

Handbuch zur Qualifikation

amtlicher Tierärztinnen und Tierärzte in der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung (SFU)

Stand 06.09.2024

Bundestierärztekammer e. V (BTK), Ausschüsse für Lebensmittel-, Fleisch- und Milchhygiene und Tierschutz

Arbeitsgruppen „Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL)“ und „Tierschutz (AGT)“ der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV)

Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft (DVG) – Arbeitsgebiet „Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz“ sowie DVG-Arbeitskreis „Lehre in den lebensmittelhygienischen Fächern der deutschsprachigen Länder“

Vorwort /Einleitung

Die amtliche Schlachttier- und Fleischuntersuchung ist eine Aufgabe, die von Tierärzt:innen im Rahmen der amtlichen Überwachung wahrgenommen wird. Durch sie wird die Einhaltung der lebensmittel-, tiergesundheits- und tierschutzrechtlichen Regelungen im Rahmen der Schlachtung kontrolliert und durch Untersuchung des lebenden Tieres und des Schlachtkörpers, einschließlich der Organe, auch sichergestellt, dass nur für den menschlichen Verzehr genusstaugliches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung in den Verkehr gelangen. Die amtlichen Tierärzt:innen leisten somit eine sehr verantwortungsvolle Aufgabe zur Gewährleistung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und des Tierschutzes sowie grundsätzlich auch zur Ernährungsvorsorge und zum Erhalt regionaler Wertschöpfungsketten.

Die fachlichen Anforderungen an diese Aufgabe haben sich in den zurückliegenden 20 Jahren qualitativ weiterentwickelt und umfassen nach geltendem Recht neben der Sicherstellung eines gesundheitlich unbedenklichen Lebensmittels und der Optimierung der Tiergesundheit auch die Gewährleistung des Tierschutzes.

Sowohl für die Lebensmittelsicherheit, die Tiergesundheit, als auch für die Einhaltung des Tierschutzes sind in erster Linie Lebensmittelunternehmen bzw. Tierhalter:innen verantwortlich. Dem amtlichen tierärztlichen Personal fällt die verantwortungsvolle Aufgabe zu, die Maßnahmen des Unternehmens bzw. der Tierhalter:innen zu bewerten, mit den gesetzlichen Vorgaben abzugleichen und ggf. Maßnahmen zu veranlassen.

Grundsätzliches, Zweck und Zielsetzung

Amtliche Tierärzt:innen im Aufgabenbereich der Schlachttier- und Fleischuntersuchung haben die gesetzlich definierten Aufgaben wahrzunehmen. Sie benötigen dazu dauerhaft relevante spezifische und aktuelle Kenntnisse und Fähigkeiten (Fachwissen), die auf den aktuellen Rechtsvorgaben sowie dem Stand von Wissenschaft und Technik basieren.

Das Fachwissen wird im Rahmen des Studiums und der beruflichen Aus- und Fortbildung

- an Tierärztlichen Bildungsstätten während des wissenschaftlich-theoretischen Studienteils der tierärztlichen Ausbildung sowie durch die praktischen Übungen und
- durch die für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung in einem Schlachtbetrieb zuständigen Behörden während des extramuralen Praktikums in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, bei der Überwachung des Tierschutzes am Schlachthof sowie der Schlachthygiene mit einem Mindestumfang von 100 Stunden grundsätzlich erworben;

- durch die Anstellungsbehörde im Rahmen der praktischen Schulung während der Einarbeitungszeit/Qualifikationszeit mit einem Mindestumfang von 100 Stunden vertieft und gefestigt,
- durch die zuständige Behörde (intern) sowie externe Bildungsträger oder Fachinstitutionen im Rahmen von regelmäßigen fachspezifischen Fortbildungsmaßnahmen erhalten und aktualisiert sowie
- durch Weiterbildung im Rahmen der Fachtierarztausbildung weiter vertieft.

Das vorliegende Handbuch soll den zuständigen Behörden sowie den in der amtlichen Überwachung am Schlachtbetrieb im Fleischhygienebereich tätigen Tierärzt:innen, aber insbesondere auch angehenden amtlichen Tierärzt:innen und Studierenden

- eine Orientierung zu den einschlägigen Rechtsvorgaben, den rechtlich festgelegten Aufgaben und rechtlichen Vorgaben im Hinblick auf den Erwerb und Erhalt der Kenntnisse und Fähigkeiten bieten sowie
- die erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten (Fachwissen) für die Aufgabenwahrnehmung als amtliche/r Tierärzt:in in der Schlachtier- und Fleischuntersuchung sowie bei der Überwachung der Hygiene und des Tierschutzes im Bereich der Schlachtung aufzeigen.

1. Aufgabenbereich

Die Arbeitsgruppe „Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL)“ der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) hat alle Aufgabenbereiche in der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung und den damit in Zusammenhang stehenden Tätigkeiten nach VO (EU) 2017/625, Delegierter VO (EU) 2019/624 und Durchführungs-VO (EU) 2019/627 in den in Anlage 1 und 2 zu findenden Tabellen zusammengestellt. Darin enthalten sind auch fachliche Hinweise zur Aufgabenwahrnehmung.

Die Arbeitsgruppe für Tierschutz (AGT) der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) hat im

„Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung“ Vollzugshinweise zur VO (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung und zur Tierschutz-Schlachtverordnung und im

„Handbuch Tiertransporte“ Vollzugshinweise zur VO (EG) Nr. 1/2005 des Rates über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen und zur

Tierschutztransportverordnung gegeben und dabei eine umfassende Ausarbeitung zur Tierschutzüberwachung in Schlachtbetrieben und beim Transport vorgelegt.

2. Rechtliche Grundlagen zum Erwerb und Erhalt des Fachwissens für die Aufgabe in der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung

Artikel 13 der Delegierten VO (EU) 2019/624 legt in Verbindung mit dem zugehörigen Anhang II Kapitel I Nr. 3 die Mindestanforderungen der Kenntnisse und Fähigkeiten für das amtliche tierärztliche Personal fest.

Nach § 1 Absatz 2 der Verordnung zur Approbation von Tierärztinnen und Tierärzten (TAppV) erwerben die Studierenden der Tiermedizin in einem wissenschaftlich-theoretischen und einem praktischen Studienteil die „Ersttagkompetenz“, um eine Tätigkeit in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, einschließlich der Hygiene- und Tierschutzüberwachung, aufnehmen zu können.

Inhaltliche Eckpunkte und der Zeitrahmen für das Lehrangebot zum Erwerb der Kenntnisse und Fähigkeiten in der Fleischhygiene und – im Speziellen – in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung sind in den §§ 32, 33, 45, 46, 53, 55 und 56 der TAppV vorgegeben.

Mit dem Zeugnis über die Tierärztliche Prüfung und weiteren Unterlagen kann nach § 63 der TAppV der Antrag auf Erteilung einer Approbation gestellt und bei Erfüllung auch der Voraussetzungen nach § 4 der Bundestierärzteordnung (BTÄO) die Approbationsurkunde zur Führung der Berufsbezeichnung Tierärztin/Tierarzt und zur Ausübung des tierärztlichen Berufes ausgestellt werden.

Gemäß Artikel 13 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang II Kapitel I Nummer 5 der Delegierten VO (EU) 2019/624 müssen approbierte Tierärzt:innen bei Aufnahme amtlicher Aufgaben im Bereich der Schlachttier- und Fleischuntersuchung eine praktische Schulung während einer Probezeit/Einarbeitungszeit/Qualifikationszeit absolvieren. Diese ist mit mindestens 200 Stunden bemessen. Die Probezeit/Einarbeitungszeit/Qualifikationszeit kann beim Vorliegen eines Abschlusses einer deutschen tiermedizinischen Bildungsstätte durch Anrechnung der praktischen Ausbildung in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung während des Studiums um 100 Stunden auf mindestens 100 Stunden verkürzt werden¹. Nach Anhang II Kapitel I Nummer 6 der Delegierten VO (EU) 2019/624 ist das die Schlachttier- und Fleischuntersuchung durchführende amtliche tierärztliche Personal verpflichtet, ständig die Kenntnisse in den relevanten Bereichen aufzufrischen und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden zu halten. Auf die allgemeine Fortbildungspflicht nach den Tierärztlichen

¹ Für die praktische Schulung im Rahmen der Probezeit/Einarbeitungszeit amtlicher Tierärzt:innen, die in Kleinstbetrieben (< 1000 GVE/Jahr) tätig sind, kann die zuständige Behörde zusätzlich zur praktischen Ausbildung während des Studiums eigene, der Art und dem Umfang der Aufgaben angemessene, Anforderungen zur Einarbeitung festlegen.

Berufsordnungen, deren Einhaltung durch die jeweiligen Landes-/Tierärztekammern überprüft wird, sei der Vollständigkeit halber verwiesen.

