

**Anlage 080 (zu § 2 Abs. 2 Nr. 080.)**

**FACHTIERARZT FÜR FLEISCHHYGIENE**

**I. Aufgabenbereich:**

Das Gebiet 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. Tätigkeiten unter der Leitung eines ermächtigten Tierarztes in mit dem Aufgabenbereich nach I. befassten**

**1.1** Instituten der tierärztlichen Bildungsstätten sowie zugelassenen Forschungsinstituten, sofern schwerpunktmäßig fleischhygienische Fragestellungen bearbeitet werden oder anderen vergleichbaren Einrichtungen des In- und Auslands,

**1.2** zugelassenen Veterinäruntersuchungsämtern, Lebensmittelüberwachungsbehörden sowie Lebensmittellaboratorien oder anderen vergleichbaren Einrichtungen des In- und Auslands,

**1.3** zugelassenen Betrieben oder Institutionen, die fleischhygienische Aufgaben wahrnehmen bzw. Fleisch gewinnen, be- oder verarbeiten oder anderen vergleichbaren Einrichtungen des In- und Auslands.

Bei einer Weiterbildung in Einrichtungen nach **A.1.1** oder **1.3** sind zu absolvieren: Praktische Tätigkeiten von insgesamt 4 Wochen in einer für die amtlichen fleischhygienischen Aufgaben zuständigen Behörde.

Bei einer Weiterbildung in einer Einrichtung nach **A.1.2** sind zu absolvieren: Praktische Tätigkeiten von insgesamt 4 Wochen in fachbezogenen Universitäts- oder Hochschulinstituten oder Untersuchungsämtern, fachtierärztlich geleiteten Lebensmittellaboratorien oder gleichartigen Einrichtungen des In- und Auslands, sofern fleischhygienische Fragestellungen bearbeitet werden.

Die Praktika können auch geteilt absolviert werden.

**2. Auf Antrag können angerechnet werden:**

- Weiterbildungszeiten zum Fachtierarzt für Bakteriologie und Mykologie, Lebensmittel, Mikrobiologie, Milchhygiene, Pathologie und Tier- und Umwelthygiene

**höchstens 2 Jahre**

- Vorbereitungszeit für die Ablegung der Prüfung für den Veterinärverwaltungsdienst, soweit sich diese mit dem Wissensstoff deckt

**höchstens 1 Jahr**

- Weiterbildungszeiten zum Tierarzt mit der Zusatzbezeichnung Hygieneberatung und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich

**höchstens 1 Jahr**

- Weiterbildungszeiten zum Tierarzt mit weiteren fachbezogenen Fachtierarzt- und Zusatzbezeichnungen

**höchstens 1/2 Jahr**

Die Tätigkeit in den einzelnen Einrichtungen darf jeweils **2 Monate** nicht überschreiten. Die Gesamtanrechnungszeit darf **2 Jahre** nicht überschreiten.

**B.** Die Weiterbildung in den Gebieten erfordert die Vorlage einer Dissertation oder einer fachbezogenen Publikation als Erstautor in einer anerkannten Fachzeitschrift mit Gutachtersystem.

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

**D.** Erfüllung des Leistungskatalogs inklusive der Dokumentationen (s. Anlage). Auf Antrag können einzelne Untersuchungen und Verrichtungen durch vergleichbare Leistungen ersetzt werden.

#### **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, 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, innergemeinschaftliche und internationale Märkte sowie Agrarpolitik, Wertschöpfungskette, Warenströme, Globalisierung, Internethandel von Fleisch und Fleischerzeugnissen, Verwertung von Nebenprodukten der Schlachtung,
- 8. einschlägige Rechtsvorschriften:**  
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.

## Anhang:

### **Anlage 1: Leistungskatalog und Dokumentation Fachtierarzt für Fleischhygiene**

Es sind insgesamt mindestens **500** der nachfolgenden **Verrichtungen** zu erbringen, tabellarisch zu dokumentieren und vom Weiterbildungsermächtigten zu bestätigen. Diese müssen sich zu annähernd gleichen Teilen auf die Gebiete Fleischüberwachungs- und -kontrolltätigkeit sowie Fleischuntersuchung verteilen. Die Darstellung soll nach dem Muster „tabellarische Falldokumentation“ der Anlage 2 erfolgen.

Weiterhin sind **15 ausführliche Berichte** entsprechend dem aufgeführten Muster der Anlage 3 zu verfassen.

