum nach Absatz 2 entsprechend verlängert werden. Die Zertifizierung wird für die entsprechende Dauer „auf Eis gelegt“ und kann jederzeit wieder aktiviert werden, sobald die erforderlichen Fortbildungsnachweise erbracht werden.

Ein Antrag zur Nachzertifizierung ist nicht erforderlich!

4 E-Zert-Richtlinien zur Bewertung von Fortbildungsmaßnahmen

(1) Die Fortbildungsmaßnahmen werden mit Punkten bewertet. Die Kategorien und die Bewertungsskala ergeben sich im Einzelnen aus Absatz 3.

(2) Es gelten die „Richtlinien zur kontinuierlichen Fortbildung (E-Zert)“ in der jeweils aktuellen Fassung.

(3) Folgende Kategorien von Fortbildungsmaßnahmen sind für die Nachregistrierung geeignet und werden wie folgt bewertet:

³ \cong 1.500 - 1.600 Jahresarbeitsstunden (= 50 ECTS-Äquivalente)

⁴ innerhalb einer Institution wie Krankenhaus, Rehabilitationszentrum oder einer ernährungstherapeutischen Praxis

Tabelle 1: Kategorien und Bewertungsskala für Fortbildungsmaßnahmen

Kategorie		Punkte
I	Seminare (physische Präsenz oder Onlinepräsenz; TN-Zahl max. 25) Erweiterung der für die Berufsausübung erforderlichen Kompetenzen; konzeptionell vorgesehene Beteiligung des Teilnehmers (praktische Übungen, Kleingruppenarbeit, Rollenspiele, Fallbesprechungen).	1 Punkt je UE⁵ Max. 1 Zusatzpunkt (ab 8 UE) bei Gestaltung der Fallbeispiele anhand des G-NCP.
II	Fachbezogene Kongresse Tagungen Fachvorträge (Präsenz und Online) ⁶	
II a	Fachvorträge die Dauer ist in der Regel < 4 Stunden	ab 60 Minuten 1 Punkt ab 120 Minuten 2 Punkte ab 180 Minuten 3 Punkte
II b	Kongresse, Fachtagungen, Symposien halber Tag (4 Stunden) ganzer Tag (8 Stunden)	halber Tag: 3 Punkte ganzer Tag: bis 6 Punkte 1 Zusatzpunkt bei dokumentierter Lernerfolgskontrolle
III	Fortbildungsbeiträge in Printmedien tutoriell unterstützte Online Fortbildungen selbstgesteuertes Lernen	
III a.	Fortbildungsbeiträge in Printmedien oder als elektronisch verfügbare Version (online Fachartikel) mit nachgewiesener Qualifizierung durch eine Lernerfolgskontrolle in schriftlicher oder digitalisierter Form.	1 Punkt pro Fortbildungsbeitrag bei bestandener Lernerfolgskontrolle (Kat. III a./b. und c. insgesamt max. 18 Punkte in 3 Jahren)
III b.	Tutoriell unterstützte Online-Fortbildungsmaßnahme mit nachgewiesener Qualifizierung durch eine Lernerfolgskontrolle in digitaler bzw. schriftlicher Form, Blended-Learning-Fortbildungsmaßnahme in Form einer inhaltlich und didaktisch miteinander verzahnten Kombination aus tutoriell unterstützten Online-Lernmodulen und Präsenzveranstaltungen.	1 Punkt pro UE (Kat. III a./b. und c. insgesamt max. 18 Punkte in 3 Jahren)
III c.	Informelles, selbstgesteuertes Lernen & Selbstlernaufgaben	Individuelle Bepunktung durch die Zertifizierungskommission (Kat. III a./b. und c. insgesamt max. 18 Punkte in 3 Jahren)
IV	Wissenschaftliche Veröffentlichungen, Fach-Autorentätigkeit (z. B. als PeerReviewed Artikel, Fachartikel/Buch)	2 Punkte pro wissenschaftliche Veröffentlichung (max. 6 Punkte in 3 Jahren)
V	Fach-Referententätigkeit	1 Punkt pro neu erarbeitetem wissenschaftlichen Fach-Beitrag (frei von Interessenskonflikten) (max. 6 Punkte in 3 Jahren)