3. Erwerb der „Kenntnisse und Fähigkeiten“

Nach § 1 TAppV ist es das Ziel, wissenschaftlich und praktisch ausgebildete Tierärzt:innen, die zur eigenverantwortlichen und selbstständigen tierärztlichen Berufsausübung im Sinne des § 1 der Bundestierärzteordnung (BTÄO), zur Weiterbildung und zu ständiger Fortbildung befähigt sind, auszubilden. Nach § 13 der TAppV soll in den Prüfungen ermittelt werden, ob Studierende sich die Kenntnisse und Fertigkeiten für die Ausübung des tierärztlichen Berufs angeeignet haben. Der Nachweis über Kenntnisse und Fähigkeiten für eine Tätigkeit in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, einschließlich der Hygiene- und Tierschutzüberwachung, wird durch bestandene Prüfungen nach § 32 (Tierhaltung und Tierhygiene), § 33 (Tierschutz und Ethologie), § 45 (Lebensmittelkunde und Lebensmittelhygiene) und § 46 (Fleischhygiene) TAppV erbracht.

3.1 Theoretischer Studienteil

Die Wissensvermittlung im wissenschaftlich-theoretischen Studienteil obliegt den Tiermedizinischen Bildungsstätten.

Lehrinhalte / Lernziele:

Der Arbeitskreis „Lehre in den lebensmittelhygienischen Fächern der deutschsprachigen Länder“ der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft e. V. hat im [„Katalog der Lehrinhalte und Lernziele lebensmittelhygienischer Fächer an den deutschsprachigen tierärztlichen Ausbildungsstätten“](#) (4. Auflage, 2023) die Lehrinhalte und Lernziele der TAppV ausgearbeitet. Verweise auf Randziffern mit Bezug zur Schlachttier- und Fleischuntersuchung in der sogenannten [„List of subjects and Day One Competences“](#) der European Association of Establishments for Veterinary Education (EAEVE) zeigen die Verknüpfung der Lehrinhalte und Lernziele mit dem geltenden Recht der Europäischen Union.

3.2 Praktischer Studienteil

Die Wissensvermittlung im praktischen Studienteil erfolgt sowohl durch praktische Übungen in den tierärztlichen Bildungsstätten als auch durch die für die amtliche Schlachttier- und Fleischuntersuchung sowie Tierschutzüberwachung in einem Schlachtbetrieb zuständigen Behörden im Rahmen des verpflichtenden extramuralen Schlachthofpraktikums.

Lehrinhalte / Lernziele

In der Anlage 3 „Ausführungshinweise zum Schlachthofpraktikum“ werden die Lehrinhalte zu den an den jeweiligen Kontrollpunkten zu prüfenden Sachverhalten spezifiziert, ohne den Anspruch auf Vollständigkeit zu erheben. Dabei wird Bezug genommen auf die in Anlage 2 zusammengestellten rechtlich festgelegten Aufgabenbereiche und auf den Evaluationsbogen (Anlage 4).

3.3 Probezeit/Einarbeitungszeit / Qualifikationszeit

Gemäß o. g. „[Day one Competences](#)“ (Buchstabe E) der European Association of Establishments for Veterinary Education (EAEVE) sollten approbierte Tierärzt:innen nach Abschluss des Studiums „in der Lage sein, selbstständig angemessene Aufgaben und Pflichten der Einstiegsstufe des tierärztlichen Berufs auszuführen und selbstbewusst genug sein, um die Veterinärmedizin auf der Ebene der Primärversorgung selbstständig auszuüben und wissen, wann es angebracht ist, sich von erfahreneren Kollegen beraten zu lassen.“ In dem Papier wird festgestellt, dass neue Absolvent:innen wahrscheinlich mehr Zeit benötigen, um einige Verfahren fachlich kompetent durchzuführen. Weiterhin wird gefordert, dass Unterstützung und Anleitung durch erfahrenere Kolleg:innen verfügbar sein sollte.

Diese Ersttagkompetenz muss gemäß Artikel 13 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang II Kapitel I Nummer 5 der Delegierten VO (EU) 2019/624 durch praktische Schulung während der Probezeit – auch Einarbeitungs- oder Qualifikationszeit genannt – in den für die Aufgabenwahrnehmung in der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung sowie Tierschutzüberwachung relevanten Bereichen vertieft werden.

Lernziele / Lehrinhalte:

In der Ausarbeitung der AFFL „Hinweise zur praktischen Schulung während der Probezeit und zur Ernennung amtlicher Tierärzte“ (Anlage 5) sind Lernziele und Lehrinhalte zusammengestellt. Weiterhin ist durch einen Erfassungsbogen die Möglichkeit zur Dokumentation der erbrachten Stundenzahl gegeben.

4. Ernennung amtlicher Tierärzt:innen in der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung

Nach Artikel 3 Nummer 32 der VO (EU) 2017/625 ist ein „amtlicher Tierarzt“ ein Tierarzt, der von einer zuständigen Behörde eingestellt oder anderweitig bestimmt wird und der zur Durchführung amtlicher Kontrollen und anderer amtlicher Tätigkeiten [...] angemessen geschult ist.

Die zuständigen Behörden dürfen nach Anhang II Kapitel I Nummer 1 der Delegierten VO (EU) 2019/624 nur Tierärzte, die eine den Anforderungen [...] genügende Prüfung abgelegt haben, zu amtlichen Tierärzten ernennen. In Anhang II Kapitel I Nummer 3 derselben Verordnung sind die Bereiche, in denen Kenntnisse und Fähigkeiten vorliegen müssen, dargelegt.

Durch Erlangen der Approbation und durch eine mindestens 100-stündige Einarbeitung gemäß den AFFL-Hinweisen „zur praktischen Schulung während der Probezeit und zur Ernennung amtlicher Tierärzte“ sind die o. g. Anforderungen gemäß Anhang II Kapitel I Nummer 1 der Delegierten VO (EU) 2019/624 erfüllt.

In den Fällen gemäß § 2a der Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandeln und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung - Tier-LMÜV) sowie im Bereich der Hausschlachtung sind die nationalen Regelungen bzw. die Regelungen der zuständigen Behörde zu berücksichtigen (s. dazu auch „Hinweise zur praktischen Schulung während der Probezeit und zur Ernennung amtlicher Tierärzte“).

5. Fortbildung

Amtliches tierärztliches Personal hat gemäß Anhang II Kapitel I Nr. 6 der Delegierten VO (EU) 2019/624 durch regelmäßige, möglichst jährliche, Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur [...] seine Kenntnisse ständig aufzufrischen und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden halten.

Gemäß Artikel 5 Absatz 4 der VO (EU) 2017/625 entwickeln die zuständigen Behörden Schulungsprogramme und setzen diese um, damit das Personal, das amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten durchführt, die Schulungen gemäß Artikel 5 Absatz 4 Buchstaben a, b und c dieser Verordnung erhält. In Anhang II Kapitel I dieser VO sind weitere Anforderungen an die Schulung des Personals der zuständigen Behörden aufgeführt. Nach Art. 6 derselben Verordnung haben die Behörden die Einhaltung ihrer Pflichten nach dieser Verordnung zu gewährleisten, interne Audits durchzuführen oder zu veranlassen, dass sie einem Audit unterzogen werden, und ergreifen unter Berücksichtigung der Auditergebnisse die entsprechenden Maßnahmen.

Schulungsprogramme für in der SFU tätiges Personal sollten entsprechend den Anforderungen des Aufgabenbereichs (Anlage 1) gestaltet werden. Der Anlage 3 können Hinweise zur inhaltlichen Ausgestaltung von Schulungsprogrammen entnommen werden.

Anlage 1

Aufgabenbereiche in der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung und den damit in Zusammenhang stehenden Tätigkeiten nach VO (EU) 2017/625, VO (EU) 2019/624 und VO (EU) 2019/627

I. Risikobasierte Kontrollbereiche

Aufgabe	Kontrolle von bzw. prüfbare Details	Bemerkung
Überwachung der Anforderungen zum Umgang mit Tieren beim Transport, beim Abladen und bei der Unterbringung	Kontrollen zur Einhaltung der Anforderungen an Tiertransporte	<p>In den aufgeführten Bereichen werden die Kontrollen risikobasiert durchgeführt. Hierdurch kommt es zu unterschiedlichen Ausprägungsgraden hinsichtlich der Prüfhäufigkeit. Im Bereich des Tierschutzes bei der Schlachtung wurde durch das Handbuch Tierschutz bei der Schlachtung eine arbeitstägliche Überwachung festgelegt. Für Schlachtbetriebe mit einer jährlichen Kapazität von < 1.000 GVE besteht jedoch die Möglichkeit, dass das amtliche Personal bei der Schlachtung nicht anwesend und die Tierschutzkontrollen nicht arbeitstäglich, sondern risikoorientiert durchgeführt werden.</p> <p>Sofern die risikobasierten Kontrollen von anderem Personal durchgeführt werden als die Durchführung der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung, bedeutet dies nicht, dass die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten im Bereich Tierschutz nur für das amtliche Personal der risikobasierten Kontrollen vorhanden sein müssen.</p>
	Kontrolle (Anliefern, Abladen, Unterbringung, Bewertung Tiere)	
Überwachung Schlachtprozess im Rahmen der Anwesenheit bei der Schlachtung	1. Zutrieb / Ruhigstellung	<p>Zur Durchführung von anlassbezogenen Kontrollen und zur Aufrechterhaltung der Beurteilungskompetenz muss auch das Personal der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung neben den entsprechenden Kenntnissen in der Schlachthygiene über gute Kenntnisse im Bereich des Tierschutzes bei der Schlachtung und dem Transport verfügen. Eine vertiefte fachliche Kompetenz zur Durchführung von Systemprüfungen (Audits) der Eigenkontrollsysteme des verantwortlichen Unternehmers (z. B. Abgleich und Auswertung der Aufzeichnungen von Elektrobetäubungsanzgen, Bewertung der Untersuchungen und ggf. Korrekturmaßnahmen zur Prozesshygiene nach Verordnung (EG) Nr. 2073/2005, HACCP-gestützte Verfahren nach Anhang II Abschnitt II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004) ist jedoch nicht zwingend erforderlich.</p>
	2. Betäubung	
	3. Entbluten	
	4. Weitere Schlachtarbeiten	

