Anlage 7 (zu § 2 Abs. 2 Nr. 7)

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. Tätigkeit in fachspezifischen Einrichtungen der tierärztlichen Bildungsstätten oder anderen Einrichtungen an Hochschulen sowie zugelassenen Forschungsinstituten, sofern schwerpunktmäßig fleischhygienische Fragestellungen bearbeitet werden
4 Jahre

2. Tätigkeit in zugelassenen Veterinäruntersuchungsämtern, Lebensmittelüberwachungsbehörden sowie fachtierärztlich geleiteten zugelassenen Lebensmittellaboratorien
4 Jahre

3. Tätigkeit in zugelassenen Betrieben oder Institutionen, die fleischhygienische Aufgaben wahrnehmen bzw. Fleisch gewinnen, be- oder verarbeiten oder in anderen zugelassenen Einrichtungen mit einem vergleichbaren Arbeitsgebiet
4 Jahre

B. Bei einer Weiterbildung in einer Einrichtung nach A.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 A.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.

C. Auf Antrag können angerechnet werden:

- Weiterbildungszeiten, die in engem fachlichen Zusammenhang mit dem Aufgabengebiet eines Fachtierarztes für Fleischhygiene stehen wie die Weiterbildungszeit für den Erwerb der Zusatzbezeichnung Hygiene- und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich

  höchstens 2 Jahre

- Weiterbildungszeiten verwandter Gebiete (Lebensmittel, Milchhygiene, Mikrobiologie, Pathologie, Tierhygiene und Tierhaltung und/oder Öffentliches Veterinärwesen)

  höchstens 2 Jahre

Die Gesamtanrechnungszeit darf **2 Jahre** nicht überschreiten.

D. Vorlage eines Leistungskataloges der vom Weiterzubildenden durchgeführten und vom ermächtigten Tierarzt bestätigten Untersuchungen und Verrichtungen gemäß IV. B. Auf Antrag können einzelne Untersuchungen und Verrichtungen durch vergleichbare Leistungen ersetzt werden.

IV. Wissensstoff:

A.

1. Veterinary Public Health: Tierseuchen, Zoonosen und Lebensmittel-infektionen; 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; Verderbnisprozesse 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, Warenströme, Globalisierung, Internethandel von Fleisch und Fleischerzeugnissen, Verwertung von Nebenprodukten der Schlachtung

8. Rechtshintergrund: Europäische und nationale Rechtsvorschriften zu 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

B. Leistungskatalog (Leistung und Anzahl)

Der Weiterbildungsermächtige 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- oder 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 Trichinenuntersuchung einschließlich Nachweis über erfolgreiche Teilnahme an Validierungsmaßnahmen der Behörde oder eines entsprechenden Fortbildungskurses in der Trichinenuntersuchung
- Durchführung der bakteriologischen Untersuchung einschließlich 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 u.a.
- 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. pH-Wert, 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.

<u>Muster: Dokumentation der Verrichtungen des Leistungskataloges</u>

Die tabellarischen Falldokumentationen sind vom Weiterzubildenden gemäß dem unten aufgeführten Muster zu führen und in der Reihenfolge des Leistungskataloges zu ordnen. Sie sind vom Weiterbildungsermächtigten zu bestätigen.

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

Nr.	Datum	Fall-Nr.	Tier-art	Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit	Leistungen im Rahmen der Untersuchung
1					
2					
3					

Muster: Fallbericht

Es sind **15 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 Weiterzubildenden selbst durchgeführt worden sein.