

Anlage
zu § 8 Abs. 2 der Weiterbildungsordnung
(rechtsbereinigte Fassung inkl. Dritte Satzung zur Änderung vom 1. Juni 2016,
gültig ab 2. August 2016)

8. Fachtierarzt für Fleischhygiene

I. Aufgabenbereich

Gesamter Bereich der tierärztlichen Fleischhygiene einschließlich der amtlichen Hygieneüberwachung fleischbe- und verarbeitender Betriebe sowie der Schlachtbetriebe; dabei ist der Begriff „Fleisch“ weit gefasst und schließt alle untersuchungspflichtigen Tierarten ein.

II. Weiterbildungszeit

4 Jahre

Auf die Weiterbildungszeit können angerechnet werden:

- Tätigkeit als Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene oder Milchhygiene bis zu 1 Jahr
- Tätigkeit als Tierarzt mit der Zusatzbezeichnung Molekularbiologie oder Qualitäts- und Hygienemanagement im Lebensmittelbereich bis zu 6 Monate

III. Weiterbildungsgang

A.

Tätigkeiten zum Erwerb umfassender theoretischer Kenntnisse und praktischer Fertigkeiten in der amtlichen tierärztlichen Fleischhygiene sowie der Lebensmittelhygiene mit den Schwerpunkten Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse.

In der Weiterbildungszeit sind zu absolvieren:

1. Praktische Tätigkeiten von mindestens 360 Stunden, davon
 - mindestens 160 Stunden in einem zugelassenen Schlachtbetrieb und
 - mindestens 80 Stunden in einem zugelassenen Geflügelschlachtbetrieb und
 - mindestens 120 Stunden in der amtlichen Überwachung zugelassener Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetriebe.
2. Praktische Tätigkeiten von mindestens 120 Stunden in der amtlichen Fleisch- und Lebensmittelhygiene-Überwachung in einem Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt (LÜVA) oder einer entsprechenden Behörde.
3. Praktische Tätigkeiten von mindestens 240 Stunden in einem Labor der amtlichen Lebensmitteluntersuchung (Schwerpunkte Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse).

Tätigkeiten:

- als amtlicher Tierarzt in einem zugelassenen Schlachtbetrieb oder
 - als amtlicher Tierarzt in einem zugelassenen Geflügelschlachtbetrieb oder
 - als amtlicher Tierarzt in der Überwachung zugelassener Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetriebe oder
 - in einem amtlich zugelassenen Labor der Lebensmitteluntersuchung (Schwerpunkt Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse) oder
 - als amtlicher Tierarzt in der ambulanten Schlachttier- und Fleischuntersuchung
- können auf Antrag als Weiterbildungszeiten im Sinne von Punkt 1 bis 3 anerkannt werden.

B.

Teilnahme an einem von der Kammer anerkannten:

1. Basis-Weiterbildungskurs mit mindestens 120 Stunden und
2. Spezial-Weiterbildungskurs über den Vollzug fleisch- und lebensmittelrechtlicher Vorschriften mit mindestens 30 Stunden.

C.

Teilnahme an ATF-anerkannten Fortbildungsveranstaltungen oder von der Kammer als gleichwertig anerkannten Fachkongressen oder Fortbildungskursen auf dem Fachgebiet (einschließlich Tierschutz bei Schlachttieren, Schlachttechnologie und Fleischqualität, Wildfleischgewinnung, Schlachtbetriebslehre, Rückstandsüberwachung im Fleischhygienebereich) mit mindestens 80 Stunden.

D.

Erfüllung des Leistungskataloges. Vorlage von 10 Leistungsarten aus dem Leistungskatalog Teil I und 10 Leistungsarten aus dem Leistungskatalog Teil II, die durch den Weiterbildungsbefugten zu bestätigen sind.

E.

Vorlage der Promotionsurkunde und einer Publikation gemäß § 8 Abs. 13 Weiterbildungsordnung oder von drei Publikationen gemäß § 8 Abs. 13 Weiterbildungsordnung.

