

5, Fleischhygiene
(1.3.2006)

Anlage zu § 2 Abs. 1 Weiterbildungsordnung

Voraussetzung für die Zuerkennung der

I. Gebietsbezeichnung Fachtierärztin/Fachtierarzt für Fleischhygiene

II. Aufgabenbereich

Leitung, Beratung und Begutachtung bei:

1. Tierschutz, Zuführung der Tiere zur Schlachtstätte, Schlachtung und Untersuchung beim Fleischgewinnungsprozeß, wobei die Verhältnisse im Erzeugerbetrieb zu berücksichtigen sind,
2. Hygienekontrolle beim Schlachten der Tiere, Zerlegen, Kühlen, Gefrieren, Be- und Verarbeiten, Vermarkten und Befördern von Fleisch,
3. Einrichtung und Organisation von Fleischgewinnungsanlagen, Kühl- und Gefriereinrichtungen, Zerlegungsbetriebe, Fleischmärkte, Fleischuntersuchungsstellen und deren Nebeneinrichtungen.

III. Weiterbildungszeit

4 Jahre

IV. Weiterbildungsgang

- A. 1. Tätigkeit als amtlicher Tierarzt in einer nach VI. 1. zugelassenen Weiterbildungsstätte mindestens

1 Jahr

und

2. amtliche Tätigkeit in einer Überwachungsbehörde für Fleischgewinnungsbetriebe

und

3. in einem fachspezifischen wissenschaftlichen Institut oder einer Hochschule / Universität oder einer Bundeseinrichtung, zu 2. und 3. mindestens

2 Jahre

4. Ferner können folgende Weiterbildungstätigkeiten angerechnet werden:
- a. in einem Institut für Lebensmittelhygiene, Untersuchungsämter eingeschlossen,
 - b. in der Lebensmittelüberwachung,
 - c. in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb oder einem Institut der Lebensmitteltechnologie,

5, Fleischhygiene
(1.3.2006)

- d. in der klinischen Bestandsbetreuung von Haussäugetieren oder Geflügel,
- e. fachbezogene Tätigkeit aus der Vorbereitungszeit für den Veterinärverwaltungsdienst.

Die Tätigkeiten unter a-e werden höchstens bis insgesamt **12 Monate** angerechnet.

- B. Nachweis der Teilnahme an einschlägigen Fortbildungsveranstaltungen mit mindestens 40 Stunden.
- C. Vorlage der Dissertation und einer fachbezogenen wissenschaftlichen Originalarbeit, die sich nicht auf die Erkenntnisse der Dissertation beschränken darf. Die Veröffentlichung der Arbeit muß in einer anerkannten Fachzeitschrift erfolgen.

V. Wissensstoff

Kenntnisse in:

1. Fleischhygienerecht und Geflügelfleischhygienerecht, nationalen und europäischen Rechtsgrundlagen zur Tierkörperbeseitigung, Immissionsschutz, Abfallverwertung und Abfallbeseitigung sowie Lebensmittelrecht, Tierschutz und Tierseuchenrecht,
2. Praktischer Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung,
3. Sensorischen, mikroskopischen, mikrobiologischen, serologischen und physikalisch-chemischen Untersuchungsgängen für die amtliche Schlachttier- und Fleischuntersuchung,
4. Technologie und Betriebsablauf in allen Stufen der Fleischgewinnung und der Fleischbe- und -verarbeitung, auch im Hinblick auf Bau und Betrieb der entsprechenden Anlagen.

VI. Weiterbildungsstätten

Gemäß § 35 Kammergesetz zugelassene bzw. ermächtigte

1. zu IV. A. 1.
Schlachtbetriebe mit oder ohne angeschlossene Schlachtviehmärkte, Fleischmärkte, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe, Kühlhäuser sowie Fleischuntersuchungsstellen,
2. zu IV. A. 2. und 3.
wissenschaftliche Institutionen einer Hochschule/Universität oder Bundeseinrichtungen, sowie ähnliche anerkannte amtliche Untersuchungsstellen.

Im Falle der Weiterbildung nach IV A. 4. entfällt die Notwendigkeit der Weiterbildungsermächtigung.

3. Entsprechende einschlägige Institutionen des In- und Auslandes.