II. Im Rahmen der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung durchzuführende Tätigkeiten

Aufgabe	Kontrolle von bzw. prüfbare Details	Bemerkung
Schlachtieruntersuchung (STU)	1. Anforderungen an Gesundheit von Mensch und Tier	
	2. Wohlbefinden der Tiere vor der Schlachtung <i>(Prüfung auf Hinweise am lebenden Tier bzw. zum Zeitpunkt der STU, z. B. hinsichtlich Aufstallung oder Umgang mit Tieren)</i>	
	3. Informationen zur Lebensmittelkette	
	4. Sauberkeit der Schlachttiere	
	5. Entscheidung zur Schlachtfähigkeit	
Fleischuntersuchung (FU)	1. Überprüfung aller äußeren Oberflächen, einschließlich der Leibeshöhle des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung	
	2. Sichere Entfernung spezifizierter Risikomaterialien	
	3. Prüfung auf Hinweise im Hinblick auf eine Beeinträchtigung der Gesundheit und des Wohlbefindens der Tiere vor der Schlachtung	
	4. Amtliche Kontrolle auf spezifische Gefahren/ Laboruntersuchungen	
	5. Weitere Laboruntersuchungen	
	6. Dokumentation und Bewertung der Untersuchungsergebnisse	
	7. Entscheidung bezüglich der Genussstauglichkeit	

III. Einleiten von Maßnahmen

(VERORDNUNG (EU) 2017/625, Art. 138 (2); § 16a TierSchG)

Die zuständigen Behörden ergreifen alle ihnen geeignet erscheinenden Maßnahmen, um die Einhaltung der Vorschriften zu gewährleisten; dazu können insbesondere gehören:

- Anordnung der Behandlung von Tieren oder eigene Durchführung (soweit erforderlich Anordnung, dass für eine tierärztliche Behandlung gesorgt wird),
- Anordnung Tiere auszuladen oder auf ein anderes Transportmittel umzuladen, sie unterzustellen und zu betreuen;
- Festlegung von Quarantänezeiträumen,
- Anordnung die Schlachtung zu verschieben,
- gesonderte Tötung von Tieren (unter Berücksichtigung der Vorgaben des nationalen Tierschutzrechts),
- gesonderte Schlachtung von Tieren,
- logistische Änderungen — Schlachtreihenfolge,
- Verlangsamung der Schlachtgeschwindigkeit,
- Einstellung der Schlachtung,
- bei Betäubungsproblemen unverzüglich Betätigung des Notaus-Schalters des Schlachtbandes,
- Nachbetäubung bei nicht ausreichender Betäubung bzw. Nachstechen, falls Entbluteschnitt fehlerhaft,
- Änderungen der personellen Besetzung am Schlachtband,
- Beschlagnahmung von Tierkörpern oder Tierkörperteilen bis zum Abschluss von weiterführenden Untersuchungen,
- Veranlassung von Korrekturmaßnahmen bei der Herrichtung (z. B. Entfernung von spezifischem Risikomaterial, Entfernung von Verschmutzungen durch Trimmen),
- Überprüfung technischer Einrichtungen,
- Anordnung, dass der Unternehmer die Häufigkeit der Eigenkontrollen erhöht,
- Anordnung, dass bestimmte Tätigkeiten des betreffenden Unternehmers verstärkten oder systematischen amtlichen Kontrollen unterliegen.

Anlage 2

Aufgabenbereiche in der amtlichen Schlacht tier- und Fleischuntersuchung und den damit in Zusammenhang stehenden Tätigkeiten nach VO (EU) 2017/625, VO (EU) 2019/624 und VO (EU) 2019/627

Aufgabe	Kontrolle von	Prüfbare Details (Aufzählung nicht abschließend)	Hinweise zur amtlichen Überwachung im Schlachtbetrieb	Bemerkungen	Gesetzliche Grundlage	Bundesweit geltende Dokumente
Überwachung der Anforderungen zum Umgang mit Tieren beim Transport, beim Abladen und bei der Unterbringung		Kontrollen zur Einhaltung der Anforderungen an Tiertransporte	risikoorientierte oder anlassbezogene Kontrolle		<ul style="list-style-type: none"> • Art. 9, 10, 12, 13 ,14 VO (EU) 2017/625 • Art. 21 (2) VO (EU) 2017/625 • Art. 18 (2) VO (EU) 2019/627 • Art 38 VO (EU) 2019/627 • § 20 (1) TierSchTrV 	Handbuch Tiertransporte, darin: <ul style="list-style-type: none"> • Anlage D1.2 Checkliste Kontrolle Schlachthof Leitfäden aus dem Handbuch Tiertransporte: <ul style="list-style-type: none"> • Transport adulte Rinder • Transport Schweine • Transport Geflügel • Transport Pferde
Überwachung der Anforderungen zum Umgang mit Tieren beim Transport, beim Abladen und bei der Unterbringung		Kontrolle (Anliefern, Abladen, Unterbringung, Bewertung Tiere) <u>primär</u> durch Tierschutzbeauftragten bzw. sachkundige MA; a. Tränke funktionsfähig? Futter, Einstreu (je nach Aufstalldauer) vorhanden? Max. Belegdichte der Buchten beachtet? Nur	risikoorientierte Kontrolle AGT Handbuch: Kontrolle mind. arbeitstäglich	<u>primär</u> Verantwortung des LMU, die Vorgaben zu erfüllen	<ul style="list-style-type: none"> • Art. 18 (2) d VO (EU) 2017/625 • Art. 15, Anhang III VO (EG) Nr. 1099/2009; • Art. 9, 10, 12 und 14 VO (EU) 2017/625 • Art. 38 VO (EU) 2019/627; • Art. 5 (3) VO (EU) 2019/624; • §§ 1 (2), 3, 5, 7 (3), 8 TierSchIV 	Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung, darin: <ul style="list-style-type: none"> • Anlage E.1 Checkliste Kontrolle bauliche Einrichtungen • Anlage E.2 Checkliste Anlieferung,

Aufgabe	Kontrolle von	Prüfbare Details (Aufzählung nicht abschließend)	Hinweise zur amtlichen Überwachung im Schlacht- betrieb	Bemerkungen	Gesetzliche Grundlage	Bundesweit geltende Dokumente
		verträgliche Tiere zusammen? Tiere ruhig? b. Umgang ruhig und schonend? c. Sofortiges Schlachten / Töten nötig? d. Gerätschaften zur Nottötung				Entladung und Wartestall, • Anlage E.9 Checkliste Anlieferung, Entladung und Wartebereich (Geflügel)
Schlachtier- untersuchung	1. Anforderungen an Gesundheit von Mensch und Tier	a. Prüfung der Tiergesundheit, Risiken für Mensch und Tier erkennbar? Schlachttauglich? Hinweis auf Tierseuchen, Zoonosen? Hinweis auf Einsatz von Tierarzneimitteln (TAM), sonstigen verbotenen Stoffen? Sauberkeit?	bei jedem Schlachtier; bei Geflügel / Hasentieren: repräsentative Stichprobe aus einzelnen Herden möglich		<ul style="list-style-type: none"> • Art. 17 (c) VO (EU) 2017/625; • Art. 3 (2) VO (EU) 2019/624 • Art. 11 (1) VO (EU) 2019/627 	Dokumentationspflichten im Rahmen der Fleischuntersuchungsstatistik AFFL-Beschlüsse zu relevanten Befunden: <ul style="list-style-type: none"> • 26. AFFL TOP 10 • 27. AFFL TOP 3 • 29. AFFL TOP 6.6 • 30. AFFL TOP 6.2 (trächtige Rinder) • 36. AFFL TOP 2.03 s. a. „Schulungsmaterialien für die Schlachtieruntersuchung“ des MRI.