⁵ UE = Unterrichtseinheit $\hat{=}$ 45 Minuten

⁶ Konkretisierung der Kategorie laut Kommissionbeschluss vom 25.03.2025

VI	Hospitationen	2 Punkte pro Tag (max. 10 Punkte in 3 Jahren)
VII	(Fall-)Supervisionen	1 Punkt pro UE (max. 24 Punkte in 3 Jahren)
VIII	(Zweit)Studium	20 bis max. 50 Punkte in 3 Jahren
IX	Sonstiges Dissertation/Habilitation/Promotion (fachbezogen)	Bis zu 6 Punkten

(4) Die Bewertung und Überprüfung der eingereichten Fortbildungsmaßnahmen anhand der E-Zert Richtlinien zur kontinuierlichen Fortbildung unterliegt abschließend der Zertifizierungskommission.

5 Anerkennung von Fortbildungsmaßnahmen

Die Anerkennung von Fortbildungsmaßnahmen gegenüber dem Veranstalter erfolgt grundsätzlich **vor** ihrer Durchführung durch E-Zert. Hiervon ausgenommen sind die Kategorien III c. sowie IV bis IX.

Jede Veranstaltung erhält auf diesem Weg einen QR-Code (= Fortbildungsnummer). **Die Nutzung des QR-Codes zur Einreichung der Teilnahme an einer Fortbildungsveranstaltung ist bindend.** Wird stattdessen eine Teilnahmebescheinigung per PDF eingereicht, fällt in den Kategorien I bis III a eine Bearbeitungsgebühr von 5 € an. Ausgenommen davon sind die Kategorien III b, III c, IV bis VIII. **Der Zeitpunkt, ab dem diese Regelung gilt, wird allen Zertifizierten rechtzeitig mitgeteilt!**

6 Voraussetzungen der Anerkennung von Fortbildungsmaßnahmen

- (1) Die Anerkennung einer Fortbildungsmaßnahme setzt voraus, dass
 - die Fortbildungsinhalte den Zielen der E-Zert Richtlinien entsprechen;
 - die Vorgaben der [Berufsrichtlinien VDD](#)/der [Berufsordnung VDOE](#) eingehalten werden;
 - sie auf Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse konzipiert sind;
 - die Inhalte frei von wirtschaftlichen Interessen sind und Interessenskonflikte des Veranstalters und der Referenten offengelegt werden.
- (2) Maximal 10% der erforderlichen Fortbildungspunkte können durch Veranstaltungen, für die ein Interessenkonflikt (bzgl. Produkt, Investor, Berater) besteht, berücksichtigt werden.

7 Verfahren der Anerkennung von Fortbildungsmaßnahmen

(1) Zum Anerkennungsverfahren erlassen die Trägerorganisationen eine Richtlinie, in der insbesondere Folgendes geregelt ist:

1. Antragsfristen;
2. Inhalt und Form der Anträge und Erklärungen;
3. Methoden der Lernerfolgskontrolle;
4. Inhalte der Teilnehmerbescheinigungen
5. Ergänzende Anforderungen für die Anerkennung von Fortbildungsmaßnahmen bestimmter Kategorien.
6. Widerspruchsverfahren
7. Gebühren

(2) Die Anerkennung erfolgt auf Antrag des Veranstalters.

(3) Der Veranstalter muss erklären, dass die Vorgaben (Richtlinie) der Trägerorganisationen in der jeweils gültigen Fassung beachtet werden.

8 Fortbildung im Ausland

(1) Im Ausland absolvierte Fortbildungsmaßnahmen sind für das Fortbildungszertifikat anrechnungsfähig, soweit sie den Anforderungen dieser Fortbildungsordnung im Grundsatz entsprechen.

(2) Die Zertifikatinhaberin/der Zertifikatsinhaber muss einen Nachweis über die Art der Fortbildung führen, der es gestattet, die Einhaltung der Voraussetzungen dieser Fortbildungsordnung zu prüfen.

9 Verlust der Zertifizierung

Die Zertifizierung erlischt mit sofortiger Wirkung, bei

- Kündigung der Mitgliedschaft in einem der Trägerorganisationen
- bei fehlendem Zahlungseingang
- Verstoß gegen die Berufsordnungen/Berufsrichtlinien der Trägerverbände.