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, Warenströme, 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

1. Institute/Bereiche für Fleischhygiene und Lebensmittelhygiene tierärztlicher Bildungsstätten oder Landesuntersuchungsanstalt
2. Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter oder für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Referate der Landesbehörden
3. Andere Einrichtungen des In- und Auslandes mit vergleichbarem Arbeitsgebiet

VI. Leistungskatalog

Teil I

- Prüfen bzw. Erstellen von Eigenkontroll- und HACCP-Konzepten für Betriebe der Fleischwirtschaft
- Abfassen von Berichten über die Ergebnisse der durchgeführten Kontrollen in 3 Betrieben verschiedener Betriebsarten, davon muss ein Bericht in Bescheidform abgefasst sein
- Erstellen eines Gutachtens bzw. einer Stellungnahme zu einem Neubau- bzw. Rekonstruktions-Projekt für einen Schlachtbetrieb oder einen anderen Betrieb der Fleischwirtschaft
- Überprüfung/Aktualisierung des Kontrollzyklus für alle durch das Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt zu überwachenden Einrichtungen, Schwerpunkt fleischbe- und verarbeitende Betriebe.
- Erstellen eines erläuternden Berichtes zur Fleischuntersuchungsstatistik
- Abfassen einer fleischhygienerechtlichen Anordnung
- Abfassen eines Zulassungsbescheides für den innergemeinschaftlichen Handel für einen Schlacht-, Verarbeitungs- oder Zerlegungsbetrieb

- Abfassen eines Bescheides zur Aussetzung, zum Ruhen bzw. zum Widerruf der EU-Zulassung eines Betriebes der Fleischwirtschaft
- Durchführung eines OwiG-Verfahrens auf Grund der Beanstandung einer amtlich untersuchten Probe
- Erarbeitung einer „Vollziehbaren Anordnung“ für den Sofortvollzug zur Abstellung von schwerwiegenden Hygienemängeln in einem Zerlegungsbetrieb
- Darstellung des Ablaufs bei der Festsetzung eines Zwangsgeldes zur Abstellung von schwerwiegenden Hygienemängeln in einem Fleischverarbeitungsbetrieb
- Durchführung der erforderlichen Ermittlungen bei einem konkreten Problem der Lebensmittelsicherheit bis hin zum Abfassen einer EU-Schnellwarnung bei Fleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen
- Durchführung der amtlichen Kontrolle über die rechtskonforme Entfernung und Entsorgung von SRM sowie die ordnungsgemäße Dokumentation hierüber in einem Zerlegungsbetrieb bzw. in einem Betrieb auf der Stufe des Einzelhandels
- Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung der mikrobiologischen Eigenkontrollen in einem zugelassenen Schlachtbetrieb bzw. in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb
- Mitwirkung bei der Aktualisierung oder Präzisierung der Fleischhygienegebühren eines Landkreises bzw. einer kreisfreien Stadt (Gebührensatzung)
- Durchführung der amtlichen Trichinellenuntersuchung einschließlich Nachweis über erfolgreiche Teilnahme an Validierungsmaßnahmen der Behörde oder eines entsprechenden Fortbildungskurses in der Trichinellenuntersuchung

Teil II

- Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl im Fleisch und im Lebensmittel nach der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFBG oder anderer anerkannter gleichwertiger Verfahren
- Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl auf Oberflächen mittels Tupfverfahren
- Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes mit Abklatschspangen etc.
- Anzüchtung, Identifizierung und Serotypisierung von Salmonellen
- Anzüchtung und Identifizierung von Enterobacteriaceae-Keimen, Coliformen, E.coli, VTEC oder EHEC
- Anzüchtung, Identifizierung und Quantifizierung von Listeria monocytogenes
- Anzüchtung und Identifizierung von Campylobacter coli und C. jejuni
- Nachweis mikrobieller Toxine wie z. B. Staphylokokkenenterotoxin und Botulinumtoxin
- Sensorische Prüfung von Fleisch- und Geflügelfleischerzeugnissen sowie Fleischzubereitungen
- Nachweis der Tierart bei frischem Fleisch, Fleischzubereitungen und bei Zutaten für die entsprechenden Fleischerzeugnisse
- Histologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
- Bestimmung der Frische bzw. der Verderbnis bei Fleisch und Fleischzubereitungen
- Durchführung von weitergehenden Untersuchungen zur Fleischbeurteilung, z. B. pH-Wert, Farb- und Geruchsabweichungen, Wässrigkeit
- Bestimmung chemischer Fleischparameter, wie Fett und Eiweiß
- Bestimmung des Fremdwassergehaltes, Dripverlustes etc. bei Geflügelfleisch
- Rückstandsanalytische Untersuchungen (Probenahme, Durchführung der Analytik, insbesondere Interpretation rückstandsanalytischer Ergebnisse)
- Nachweis von Kontaminationen mit spezifiziertem Risikomaterial im Schlachtbereich

Gutachterliche Tätigkeit als wissenschaftlicher Sachverständiger

- Abfassen 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.