Aufgabe	Kontrolle von	Prüfbare Details (Aufzählung nicht abschließend)	Hinweise zur amtlichen Überwachung im Schlacht- betrieb	Bemerkungen	Gesetzliche Grundlage	Bundesweit geltende Dokumente
Schlachttier- untersuchung	2. Wohlbefinden der Tiere vor der Schlachtung	Bei Schlachttier- untersuchung im Herkunftsbetrieb: a. Insbesondere Prüfung der Transport-fähigkeit b. Kontrolle des Wohlbefindens der Tiere bei der Ankunft im Schlachtbetrieb im Rahmen der STU (bei STU im Herkunftsbetrieb, dann im Rahmen der 2. STU) c. Hinweise auf Nicht- Einhaltung der Tierschutz- anforderungen bei Haltung, Transport, Abladen oder Umgang mit dem Tier bis zur Schlachttier- untersuchung Ggf. in Verbindung mit hochgradiger Verschmutzung	bei jedem Schlachttier; bei Geflügel / Hasentieren: repräsentative Stichprobe aus einzelnen Herden möglich bei Auffälligkeiten ggf. weitergehende Kontrollen, siehe anlassbezogene und risiko- orientierte Kontrollen der Transport- anforderungen weiter oben		<ul style="list-style-type: none"> • Art. 17 (c) VO (EU) 2017/625; • Art. 18 (2) a, b, d VO (EU) 2017/625 • Art. 3 (2) VO (EU) 2019/624 • Art. 11 (1) VO (EU) 2019/627 • Art. 38 VO (EU) 2019/627 	<p>Handbuch Tiertransporte darin:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anlage D1.2 Checkliste Kontrolle Schlachthof <p>Leitfäden aus dem Handbuch Tiertransporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transport adulte Rinder • Transport Schweine • Transport Geflügel • Transport Pferde <p>AFFL-Beschlüsse zu relevanten Befunden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 26. AFFL TOP 10 • 27. AFFL TOP 3 • 29. AFFL TOP 6.6 • 30. AFFL TOP 6.2 (trächtige Rinder) • 36. AFFL TOP 2.03
Schlachttier- untersuchung	3. Informationen zur Lebens- mittelkette	1. Liegt zu jedem Tier LM- Ketten-Info fristgerecht vor? 2. Informationen vollständig und korrekt	bei jedem Tier oder jeder Schlachtpartie		<ul style="list-style-type: none"> • Art. 17 (c) VO (EU) 2017/625; • Art. 18 Nr. 2 a, b VO (EU) 2017/625 	Muster Standardeklärung Anl. 7 Tier-LMHV

Aufgabe	Kontrolle von	Prüfbare Details (Aufzählung nicht abschließend)	Hinweise zur amtlichen Überwachung im Schlacht- betrieb	Bemerkungen	Gesetzliche Grundlage	Bundesweit geltende Dokumente
		(z. B. Info über Befunde früherer Anlieferungen, Hinweis auf Irreführung)? 3. Kennzeichnung / Nämlichkeit der Tiere in Ordnung?			<ul style="list-style-type: none"> • Art. 10 VO (EU) 2019/627 • Anh. II Abschn. III VO (EG) Nr. 853/2004 	
Schlacht tier- untersuchung	4. Sauberkeit der Schlachttiere	<p>1. Tiere ausreichend sauber für Schlachtung ohne bes. Maßnahmen angeliefert? Ja / nein?</p> <p>2. Falls „nein“:</p> <p>a. Kann eine Schlachtung durch angepasste Schlachthygiene trotzdem stattfinden?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schlachtgeschwindigkeit drosseln? • Schlachtung am Ende des Schlachttages? • Schlachtung mit zusätzlichem Personal? <p>b. Darf Schlachtung erst nach Reinigung erlaubt werden?</p> <p>c. Muss ggf. das Eigenkontrollsystem des Schlachtbetriebs angepasst werden?</p>	bei jedem Tier oder jeder Schlachtpartie	<p>primär Verantwortung des LMU, nur saubere Tiere zu schlachten</p> <p>Rückschlüsse auf die Hal tungsbedingungen auch im Hinblick auf den Tierschutz</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Art. 5 (2) VO (EU) 2019/624 • Art. 11 (4) VO (EU) 2019/627 (Sauberkeit); • § 10 Nr. 1 i. V. m. Anl. 3 AVV LmH 	<ul style="list-style-type: none"> • 32. AFFL TOP 6.3 (Arbeitshilfe saubere Rinder) • 36. AFFL TOP 2.07 „Beurteilung der Sauberkeit von lebenden Schweinen“ <p>s. a. „Schulungsmaterialien für die Schlacht tier-untersuchung“ des MRI.</p>

Aufgabe	Kontrolle von	Prüfbare Details (Aufzählung nicht abschließend)	Hinweise zur amtlichen Überwachung im Schlachtbetrieb	Bemerkungen	Gesetzliche Grundlage	Bundesweit geltende Dokumente
Überwachung Schlachtprozess im Rahmen der Anwesenheit bei der Schlachtung	1. Zutrieb / Ruhigstellung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zutrieb ruhig und schonend? 2. ordnungsgemäßer Einsatz elektrischer Treibhilfen? 3. Zutrieb erst unmittelbar vor Betäubung? 4. Fixierung erst, wenn sofortige Betäubung möglich ist? 	<p>risikoorientierte Kontrolle</p> <p>AGT Handbuch: mind. arbeitstäglich</p>	Bei Schlachtung ohne Anwesenheit des aTA stichprobenhaft risikoorientierte oder anlassbezogene Kontrolle	<ul style="list-style-type: none"> • Art. 18 (2 d) VO (EU) 2017/625; • Art. 38 VO (EU) 2019/627; • Art. 3-9, 14-17, 19, 22 VO (EG) 1099/2009; • §§ 3, 5, 11, 12 TierSchIV • § 16 (1) Nr. 2 TierSchG 	<p>Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung, darin:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anlage E.1 Checkliste Kontrolle bauliche Einrichtungen (Rotfleisch)
Überwachung Schlachtprozess im Rahmen der Anwesenheit bei der Schlachtung	2. Betäubung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Korrekter Ansatz der Zange / des Bolzens? 2. Korrekte Dauer und Stärke der Elektrobetäubung? Passende Bolzenschussapparat und passende Munition? 3. Wird Betäubung vom Personal geprüft? Erfolgt eine unverzügliche Nachbetäubung, falls nötig? 4. Ergänzung zu CO2 Betäubung <ol style="list-style-type: none"> a. CO2 Konzentration b. Verweildauer c. Anzahl pro Tiere/Gewicht/Gondel d. Stun-Stick-Zeit e. Betäubungstiefe 5. funktionsfähige Ersatz- 	<p>risikoorientierte Kontrolle</p> <p>AGT Handbuch: mind. arbeitstäglich</p>	Bei Schlachtung ohne Anwesenheit des aTA stichprobenhaft risikoorientierte oder anlassbezogene Kontrolle	<ul style="list-style-type: none"> • Art. 18 (2) d VO (EU) 2017/625; • Art. 38 VO (EU) 2019/627; • Art. 3-9, 14-17, 19, 22 VO (EG) 1099/2009; • §§ 3, 5, 11, 12 TierSchIV • § 16 (1) Nr. 2 TierSchG 	<p>Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung, darin:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anlage E.2 Checkliste Kontrolle Elektrobetäubung; • Anlage E.3 Checkliste Kontrolle Betäubung; • Anlage E.4 Checkliste Kontrolle Kohlendioxidbetäubung; • Anlage E.5 Checkliste Kontrolle Bolzenschussbetäubung; • Anlage E.6 Formblatt Protokoll Einzeltierprüfung Betäubungseffektivität; • Anlagen E.7.a-d Standards zur Be-

Aufgabe	Kontrolle von	Prüfbare Details (Aufzählung nicht abschließend)	Hinweise zur amtlichen Überwachung im Schlacht- betrieb	Bemerkungen	Gesetzliche Grundlage	Bundesweit geltende Dokumente
		geräte vorhanden?				wertung der Be- täubungseffektivität; <ul style="list-style-type: none"> • Anlage E.8 Checkliste Kontrolle handwerklicher Schlachtbetrieb; • Anlage E.10 Checkliste Kontrolle Elektrobetäubung von Geflügel im Wasserbad; • Anlage E.11 Checkliste Kontrolle CO₂-Betäubung von Geflügel • Validierte Leitfäden des Verbandes der Fleischwirtschaft e.V.
Überwachung Schlachtprozess im Rahmen der Anwesenheit bei der Schlachtung	3. Entbluten	1. Zeitspanne zwischen Betäubung und Entbluten eingehalten? 2. Entblutequalität ausreichend? Im Sturz? 3. geeignete Messer? 4. Hält die Betäubung sicher bis zum Tod an? Kontrolle durch die Mitarbeiter?	risikoorientierte Kontrolle AGT Handbuch: mind. arbeitstäglich	Bei Schlachtung ohne Anwesenheit des aTA stichprobenhaft risikoorientierte oder anlassbezogene Kontrolle	<ul style="list-style-type: none"> • Art. 18 (2 d) VO (EU) 2017/625; • Art. 38 VO (EU) 2019/627; • Art. 3-9, 14-17, 19, 22 VO (EG) 1099/2009; • §§ 3, 5, 11, 12 TierSchIV § 16 (1) Nr. 2 TierSchG 	s.o.