Tabelle 2: Anlage 5 Zulassungsvoraussetzungen zum Vertrag nach [§ 125 Absatz 1 SGB V](#) über die Versorgung mit Leistungen der Ernährungstherapie und deren Vergütung" - [Punkt 4.1](#)

Grundqualifikation (Zulassungsvoraussetzungen) für das Zertifikat „E-Zert Ernährungstherapie“ (nach Ziffer 4, Anlage 5 zum Vertrag nach § 125 Absatz 1 SGB V über die Versorgung mit Leistungen der Ernährungstherapie und deren Vergütung für die Leistungserbringung)				
Die Gesamtsumme von 100 ECTS muss durch die Ausbildung/das Studium/ oder durch Fortbildung erreicht werden (Empfehlung: 90 ECTS aus dem Studium und 10 ECTS durch Fortbildung). Innerhalb eines Bereichs müssen alle Themen zu annähernd gleichen Anteilen vertreten sein. Die Zuordnung von vergleichbaren Inhalten zu den Themen kann flexibel gehandhabt werden, z. B. zwischen B1 und E2				
Bereiche	Themen		Inhalte (Schwerpunkte und Beispiele)	Mindestens zu erreichende ECTS (absolviert in Bachelor/Master/ Fortbildung)
Naturwissenschaftliche Grundlagen	N1	Allgemeine, anorganische und organische Chemie	Grundlagen der anorganischen und organischen Chemie	10
	N2	Epidemiologie, Statistische Grundlagen/Mathematik, Physik	Auswertung und Interpretation von Daten und Studien; Deskriptive und analytische Statistik, Epidemiologie; Elemente der Differential- und Integralrechnung, Ausgleichs- und Regressionsrechnung, Wahrscheinlichkeitsrechnung; Grundbegriffe der Physik	
Biologisch-medizinische Grundlagen	B1	Biochemie	Grundlagen biochemischer Prozesse und Reaktionen	10
	B2	Biologie und Genetik	Molekularbiologie, Grundlagen der Genetik	
	B3	Physiologie	Funktion (Physiologie) des menschlichen Organismus, u. a. Zellphysiologie, Elektrolythaushalt, Säure-Basen-Haushalt	
	B4	Anatomie	Aufbau (Anatomie) des menschlichen Organismus, u. a. Gastrointestinaltrakt, Herz-Kreislauf-System	
	B5	Mikrobiologie	Grundlagen der Mikrobiologie	
	B6	Erste Hilfe	Allgemeines Verhalten bei Notfällen; Erstversorgung von Verletzten; Blutstillung und Wundversorgung; Maßnahmen bei Schockzuständen und Wiederbelebung; Versorgung von Knochenbrüchen; Transport von Verletzten; Verhalten bei Arbeitsunfällen und sonstigen Notfällen	

Ernährungswissenschaft	E1	Ernährungsphysiologie	Energiebedarf und -stoffwechsel; Verdauung und Resorption, Verdauungsenzyme, hormonelle Regulation und Steuerung	20
	E2	Biochemie der Ernährung	Biochemische Reaktionen, Intermediärstoffwechsel, Pathobiochemie	
	E3	Ernährungslehre, Ernährung des Menschen	Ernährungssituation in Deutschland und weltweit, Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr, Zusammensetzung der Nahrung/Nahrungsinhaltsstoffe; Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und praktische Ernährungsempfehlungen, ernährungsphysiologische Beurteilung von Nahrungsmitteln; Alternative Ernährungsformen; Nahrungsergänzungsmittel und funktionelle Lebensmittel	
	E4	Angewandte Ernährung/ Ernährungsstatus inkl. Nährwertberechnung	Anforderungen an die Ernährung ausgewählter Bevölkerungsgruppen (insbes. Säuglinge, Kleinkinder, Schwangere, Senioren); Entwicklung bedarfsorientierter Ernährungskonzepte; Methoden der Ernährungserhebung; Methoden zur Ermittlung des Ernährungsstatus von Personen und Gruppen, Anthropometrie; Nährwertberechnung	
	E5	Praktikum/Hospitation: Ernährungsstatus	Anthropometrische Messmethoden, Messung der Körperzusammensetzung mit verschiedenen Methoden, Erfassung des Ernährungsstatus	

