

Anlage
Fachtierarzt für Fleischhygiene

I.) Aufgabenbereich:

Das Fachgebiet umfasst den gesamten Bereich der tierärztlichen Tätigkeiten für das Gebiet der Fleischhygiene auf allen Produktionsstufen der Lebensmittelkette Fleisch. Zu den Aufgaben gehören insbesondere die Leitung, Beratung, Kontrolle, Untersuchung und Begutachtung bei der Überwachung der Schlachttiere, der Gewinnung, Be- und Verarbeitung sowie des Inverkehrbringens von Fleisch einschließlich der Schlachtnebenprodukte.

II.) Weiterbildungszeit 4 Jahre

**III.) Weiterbildungsgang
A.1.)**

Weiterbildung in einer nach V zugelassenen Weiterbildungsstätte 4 Jahre

Bei einer Weiterbildung in einer Einrichtung nach V.1. sind zu absolvieren:
Praktische Tätigkeiten von insgesamt 6 Wochen in einer für die amtlichen fleischhygienischen Aufgaben zuständigen Behörde. Das Praktikum kann auch geteilt werden.

Bei einer Weiterbildung in einer Einrichtung nach V.2. sind zu absolvieren:
Praktische Tätigkeiten von insgesamt 6 Wochen in fachbezogenen Universitäts- oder Hochschulinstituten oder Untersuchungsämtern, fachtierärztlich geleiteten Lebensmittellaboratorien oder gleichartigen Einrichtungen des In- und Auslandes, sofern fleischhygienische Fragestellungen bearbeitet werden. Das Praktikum kann auch geteilt werden.

A.2.)

Anrechenbar sind:

Weiterbildungszeiten, die in engem fachlichen Zusammenhang mit dem Aufgabengebiet eines Fachtierarztes für Fleischhygiene stehen wie die Weiterbildungszeit für die Zusatzbezeichnung Hygiene- und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich
bis zu 2 Jahre

Bestehende Fachtierarztanerkennungen verwandter Gebiete (Lebensmittel, Milchhygiene, Mikrobiologie, Pathologie, Tierhygiene und Tierhaltung und/oder öffentliches Veterinärwesen)
bis zu 2 Jahre

Die Gesamtanrechnungszeit darf 2 Jahre nicht überschreiten.

B.) Publikationen

Vorlage einer Dissertation und einer fachbezogenen wissenschaftlichen Veröffentlichung oder von drei fachbezogenen wissenschaftlichen Veröffentlichungen, bei Co-Autorenschaft mit Erläuterung des eigenen Anteils. Die Veröffentlichungen müssen in anerkannten Fachzeitschriften mit Gutachtersystem erfolgen.

C.) Fortbildungen

Nachweis der Teilnahme an anerkannten fachbezogenen Fortbildungsveranstaltungen im In- oder Ausland mit insgesamt mindestens 160 Stunden.

D.) Kurse

Ggf. Nachweis der Teilnahme an von der Kammer anerkannten Weiterbildungskursen mit insgesamt 160 Stunden. Diese können auf die Fortbildungsveranstaltungen unter C angerechnet werden.

E.) Leistungskatalog und Dokumentation

Erfüllung des Leistungskatalogs einschließlich der Dokumentationen (s. Anhang).

IV. Wissensstoff

1. Veterinary Public Health: Tierseuchen, Zoonosen und Lebensmittelinfektionen; Kontaminanten und Rückstände in Lebensmitteln tierischer Herkunft, Epidemiologische Grundlagen und Zusammenhänge, Verbraucherschutz, Tierschutz und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Fleischgewinnung und –verarbeitung,
2. Tiergesundheit, Tierschutz und Tierwohlparameter: Transport, Entladen, Schlachttieruntersuchung, Betäubungsverfahren und Kontrolle
3. Hygiene und Technologie der Fleischgewinnung: Aufgaben der Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe, bauliche und hygienische Anforderungen; Technologie und Betriebsablauf auf allen Stufen der Fleischgewinnung, Fleischbe- und –verarbeitung; Arbeitsschutz;
4. Fleischuntersuchung und Fleischqualität: Untersuchungsgänge bei allen schlachtbaren Tieren; klassische, visuelle und risikoorientierte Fleischuntersuchung; Schlachtkörperpathologie, fleischhygienisch relevante Infektionserkrankungen, Parasitosen; Technopathien; Parameter der Fleischqualität, Abweichungen der Fleischqualität; Verderbsprozesse und –ursachen; Kühlen und Gefrieren von Fleisch; Transport und Lagerung, Befunderhebung und Dokumentation, Datenerfassung und –management
5. Diagnostische Verfahren und weitere Untersuchungen: Sensorische, parasitologische, mikrobiologische, histologische, immunologische, serologische, chemische, physikalische, bioanalytische und toxikologische Verfahren.
6. Hygiene- und Qualitätsmanagement: Eigenkontrollen, HACCP, QS-System, GMP/GHP; QM-Systeme im Fleischbereich; Rückverfolgbarkeit, Informations- und Kommunikationstechnologie, Monitoringprogramme und Überwachungssysteme bei der Fleischgewinnung; Qualitätsfleischprogramme; Struktur der Überwachung auf nationaler und EU-Ebene
7. Vermarktung von Fleisch, Fleisch- und Nebenprodukten: Handelsklassen, Innergemeinschaftlicher und internationale Märkte sowie Agrarpolitik, Wertschöpfungskette, Waren-

ströme, Globalisierung, Internethandel von Fleisch und Fleischerzeugnissen, Verwertung von Nebenprodukten der Schlachtung