* Da unter den Voraussetzungen des Art. 13 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 die Möglichkeit einer zeitlich verzögerten Fleischuntersuchung bei Schlachtbetrieben < 1000 GVE/a besteht, ist es möglich, dass das amtliche Personal nicht während des eigentlichen Schlachtprozesses anwesend ist. Aus diesem Grund ist es unerlässlich, die Tierkörper im Rahmen der Fleischuntersuchung in diesen Betrieben besonders auf Hinweise bzgl. Verstößen gegen das Tierschutzrecht zu überprüfen.

Anlage 3

Ausführungshinweise zum Schlachthofpraktikum und zur Einarbeitungszeit

Einführung in die arbeitstägliche Überwachung der prüfbaren Details an Kontrollpunkten

Diese Aufstellung erhebt nicht den Anspruch auf Vollständigkeit; sie soll vielmehr eine Orientierungshilfe zur Einweisung in die arbeitstäglich auszuführenden amtlichen Tätigkeiten darstellen und kann an die jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten angepasst werden. Dabei kann die Einweisung als Kombination aus praktischen Tätigkeiten und selbstständiger Anwendung der Lernmaterialien (Anlage 5) organisiert werden.

Aufgabenbereiche nach Anlage 2, Spalte 1 mit Ergänzungen	Kontrollpunkte	Kenntnisse und Fähigkeiten
Überwachung der Anforderungen zum Umgang mit Tieren beim Transport, beim Abladen und bei der Unterbringung	<p style="text-align: center;"><u>Anlieferungsbereich</u></p> <p>Bezug zu Anlage 4 Evaluationsbogen Nr. 1.3, 3.1</p> <p>und Anlage 2 Prüfbare Details: Spalte 3 Buchstabe a</p>	<p>Bewertung der betrieblichen Vorbereitung des Anlieferungsbereichs:</p> <ul style="list-style-type: none">• Rampe: Verbindung Tiertransporter/Stall vorbereitet, feste und bewegliche Seitengitter sicher und ohne Verletzungsgefahren, Nutzung Witterungsschutz möglich, Boden trittsicher, keine Hindernisse im Tierbereich, blendfreie Ausleuchtung,• Gänge zum Wartestall: Boden trittsicher, Treibgänge für die Tiere frei begehbar, Türöffnungen vollständig nutzbar, fest und bewegliche Trenngitter sicher angebracht, keine Verletzungsgefahren, Belüftung funktionsfähig, Lärminderung, blendfreie Ausleuchtung, freier Zugang für Personal gegeben,• Maßnahmen für Nottötungen vorhanden und funktionsfähig? <p>Bewertung der betriebseigenen Kontrollen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Effektivität und Sorgfalt der Kontrollen

Aufgabenbereiche nach Anlage 2, Spalte 1 mit Ergänzungen	Kontrollpunkte	Kenntnisse und Fähigkeiten
		<ul style="list-style-type: none"> • Belegungsplan aktuell und plausibel, • Vorbereitungen ausreichend und zuverlässig getroffen, • Anlieferungsplan, Wartezeiten bis Entladung eingehalten <p>Bewertung der Transportbedingungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transportunterlagen vollständig? • Transportdauer; ggf. Versorgung, Belüftung ausreichend? • Raumangebot, Raumhöhe, Gruppengröße, Abtrennungen eingehalten? • Unverträgliche Tiere (Größenunterschiede, behornt/unbehornt, angebunden/nicht angebunden, geschlechtsreife männliche/weibliche Tiere) getrennt, • Versorgung während des Transportes; Einstreu ausreichend? • Verletzungsgefahren?
<p>Überwachung der Anforderungen zum Umgang mit Tieren beim Transport, beim Abladen und bei der Unterbringung</p>	<p style="text-align: center;"><u>Abladen und Wartestall</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • (Kontrolle zur Einhaltung der Anforderungen an Tiertransporte, Kontrolle Anliefern, Abladen, Unterbringung, Bewertung Tiere) <p style="text-align: center;">Bezug zu Anlage 4 Evaluationsbogen</p>	<p>Bewertung der betrieblichen Vorbereitung Wartestall:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buchten: Boden trittsicher, Trenngitter sicher und ohne Verletzungsgefahren, Türen vollständig zu öffnen, Tränken vorhanden, nutzbar und funktionsfähig, Größe Fressstellen, Belüftung funktionsfähig, Berieselung funktionsfähig, Beleuchtung: vollständig

Aufgabenbereiche nach Anlage 2, Spalte 1 mit Ergänzungen	Kontrollpunkte	Kenntnisse und Fähigkeiten
	<p>Nr. 1.3, 1.4., 1.9, 3,1</p> <p>und Anlage 2</p> <p>Prüfbare Details</p> <p>Spalte 3, Buchstabe b - d</p>	<p>und blendfrei, lärmindernde Maßnahmen, Zugang für Personal gegeben, Absonderungsmöglichkeiten vorhanden und nutzbar, Kennzeichnung der Einzelbucht (Wartestallkapazität, Größe, Belegung,) vorhanden,</p> <ul style="list-style-type: none"> • ggf. Einrichtung zum Melken funktionsfähig, Futter- Einstreulagerung, • Havarievorsorge: Vorgehensplan ist bekannt, ggf. Notstromaggregat, ggf. Alarmanlage funktionsfähig <p>Bewertung des Umgangs mit den Tieren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personal: ruhiger Umgang mit den Tieren, Erkennen von Tieren mit Abweichungen, Umgang mit Tieren mit besonderem Betreuungsbedarf, Einleitung erste Maßnahmen (Absonderung, Information des amtlichen Tierarztes?), <p>Bewertung der betrieblichen Kontrolle der Entladung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organisation: u. a. durchgehend Personal für Entladekontrolle zugeteilt, Einsatz der Treibhilfen wird kontrolliert, Aussonderung von kranken, verletzten oder nicht transportfähigen Tieren, Information des amtl. Tierarztes und Entscheidung über deren weitere Behandlung erfolgt unverzüglich, Kontrolle der Tiere im Wartstall erfolgt regelmäßig, Vorgehen bei Abweichungen bekannt, Verweildauer in Buchten wird überprüft?

Aufgabenbereiche nach Anlage 2, Spalte 1 mit Ergänzungen	Kontrollpunkte	Kenntnisse und Fähigkeiten
		<ul style="list-style-type: none"> • Bewertung der Transportfähigkeit der Tiere • Trächtigkeitsstadium oder Geburtstermin schließen den Transport aus? • Können die Tiere sich schmerzfrei bewegen? • Können Tiere selbstständig, ohne schmerzhafte Treibhilfen, das Fahrzeug verlassen? • Hat sich der Zustand der Tiere während des Transportes verschlimmert? • Muss eine weitere tierärztliche Untersuchung durchgeführt werden?
<p>Schlachttieruntersuchung (STU)</p>	<p style="text-align: center;"><u>Anlieferung/Wartestall</u></p> <p>(Bewertung der Tiere, Anforderungen an Gesundheit von Mensch und Tier, Wohlbefinden der Tiere vor der Schlachtung; Informationen zur Lebensmittelkette; Sauberkeit der Schlachttiere)</p> <p>Bezug zu Anlage 4 Evaluationsbogen Nr. 1.4, 1.5, 1.8, 1.9, und Anlage 2</p>	<p>Erhebung und Bewertung von klinischen und sonstigen Befunden auf Tierschutzrelevanz und Tiergesundheit sowie auf Schlachtfähigkeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennzeichnung der Tiere (Kenntlichkeit und Nämlichkeit der Tiere vollständig?) • zum Allgemeinbefinden (Abmagerung, Anzeichen auf Vorliegen einer Tierseuche oder Zoonose,) • von Hinweisen oder Anzeichen auf Tierarzneimittleinsatz • von Lahmheiten, Verhaltensstörungen, Wunden, Schlagstriemen