Lebensmittelwissenschaft	L1	Lebensmittelchemie und -analytik	Hauptinhaltsstoffe von Lebensmitteln, Sekundäre Pflanzenstoffe; analytische Methoden; Gentechnik	15
	L2	Lebensmitteltechnologie	Prozessschritte und Abläufe der Verarbeitung, Einfluss von Prozessabläufen auf Qualität und Inhaltsstoffe der Lebensmittel; Lebensmittelsensorik	
	L3	Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung	Zubereitungsverfahren und deren Einfluss auf die Qualität von Lebensmitteln	
	L4	Warenkunde	Natürliche und industriell hergestellte Produkte: Herkunft, Verarbeitung, stoffliche Zusammensetzung, Qualitätsmerkmale	
	L5	Lebensmittelmikrobiologie, -toxikologie	Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel, pathogene Mikroorganismen, Kontaminationen, Rückstände, Hygiene, Hygienekonzepte	
	L6	Lebensmittelrecht	Grundlegende nationale und EU-weite Regelungen zum Lebensmittelrecht, z. B. LFGB, LM-Kennzeichnungs-VO, Novel Food-VO, Health Claims	
	L7	Praktikum/Hospitation Speisenherstellung	Vorbereitungs-, Gar- und Aufbereitungsverfahren; Koch- und Küchentechnik	2-3 ECTS zwingend erforderlich
Ernährungsmedizin, Diätetik	D1	Ernährungsassoziierte Erkrankungen, Pathophysiologie	Epidemiologie, Prävention und Therapie von Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts, des Herz-Kreislauf-Systems, des Stoffwechsels (insbes. Diabetes mellitus); Übergewicht und Adipositas; Störungen des Wasser- und Elektrolythaushalts; immunologische, rheumatische und allergische Erkrankungen; Fehl- und Mangelernährung; klinische Laborparameter	30
	D2	Diätetik	Grundlagen der Diätetik, Diätkostformen, relevante Leitlinien	
	D3	Praktikum/Hospitation Speisenplanung	Aufstellen und Berechnen von Tages- und Wochenspeiseplänen bei verschiedenen diätetischen Indikationen	

Ernährungspsychologie, Ernährungssoziologie, Beratung und Kommunikation	P1	Ernährungspsychologie	Wissenschaftlich-theoretische Inhalte der Ernährungspsychologie, psychologische Erklärungsansätze, Ernährungsverhalten, Verhaltensänderungen, Essstörungen	15
	P2	Ernährungssoziologie	Sozialwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung des Menschen, Essstile und Ernährungsgewohnheiten, milieu- und landesspezifische Besonderheiten, Einflüsse auf das Essverhalten	
	P3	Grundlagen der Kommunikation	Kommunikation, Kommunikationstheorien und -techniken	
	P4	Gesprächsführung und Beratung	Gesprächsführung in der Einzel- und Gruppenberatung, methodische und didaktische Grundlagen, Struktur von Beratungsprozessen	
	P5	Praktikum/Hospitation: praktische Erfahrungen in der Ernährungsberatung	Praktikum in Kliniken, Arztpraxen oder bei einer selbstständigen Diätassistentin/Oecotrophologin, z. B. Hospitation bei Einzel- und Gruppenberatungen inkl. Vorbereitung, Nachbereitung der Maßnahmen in Form von Dokumentation und Evaluation	
Betriebswirtschaft	W1		Grundbegriffe der Wirtschaftslehre; Wirtschaftssysteme; Landwirtschaft als Wirtschaftsfaktor; Ernährungswirtschaft (BRD/EU/global); Kostenkalkulation, Buchführung ...	ergänzend empfohlen
			Gesamt	100
<p>Zusätzlich zu den im Studium und Fortbildung erworbenen 100 ECTS sollen 50 ECTS über eine mind. einjährig vollzeitäquivalente (=1.500-1.600 Jahresarbeitsstunden) praktische Tätigkeit im Bereich Ernährungsberatung und -therapie innerhalb einer Institution wie Krankenhaus, Rehabilitationszentrum oder einer ernährungstherapeutischen Praxis nachgewiesen werden. <i>ECTS: European Credit Transfer System (1 ECTS = 30 Arbeitsstunden); auch Credit oder Kreditpunkt</i></p>				