| Nr.       | Verrichtung                                                                                                                                                                        |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1.</b> | <b>Erbrachte Leistungen im Rahmen der Fleischüberwachungs- und -kontrolltätigkeit</b>                                                                                              |
| 1.1.      | Prüfen bzw. Erstellen von Eigenkontroll- und HACCP-Konzepten für Betriebe der Fleischwirtschaft                                                                                    |
| 1.2.      | Abfassen von Berichten über die Ergebnisse der durchgeführten Kontrollen in zwei Betrieben verschiedener Betriebsarten                                                             |
| 1.3.      | Erstellen einer gutachterlichen Stellungnahme zu Ergebnissen von Kontrollen zur Einhaltung relevanter Tierschutzaspekte beim Transport, Abladen und im Umfeld des Schlachtbetriebs |
| 1.4.      | Durchführung der Überwachung zur Einhaltung von Betäubungsvorgaben sowie Teilnahme an entsprechenden Fortbildungslehrgängen                                                        |
| 1.5.      | Erstellen eines Gutachtens bzw. einer Stellungnahme zu einem Neubau- oder Rekonstruktions-Projekt für einen Schlachtbetrieb oder einen anderen Betrieb der Fleischwirtschaft       |
| 1.6.      | Erstellen eines erläuternden Berichts zur Fleischuntersuchungsstatistik                                                                                                            |
| 1.7.      | Durchführung der Überwachung der Einhaltung der mikrobiologischen Eigenkontrollen in einem zugelassenen Schlachtbetrieb bzw. in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb               |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.8.      | Durchführung der Trichinenuntersuchung einschließlich Nachweis über erfolgreiche Teilnahme an Validierungsmaßnahmen der Behörde oder eines entsprechenden Fortbildungskurses in der Trichinenuntersuchung                                                                                                                                                       |
| 1.9.      | Durchführung der bakteriologischen Untersuchung einschließlich Hemmstofftest                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>2.</b> | <b>Erbrachte Leistungen im Rahmen der Fleischuntersuchung</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2.1.      | Sensorische Prüfung von Fleisch und Fleischerzeugnissen                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2.2.      | Histologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2.3.      | Bestimmung der Frische oder des Verderbs von Fleisch und Fleischerzeugnissen                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2.4.      | Bestimmung der mesophilen aeroben Gesamtkeimzahl in Fleisch und in Lebensmitteln                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2.5.      | Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl auf Schlachtierkörpern                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2.6.      | Bestimmung der mesophilen aeroben Gesamtkeimzahl auf Oberflächen/Bedarfsgegenständen                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2.7.      | Bestimmung des Oberflächenkeimgehalts mit Abklatschspangen etc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2.8.      | Diagnostik von multiresistenten Keimen und anderen pathogenen Bakterien, z. B. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enterobacteriaceae</li> <li>• coliforme Keime und/oder <i>E. coli</i></li> <li>• <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>• STEC/EHEC</li> <li>• <i>Campylobacter coli</i> und <i>jejuni</i></li> <li>• <i>Listeria monocytogenes</i></li> </ul> |
| 2.9.      | Analytik mikrobieller Toxine (z. B. Enterotoxine von <i>Staphylococcus aureus</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2.10.     | Nachweis der Tierart bei Fleisch, Fleischzubereitungen und bei Zutaten für die entsprechenden Fleischerzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2.11.     | Durchführung von weitergehenden Untersuchungen zur Fleischbeurteilung, z. B. pH-Wert, Farb- und Geruchsabweichungen, Wässrigkeit                                                                                                                                                                                                                                |
| 2.12.     | Bestimmung chemischer Fleischparameter, wie Fett und Eiweiß                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2.13.     | Bestimmung des Fremdwassergehalts und Tropfwasserverlusts bei Geflügelfleisch                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2.14.     | Rückstandsanalytische Untersuchungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2.15.     | Nachweis von Kontaminationen mit spezifiziertem Risikomaterial im Schlachtbereich                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2.16.     | Anfertigung von Gutachten oder Stellungnahmen als wissenschaftlicher Sachverständiger im Fleischhygienebereich einschließlich rechtlicher Bewertung                                                                                                                                                                                                             |

## **Anlage 2: Muster „tabellarische Falldokumentation“ Fachtierarzt für Fleischhygiene**

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 unterzeichnen und bei der Anmeldung zur Prüfung vorzulegen.

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

| Nr.  | Verrichtung nach Leistungskatalog | Datum | Fall-Nr. | Tierart/Probe | Kontext/Beschreibung |
|------|-----------------------------------|-------|----------|---------------|----------------------|
| 1    | 1.1.                              |       |          |               |                      |
| 2    |                                   |       |          |               |                      |
| .... |                                   |       |          |               |                      |
| 500  | 2.16.                             |       |          |               |                      |

*Jeweils am Seitenende:*

Die Durchführung der oben aufgeführten Verrichtungen wird bestätigt:

.....

Ort, Datum, Unterschrift des Weiterbildungsermächtigten, Stempel

## **Anlage 3: Muster „ausführlicher Bericht“ Fachtierarzt für Fleischhygiene**

Es sind **15 ausführliche Berichte** vorzulegen, verteilt auf Leistungen im Rahmen der Fleischüberwachungs- und -kontrolltätigkeit und Leistungen im Rahmen der Fleischuntersuchung. Alle wesentlichen Maßnahmen und Untersuchungen müssen in diesen Fällen vom Weiterzubildenden selbst durchgeführt worden sein. Ein ausführlicher Bericht muss zwischen 1.300 und 1.700 Wörter, durchschnittlich 1.500 Wörter, umfassen. Die Gesamtwortzahl ist unter der Berichtsnummer anzugeben und umfasst nicht Bildlegenden, Literaturverzeichnis und Anhänge. Unter jedem ausführlichen Bericht sind Datum, Unterschrift und Bestätigung, dass die Untersuchungen und Verrichtungen vom Weiterzubildenden selbst durchgeführt wurden, erforderlich. Sie sind vom Weiterbildungsermächtigten durch Unterschrift zu bestätigen.