Aufgabenbereiche nach Anlage 2, Spalte 1 mit Ergänzungen	Kontrollpunkte	Kenntnisse und Fähigkeiten
	Prüfbare Details: Spalte 2 Nr. 1 und Spalte 3 a; Spalte 2 Nr. 2 und Spalte 3 a-c Spalte 2 Nr. 3, Spalte 3 Nr. 1-3 Spalte 2 Nr. 4 Spalte 3 Nr. 1, 2a-c	<ul style="list-style-type: none"> • evtl. Trächtigkeitsstadium (Transport-/Schlachtverbot ab bestimmten – Trächtigkeitsstadium), • der Sauberkeit der Tiere (Schlachthygiene gewährleistet?), • der betrieblichen Kontrolle der Begleitdokumente auf Vorhandensein und Vollständigkeit, • Prüfung der Lebensmittelketteninformation
Überwachung Schlachtprozess im Rahmen der Anwesenheit bei der Schlachtung	<p style="text-align: center;"><u>Zutrieb</u></p> <p>Bezug zu Anlage 4 Evaluationsbogen Nr. 1.9, 3,1, 6</p> <p>und Anlage 2 Prüfbare Details: Spalte 2 Nr.1-4</p>	<p>Bewertung der betrieblichen Vorbereitung im Zutriebsbereich:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Treibgänge: Boden rutschfest, Neigung des Bodens, keine Pfützen, Abflüsse funktionsfähig, keine Lichtflecken; Seitenschutz sicher, Türen und Rücklaufsperrern, funktionsfähig, Beleuchtung blendfrei, Zugang zu Tieren möglich, <p>Bewertung des Umgangs mit den Tieren Personal anwesend und ruhiger Umgang mit den Tieren, vorausschauendes Treiben, selbstständiges Vorwärtsgen der Tiere gefördert,</p> <p>Bewertung der betriebseigenen Kontrollen:</p>

Aufgabenbereiche nach Anlage 2, Spalte 1 mit Ergänzungen	Kontrollpunkte	Kenntnisse und Fähigkeiten
		<ul style="list-style-type: none"> • Einsatz der Treibhilfen; ordnungsgemäßer Einsatz der Viehtreiber sichergestellt, • Lärmvermeidung, • Zugang zu Tieren ohne Beunruhigung, • Anzahl der Tiere im Treibgang an Schlachtgeschwindigkeit angepasst?
<p>Überwachung Schlachtprozess im Rahmen der Anwesenheit bei der Schlachtung</p>	<p style="text-align: center;"><u>Ruhigstellung</u></p> <p>Bezug zu Anlage 4 Evaluationsbogen Nr. 1.9, 3,1</p> <p>und Anlage 2 Prüfbare Details: Spalte 2 Nr. 1 Spalte 3 Nr. 1-4</p>	<p>Bewertung der betrieblichen Vorbereitung für die Ruhigstellung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zugang zur Fixiereinrichtung ohne Hindernisse (keine Spiegelungen, kein irritierendes Licht, keine behindernden Einbauten) • Einzeltierfixierung auf Funktionsfähigkeit geprüft? • Einschränkung der Kopfbewegung bei Rindern geeignet und funktionsfähig, • Zeitpunkt der Fixierung? • Ungehinderter Einsatz des Betäubungsgerätes (Bolzenschussapparat, Elektrobetäubungsgerät) möglich? • Gondeln bei CO₂-Betäubung: ebenerdiger Einstieg, Bodentrittsicher, Beleuchtung funktionsfähig • Ersatzbetäubungsgeräte vorhanden und einsatzbereit? <p>Bewertung des Umgangs mit den Tieren</p>

Aufgabenbereiche nach Anlage 2, Spalte 1 mit Ergänzungen	Kontrollpunkte	Kenntnisse und Fähigkeiten
		<p>Personal: ruhiger Umgang mit den Tieren, Erkennen von Störungen, erste Maßnahmen)?</p> <p>Bewertung betriebseigenen Kontrollen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funktionsfähigkeit und Pflegezustand der Einrichtungen und Geräte arbeitstäglich vor dem Einsatz geprüft? • Einsatz von Treibhilfen geregelt? • Ruhiger Umgang mit Tieren vor Eintrieb? • Eintrieb erst unmittelbar vor Betäubung? • Havarieplan vorhanden?
<p>Überwachung Schlachtprozess im Rahmen der Anwesenheit bei der Schlachtung</p>	<p style="text-align: center;"><u>Betäubung</u></p> <p>Bezug zu Anlage 4 Evaluationsbogen Nr. 1.9, 6</p> <p>und Anlage 2 Prüfbare Details: Spalte 2 Nr. 2, Spalte 3 Nr. 1-5</p>	<p>Bewertung der betrieblichen Vorbereitung und Nutzung der Betäubungsanlage</p> <ul style="list-style-type: none"> • sind technische Daten einsehbar und für Tierart geeignet (Munition für Bolzenschussgeräte, Stromstärken, CO2-Konzentration), • Pflegezustand der Betäubungsgeräte, • Messgeräte und Aufzeichnungsgeräte funktionsfähig, • Alarm bei Fehlern? • Wartung regelmäßig durchgeführt? <p>Umgang mit den Tieren</p>

Aufgabenbereiche nach Anlage 2, Spalte 1 mit Ergänzungen	Kontrollpunkte	Kenntnisse und Fähigkeiten
		<p>(wird der Zustand der Wahrnehmungs- und Empfindungslosigkeit für jedes Tier in der vorgegebenen Zeit erreicht?)</p> <ul style="list-style-type: none"> • ruhiger Umgang mit den Tieren • sicherer und richtiger Ansatz der Betäubungsgeräte, • Einhaltung der Einwirkungszeiten, • Erkennen von Fehlbetäubungen und Nachbetäubung, • Erkennen von technischen Fehlern, erste Maßnahmen? <p>Bewertung der betriebseigenen Kontrollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durchführung der Untersuchungen zur Betäubungseffektivität sachkundig, vollständig und effektiv? • Ausreichende Stichprobenzahl zur Überprüfung der Betäubungseffektivität? • Erkennen von Fehlbetäubungen und Durchführung von Maßnahmen? <p>Durchführung eigener Kontrollen zur Feststellung der Betäubungseffektivität</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anzahl, Zeitraum festlegen • Betrachtung Augen (Augapfel, Augenlider) • Reflexe auslösbar? • Respiration (bewusste Atmung?)

Aufgabenbereiche nach Anlage 2, Spalte 1 mit Ergänzungen	Kontrollpunkte	Kenntnisse und Fähigkeiten
		<ul style="list-style-type: none"> • Bewegungen (gerichtete Bewegungen, tonisch-klonische Krämpfe); Zeitdauer bis zur Enblutung
<p>Überwachung Schlachtprozess im Rahmen der Anwesenheit bei der Schlachtung</p>	<p style="text-align: center;"><u>Anschlingen, Hochziehen</u></p> <p>Bezug zu Anlage 4 Nr. 3.1, 6</p> <p>und Anlage 2 Prüfbare Details: Spalte 2 Nr. 2 und Spalte 3 Nr. 4d</p>	<p>Bewertung der betrieblichen Einrichtungen zum Anschlingen und Hochziehen für die arbeitstägliche Nutzung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausleuchtung des Arbeitsbereichs • Sicherstellung ungehinderter Arbeitsabläufe <p>Überprüfung des Umgangs mit den Tieren</p> <ul style="list-style-type: none"> • unverzügliches Anschlingen und Hochziehen nach der Betäubung, • Sichtkontrolle bei jedem Einzeltier auf Betäubungswirkung, • Erkennen von Fehlbetäubungen und sofortige Einleitung von Maßnahmen bei unsicherer oder fehlender Betäubungswirkung, • Keine weiteren Schlachtmaßnahmen wie Maßnahmen wie Freilegen von Sehnen vor Feststellung des Todes? <p>Bewertung der betriebseigenen Kontrollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontrollfrequenz und Kontrollinhalte ausreichend?

<p>Überwachung Schlachtprozess im Rahmen der Anwesenheit bei der Schlachtung</p>	<p style="text-align: center;"><u>Entblutung</u></p> <p>Bezug zu Anlage 4 Evaluationsbogen Nr.1.9, 3,1, 6</p> <p>und Anlage 2 Prüfbare Details: Spalte 2 Nr. 4 und Spalte 3 Nr. 1,2</p>	<p>Bewertung der betrieblichen Vorbereitung für die Entblutung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technischer und Pflegezustand der Entblutetechnik, Handhabung der Entblutung in Kleinbetrieben • Messgeräte für Blutmenge funktionsfähig und einsehbar? <p>Überprüfung des Umgangs mit den Tieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erkennen von Fehlbetäubungen und Einleitung von Maßnahmen, • sicheres Anlegen des Entbluteschnitts, • Einhalten der Höchstzeit zwischen Betäubung und Entblutung, • Überprüfung der entzogenen Blutmenge, • Dauer zwischen Entblutung und weiteren Schlachtarbeiten? • sichere zur Feststellung des Todes (keine Lebenszeichen erkennbar)? • Keine Schlachtarbeiten vor Eintritt des Todes? <p>Überprüfung der betriebseigenen Kontrollen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durch regelmäßige Inaugenscheinahme des Arbeitsbereiches Effektivität der Kontrollen prüfen • Behördliche Stichproben zur Betäubungseffektivität
---	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> • Geeignete Maßnahmen bei Abweichungen vorgesehen/durchgeführt?
Fleischuntersuchung (FU)	<p style="text-align: center;"><u>Untersuchungsband</u></p> <p>Bezug zu Anlage 4 Evaluationsbogen Nr. 2.1- 2.7,</p> <p>und Anlage 2 Prüfbare Details: Spalte 2 Nr. 1 und Spalte 3 Nr. 1, Spalte 2 Nr. 2 und Spalte 3 Nr. 1,2 Spalte 2 Nr. 3 und Spalte 3 Nr. 1.3</p>	<p>Erhebung und Bewertung von Befunden am Schlachtkörper auf Tierschutzrelevanz, Tiergesundheit und Genusstauglichkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herrichtung des Schlachtkörpers (Sauberkeit, alle Organe vorhanden und sicher identifizierbar?) zur Durchführung des vollständigen Untersuchungsganges? • Untersuchung der Oberflächen des Schlachtkörpers, der Leibeshöhle und der Nebenprodukte durch Adspektion und Palpation bei Verdacht auch durch Inzision • Bei vorliegender Trächtigkeit Feststellung des Alters des Fetus, der Feten • Entfernung der Risikomaterialien (hygienisch und vollständig) • Entblutung vollständig? • Hinweise auf Störungen der Tiergesundheit, • Hinweise auf tierschutzrelevante Sachverhalte <ul style="list-style-type: none"> ○ in Haltung und ○ beim Transport? ○ Im Schlachtbetrieb (Einschuslöcher, Brandmarken, Entblutung)?

