

Fachtierarzt/-tierärztin 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 in mit dem Gebiet befassten Einrichtungen gemäß V.

- 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. Auf die Weiterbildung können angerechnet werden:

- Weiterbildungszeiten, die in engem fachlichen Zusammenhang mit dem Aufgabengebiet eines Fachtierarztes für Fleischhygiene stehen
bis zu 2 Jahre
- Bestehende Fachtierarztanerkennungen verwandter Gebiete (Lebensmittel, Milchhygiene, Mikrobiologie, Pathologie, Tierhygiene, Tierhaltung, Öffentliches Veterinärwesen)
bis zu 2 Jahre
- die Weiterbildungszeit für die Zusatzbezeichnung Hygiene- und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich

bis zu 6 Monate

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

B. Publikationen

Vorlage einer Dissertation oder einer fachbezogenen Publikation als Erstautor in einer Fachzeitschrift mit Gutachtersystem.

C. Fortbildungen

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

D. Kurse

Gegebenenfalls Nachweis der Teilnahme an von der Kammer anerkannten Weiterbildungskursen im In- und Ausland mit insgesamt 160 Stunden. Diese können als Alternative auf die Fortbildungsveranstaltungen unter **C.** angerechnet werden.

E. Leistungskatalog

Erfüllung und Dokumentation des Leistungskatalogs (s. Anlagen).

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, Schlacht tieruntersuchung, 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; Köhlen 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. Fachspezifische Einrichtungen der tierärztlichen Bildungsstätten oder andere Einrichtungen bei Hochschulen sowie Forschungsinstituten, sofern schwerpunktmäßig fleischhygienische Fragestellungen bearbeitet werden,
2. Veterinäruntersuchungsämter, Lebensmittelüberwachungsbehörden sowie fachtierärztlich geleitete Lebensmittellaboratorien,
3. zugelassene Betriebe und Institutionen, die fleischhygienische Aufgaben wahrnehmen bzw. Fleisch gewinnen, be- oder verarbeiten,
4. andere Einrichtungen des In- und Auslandes mit einem vergleichbaren Arbeitsgebiet.

Anhang:

Anlage 1: Leistungskatalog

>> Fachtierarzt für Fleischhygiene <<

Es sind insgesamt **mindestens 500 Fälle** der nachfolgenden Verrichtungen zu erbringen, tabellarisch zu dokumentieren und vom Weiterbildungsermächtigten zu bestätigen. Die Darstellung soll nach dem Muster „Falldokumentation“ der Anlage 2 erfolgen, weiterhin **sollen 15 ausführliche Berichte** entsprechend des ausgeführten Musters der Anlage 3 verfasst werden.

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 bakteriologischen 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. 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

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

Anlage 2:

Muster „Falldokumentation“

Die tabellarischen Falldokumentationen sind vom Weiterzubildenden gem. des unten aufgeführten Musters 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.	Datum	Fall-Nr.	Tierart	Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit	Leistungen im Rahmen der Untersuchung
1					
2					
.....					
.					

Weiterbildungsermächtigter.....

Anlage 3:

Muster „Bericht“

Es sind 15 ausführliche Berichte 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.