8. Rechtshintergrund: Europäische und nationale Rechtsvorschriften zur Fleisch- und Lebensmittelhygiene, Lebensmittelsicherheit, Gesundheitsschutz, Täuschungsschutz, Lebensmittelkennzeichnung, Tiergesundheit, Tierschutz und Arzneimittel; Lebensmittelketteninformation; angrenzende Rechtsgebiete zu Tierseuchen, Abfallbeseitigung und -verwertung, tierische Nebenprodukte, Immissionsschutz und Umweltrecht sowie DIN/ISO/CEN-Normen

V. Weiterbildungsstätten:

- Fachspezifische Einrichtungen der tierärztlichen Bildungsstätten oder andere Einrichtungen bei Hochschulen sowie Forschungsinstituten, sofern schwerpunktmäßig fleischhygienische Fragestellungen bearbeitet werden.
- Veterinäruntersuchungsämter, Lebensmittelüberwachungsbehörden sowie fach-tierärztlich geleitete Lebensmittellaboratorien
- Zugelassene Betriebe und Institutionen, die fleischhygienische Aufgaben wahrnehmen bzw. Fleisch gewinnen, be- oder verarbeiten
- Andere Einrichtungen des In- und Auslandes mit einem vergleichbaren Arbeitsgebiet soweit sie als Weiterbildungsstätte zugelassen oder anerkannt sind.

Anhang zu III E)

Beispiele für Anforderungen im Leistungskatalog

Der Weiterbildungsermächtigte hat die Leistung zu bestätigen.

Erbrachte Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit

- Prüfen bzw. Erstellen von Eigenkontroll- und HACCP-Konzepten für Betriebe der Fleischwirtschaft
- Abfassen von Berichten über die Ergebnisse der durchgeführten Kontrollen in 2 Betrieben verschiedener Betriebsarten
- Erstellen einer gutachterlichen Stellungnahme zu Ergebnissen von Kontrollen zur Einhaltung relevanter Tierschutzaspekte beim Transport, Abladen und im Umfeld des Schlachtbetriebes
- Durchführung der Überwachung zur Einhaltung von Betäubungsvorgaben sowie Teilnahme an entsprechenden Fortbildungslehrgängen
- Erstellen eines Gutachtens bzw. einer Stellungnahme zu einem Neubau- bzw. Rekonstruktions-Projekt für einen Schlachtbetrieb oder einen anderen Betrieb der Fleischwirtschaft
- Erstellen eines erläuternden Berichtes zur Fleischuntersuchungsstatistik
- Durchführung der Überwachung der Einhaltung der mikrobiologischen Eigenkontrollen in einem zugelassenen Schlachtbetrieb bzw. in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb

- Durchführung der Trichinellenuntersuchung einschließlich Nachweis über erfolgreiche Teilnahme an Validierungsmaßnahmen der Behörde oder eines entsprechenden Fortbildungskurses in der Trichinellenuntersuchung
- Durchführung der bakteriologischer Untersuchung inkl. Hemmstofftest

Erbrachte Leistungen im Rahmen der Untersuchung

- Sensorische Prüfung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
- Histologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
- Bestimmung der Frische oder des Verderbs von Fleisch und Fleischerzeugnissen
- Bestimmung der mesophilen aeroben Gesamtkeimzahl in Fleisch und in Lebensmitteln
- Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl auf Schlachttierkörpern
- Bestimmung der mesophilen aeroben Gesamtkeimzahl auf Oberflächen/Bedarfsgegenständen
- Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes mit Abklatschspangen etc.
- Diagnostik von multiresistenten Keimen und anderen pathogenen Bakterien, z.B.
 - Enterobacteriaceae*
 - coliforme Keimen und/oder *E. coli*
 - Salmonella* spp.
 - STEC/EHEC
 - Campylobacter coli* und *C. jejuni*
 - Listeria monocytogenes*
- Analytik mikrobieller Toxine (z.B. Enterotoxine von *Staphylococcus aureus*)
- Nachweis der Tierart bei Fleisch, Fleischzubereitungen und bei Zutaten für die entsprechenden Fleischerzeugnisse
- Durchführung von weitergehenden Untersuchungen zur Fleischbeurteilung, z. B. pHWert, Farb- und Geruchsabweichungen, Wässrigkeit
- Bestimmung chemischer Fleischparameter, wie Fett und Eiweiß
- Bestimmung des Fremdwassergehaltes und Tropfwasserverlustes bei Geflügelfleisch
- Rückstandsanalytische Untersuchungen
- Nachweis von Kontaminationen mit spezifiziertem Risikomaterial im Schlachtbereich
- Anfertigung von Gutachten oder Stellungnahmen als wissenschaftlicher Sachverständiger im Fleischhygienebereich einschließlich rechtlicher Bewertung.

In den Leistungskatalogen nicht enthaltene gleichwertige Leistungen vergleichbarer Art können auf Antrag anerkannt werden.

Muster: Falldokumentation für die Weiterbildung zum Fachtierarzt für Fleischhygiene

Die tabellarischen Falldokumentationen sind vom sich Weiterbildenden gem. des unten aufgeführten Musters zu führen und in der Reihenfolge des Leistungskataloges zu ordnen. Sie sind vom weiterbildenden bzw. betreuenden Tierarzt/Tutor zu unterzeichnen und bei der Anmeldung zum Prüfungsgespräch vorzulegen.

Weiterzubildender.....Weiterbildungsstätte.....

N r.	Datum	Fall -Nr.	Tierart	Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit	Leistungen im Rahmen der Untersuchung
1					
2					
3					

Ausführlicher Fallbericht

Es sind 15 ausführliche Fallberichte vorzulegen, verteilt auf Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit und Leistungen im Rahmen der Untersuchung. Alle wesentlichen Maßnahmen und Untersuchungen müssen in diesen Fällen vom Kandidaten selbst durchgeführt worden sein.