<p>Fleischuntersuchung</p> <p>Beurteilung/ Kennzeichnung</p>	<p align="center"><u>Untersuchungsband / Untersuchungsraum</u></p> <p>Bezug zu Anlage 4 Evaluationsbogen Nr. 2.8, 2.10</p> <p>und Anlage 2 Prüfbare Details: Spalte 2 Nr. 6 und Spalte 3 Nr. 1-3 Spalte 2 Nr. 7 und Spalte 3 Nr. 1-4</p>	<p>Genusstauglichkeit/ Untauglichkeit von Teilen des Schlachtkörpers/Untauglichkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liegen alle Untersuchungsergebnisse vor? • Liegen Untersuchungsbefunde vor, nach denen das Fleisch als genussuntauglich zu beurteilen ist? (Gefahren für die menschliche Gesundheit, für die Tiergesundheit?) • Entscheidung zur Kennzeichnung <p>Ordnungsgemäße Anbringung der Kennzeichnung?</p>
<p>Fleischuntersuchung</p> <p>Tierische Nebenprodukte</p>	<p align="center"><u>Nebenräume</u></p> <p>Bezug zu Anlage 4 Evaluationsbogen Nr.2.9</p> <p>und Anlage 2 Prüfbare Details: Spalte 2 Nr. 2 und Spalte 3 Nr. 1, 2</p>	<p>Bewertung der Gewinnung, Lagerung und Entsorgung/Verwertung von Kategorie I-III</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygiene der Räumlichkeiten und Gerätschaften • Trennung nach Kategorien der Risikomaterialien <p>Hygiene der Lagerung</p>
<p>Hygieneüberwachung</p>	<p align="center"><u>Schlachthalle und Nebenräume</u></p> <p>Bezug zu Anlage 4 Evaluationsbogen Nr.4</p>	<p>Bewertung der betrieblichen Vorbereitung Schlachthalle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reinigung und ggf. Desinfektion der Schlachthalle und Geräte ausreichend? • Hygienekonzept umgesetzt?

		<ul style="list-style-type: none"> • Personalschulungen • Baulicher und technischer Zustand
Dokumentation, Einleiten von Maßnahmen	Bezug zu Anlage 4 Evaluationsbogen Nr.5, 6 und Anlage 1 Abschnitt III	Dokumentation bei Abweichungen: <ul style="list-style-type: none"> • schriftlicher Sachverhaltsvermerk (Was wurde bei welchem Tier festgestellt?), Nämlichkeit (ggf. Ohrmarke u. a.m. Lieferdatum Anlieferungscharge, Fahrzeug. Kfz-Kennzeichen des Anlieferungsfahrzeugs festhalten, • Fehlerhafter Umgang mit den Tieren (Wer hat wann welches Tier unsachgemäß behandelt?) • Unzureichende Umsetzung /Beachtung der Hygieneanforderungen • Dokumentation von Abweichungen soweit möglich immer auch mit Fotos und/oder Videos • getroffene Anordnung dokumentieren • Information des Veterinäramtes • Fachliche Bewertung welche Maßnahme/n notwendig und geeignet ist/sind (Sofortmaßnahmen, Ersatzvornahme, Belehrung,

		<p>schriftliche Anordnung, Anzeige u. a. m.)</p> <ul style="list-style-type: none">• Absonderung und Einzeltieruntersuchung, ggf. unverzügliche Versorgung und ggf. Behandlung der Tiere;• Schlachterlaubnis erteilen oder versagen?• Schlachtung unterbrechen, Notausschalter drücken• Eigenkontrollen und amtliche Kontrollen verstärken,• Nachschulungen Personal
--	--	--

Anlage 4

Evaluierungsbogen

für das Praktikum "Schlacht-tier- und Fleischuntersuchung" nach § 55 (2 u. 3) und § 56 (2) der Verordnung zur Approbation von Tierärztinnen und Tierärzten (TAppV)

Evaluierungsbogen

für das Praktikum "Schlacht-tier- und Fleischuntersuchung" nach § 55 (2 u. 3) und § 56 (2) der Verordnung zur Approbation von Tierärztinnen und Tierärzten (TAppV)

Auszufüllen von dem/der Studierenden, am Ende des Evaluierungsbogens gegenzuzeichnen von der/dem ausbildenden Tierärztin/-arzt

Name, Vorname der/des Studierenden: _____

Praktikumszeitraum: vom: ____ . ____ . 20__ **bis:** ____ . ____ . 20__

Praktikumsstätte: Stempel:

Markieren Sie eine Antwort bitte in der folgenden Weise: ⊗. Wenn Sie eine Antwort korrigieren möchten, füllen Sie bitte den falsch markierten Kreis aus, ungefähr so: ●

Tätigkeit	erläutert	gesehen	unter Aufsicht/mit Hilfe durchgeführt	selbstständig durchgeführt	keine der genannten Antworten
1. Allgemeines und Ante mortem Untersuchungen					
1.1 Geschlachtete Tierarten					
Rind (ca. Anzahl geschlachtet pro Woche: _____)	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt
Schwein (ca. Anzahl geschlachtet pro Woche: _____)	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt
Andere Tierarten: bitte benennen: _____	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt
1.2 Durchführung der Schlacht-tieruntersuchung					
im Schlachtbetrieb	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
im Herkunftsbetrieb	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
bei Hausschlachtung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

bei Gehegewild	<input type="radio"/>				
1.3 Transport					
Überwachung Tiertransport und Entladen	<input type="radio"/>				
1.4 Schlacht tieruntersuchung					
Bewertung der Tiergesundheit	<input type="radio"/>				
Bewertung des Wohlbefindens	<input type="radio"/>				
Untersuchung auf tierschutzrelevante Befunde	<input type="radio"/>				
Durchführung von Maßnahmen bei Defiziten (Tiergesundheit/Tierschutz)	<input type="radio"/>				
1.5 Sauberkeit der Tiere					
Bewertung der Sauberkeit der Tiere	<input type="radio"/>				
1.6 Informationen zur Lebensmittelkette					
Bewertung der Informationen zur Lebensmittelkette	<input type="radio"/>				
1.7 Tierseuchenrechtliche Maßnahmen					
Durchführung von tierseuchenrechtlichen Maßnahmen	<input type="radio"/>				
1.8 Entscheidungen zur Schlachtfähigkeit an Fällen bzw. Fallbeispielen					
Bearbeiten von Entscheidungen zur Schlachtfähigkeit an Fällen bzw. Fallbeispielen	<input type="radio"/>				
1.9 Tierschutz (Überwachung betrieblicher Tätigkeiten und Durchführung amtlicher Maßnahmen)					
Umgang mit nicht transportfähigen, kranken, verletzten oder nicht schlachtfähigen Tieren	<input type="radio"/>				
Überwachung: Warte-/Stallbereich, Zutrieb, Ruhigstellung, Betäubungstechnik, Betäubung, Betäubungserfolg, Entblutung	<input type="radio"/>				
Kontrolle der Beachtung betrieblicher Standardarbeitsanweisungen durch Betriebsmitarbeiter	<input type="radio"/>				
Überwachung betrieblicher Maßnahmen bei tierschutzrelevanten Sachverhalten (z.B. bei Fehlbetäubungen, unzureichender Entblutung)	<input type="radio"/>				
Durchführung von amtlichen Maßnahmen bei Verstößen (Befunderhebung, ggf. Probenziehung, Beweissicherung)	<input type="radio"/>				

2. Fleischuntersuchung/post mortem Untersuchungen					
2.1 Rind					
Rind: Bandarbeit	<input type="checkbox"/>				
Rind: Einzeltier (Verdachtsfall)	<input type="checkbox"/>				
2.2 Schwein					
Schwein: Bandarbeit	<input type="checkbox"/>				
Schwein: Einzeltier (Verdachtsfal)	<input type="checkbox"/>				
2.3 Andere Tierarten: bitte benennen					
Tierart: _____ Bandarbeit	<input type="checkbox"/>				
Tierart: _____ Einzeltier (Verdachtsfall)	<input type="checkbox"/>				
2.4 Trichinellenuntersuchung					
Probennahme	<input type="checkbox"/>				
Bearbeitung der Proben	<input type="checkbox"/>				
Diagnostik/Mikroskopie	<input type="checkbox"/>				
2.5 Bakteriologische Untersuchung					
Organisation und Dokumentation	<input type="checkbox"/>				
Probennahme	<input type="checkbox"/>				
Bearbeitung der Proben im Labor	<input type="checkbox"/>				
Diagnostik	<input type="checkbox"/>				
2.6 Rückstandsuntersuchungen					
Organisation und Dokumentation	<input type="checkbox"/>				
Probennahme	<input type="checkbox"/>				
2.7 Weitere Untersuchungen					
pH-Wert-Messung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kochprobe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ausschmelzprobe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
andere; bitte benennen: _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.8 Befundbesprechung					
Schlachttieruntersuchung	<input type="checkbox"/>				
post mortem Untersuchung	<input type="checkbox"/>				
Bakteriologische Untersuchung	<input type="checkbox"/>				
weitere Laboruntersuchungen	<input type="checkbox"/>				

2.9 Beseitigung					
Einordnung der tierischen Nebenprodukte in Kategorie I, II, III	<input type="radio"/>				
2.10 Dokumentation und Kommunikation von fleischhygienischen Befunden und Entscheidungen					
Dokumentation und Kommunikation von amtlichen Befunden und Entscheidungen	<input type="radio"/>				
Dokumentation und Kommunikation von tierschutzrelevanten Einzeltierbefunden	<input type="radio"/>				
3. Aufbau des Schlachtbetriebs und der Schlachttechnologie					
3.1 Bauliche Einrichtungen und Geräte					
Bewertung der baulichen Einrichtungen und Geräte im Schlachtbetrieb nach Hygienegesichtspunkten	<input type="radio"/>				
Bewertung der baulichen Einrichtungen und Geräte im Schlachtbetrieb nach Tierschutzgesichtspunkten	<input type="radio"/>				
3.2 Bewertung weiterer Prozesse der Schlachtung und Verarbeitung					
Kuttelei	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	entfällt	entfällt	<input type="radio"/>
Klassifizieren	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	entfällt	entfällt	<input type="radio"/>
Wiegen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	entfällt	entfällt	<input type="radio"/>
Zerlegung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	entfällt	entfällt	<input type="radio"/>
Verarbeitung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	entfällt	entfällt	<input type="radio"/>
Kühlen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	entfällt	entfällt	<input type="radio"/>
Gefrieren	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	entfällt	entfällt	<input type="radio"/>
Lebensmittel-Transport	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	entfällt	entfällt	<input type="radio"/>
Tierische Nebenprodukte (Kontrolle der Entsorgung bzw. Verwertung)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	entfällt	entfällt	<input type="radio"/>

4. Durchführung der Hygieneüberwachung während und nach dem Schlachtprozess bezüglich					
der Räume	<input type="radio"/>				
der Einrichtungsgegenstände	<input type="radio"/>				
der Personalhygiene	<input type="radio"/>				
der Prozesshygiene (Probenentnahme, Ergebnisauswertung, ggf. Interventionen)	<input type="radio"/>				
5. Vollzugsmaßnahmen der Behörde					
zum Lebensmittelhygienerecht	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	entfällt	<input type="radio"/>
zum Tierschutzrecht (Anordnungen, Owi- und Strafverfahren)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	entfällt	<input type="radio"/>
zu anderen Rechtsgebieten (z.B. TNP, Tierseuchen, Arbeitsschutz):	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	entfällt	<input type="radio"/>
6. Weitere Tätigkeiten der amtlichen Tierärztin/des amtlichen Tierarztes					
Kontrolle der tierschutzrechtlichen Standardarbeitsanweisungen (Dokumentenkontrolle)	<input type="radio"/>				
Kontrolle des betrieblichen Überwachungsverfahrens für die Betäubung (Dokumentenkontrolle) und direkte Überprüfungen von Betäubungsvorgängen	<input type="radio"/>				
Überwachung der Umsetzung tierschutzrechtlicher Anordnungen	<input type="radio"/>				
EU-Kontrollen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	entfällt	entfällt	<input type="radio"/>
7. Einfuhruntersuchung					
Einfuhruntersuchung: Dokumentationskontrolle	<input type="radio"/>				
8. Abschlussgespräch					
	geführt	nicht geführt			
Abschlussgespräch	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			

Kommentare/Anregungen:

Datum

Studierende*r

Ausbildende*r Tierärztin/*arzt

Anlage 5

Hinweise zur praktischen Schulung während der Probezeit und zur Ernennung amtlicher Tierärzte

Quelle: AFFL

Rechtsgrundlage

Jeder amtliche Tierarzt² hat grundsätzlich gemäß Art. 13 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang II Kapitel I Nr. 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 eine praktische Schulung während einer Probezeit von mindestens 200 Stunden zu absolvieren, bevor er selbstständig arbeitet. Während dieser Zeit muss er unter der Aufsicht amtlicher Tierärzte, die bereits in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben, Grenzkontrollstellen für Frischfleisch und Haltungsbetrieben tätig sind, arbeiten. Die Schulungen beziehen sich nach Nr. 5 insbesondere auf die Überprüfung guter Hygienepraxis und auf den HACCP-Grundsätzen beruhende Verfahren.

Relevante Schulungen während der tierärztlichen Ausbildung können nach Anhang II Kapitel I Nr. 5 Satz 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 bei der Probezeit berücksichtigt werden.

Nach Auffassung der Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) kann die praktische Ausbildung während des Studiums an einer deutschen Hochschule mit 100 Stunden bei der praktischen Schulung während der Probezeit berücksichtigt werden, so dass dann im Rahmen der Probezeit eine praktische Schulung von mindestens 100 Stunden zu absolvieren ist. Für Absolventen nicht deutscher Hochschulen ist durch die Beschäftigungsbehörde über die zu absolvierende Stundenzahl im Einzelfall zu entscheiden. Die Bekanntmachung zur Durchführung von Artikel 5 Nr. 7 in Verbindung mit Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Buchstabe A der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 226 S. 83) hinsichtlich der beruflichen Qualifikationen amtlicher Tierärzte vom 11. Oktober 2004 (BAnz. Nr. 205 S. 22434) ist als überholt anzusehen.

Die Anforderungen nach Anhang II Kapitel I Nr. 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 werden zum einen durch die in der tierärztlichen Ausbildung sowohl theoretisch als auch im Rahmen des Schlachthofpraktikums vermittelten Kenntnisse sowie zum anderen durch die praktische Schulung während der Probezeit als amtliche Tierärzte erfüllt. Nach Auffassung der AFFL besteht zur Erfüllung der Kontrollaufgaben nach Art. 18 Abs. 2 der Verordnung (EU) 2017/625 dringender Bedarf den Bereich des Tierschutzes in den Phasen Erzeugung, Transport sowie Schlachtung verstärkt zu berücksichtigen.

Das praktische Verwaltungshandeln mit den innerbehördlichen Standards, den Dokumentationspflichten, den Verfahren der Beweissicherung sowie die Zusammenarbeit innerhalb der zuständigen Behörde und ggf. mit anderen Behörden sind umfassend bei der praktischen Schulung während der

² Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter

Probezeit und bei der Einarbeitung abzubilden.

Verfahrensweise bei der Durchführung der praktischen Schulung während der Probezeit

Die praktische Schulung während der Probezeit soll schwerpunktmäßig in Schlacht- und Zerlegebetrieben sowie in der Veterinärbehörde stattfinden. Das zukünftige Einsatzgebiet und die Berufserfahrung des Tierarztes sollen berücksichtigt werden. In Ergänzung können praktische Fortbildungsveranstaltungen und Praktikumszeiten in einem Labor unter der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes sowie Tätigkeiten in Wildbearbeitungsbetrieben angerechnet werden.

In der praktischen Schulung werden insbesondere folgende Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt:

- in der Veterinärbehörde
 - nationale Rechtsvorschriften und Rechtsvorschriften der Union auf den Gebieten menschliche Gesundheit, Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Arzneimittel
 - Verhütung und Eindämmung von lebensmittelbedingten Gefährdungen der menschlichen Gesundheit
 - Populationsdynamik von Infektionen und Intoxikationen
 - Untersuchung von Ausbrüchen lebensmittelbedingter Erkrankungen beim Menschen
 - diagnostische Epidemiologie
 - Grundsätze, Konzepte und Methoden der Risikoanalyse
 - Monitoring und Überwachungssysteme
 - Informations- und Kommunikationstechnologie, soweit relevant als Arbeitsinstrumente
 - Betrugsfragen
 - Fähigkeit zur multidisziplinären Zusammenarbeit
- in Zerlegebetrieben
 - Grundsätze, Konzepte und Methoden der guten Herstellungspraxis und des Qualitätsmanagements bei der Tätigkeit
 - Vorsorgeprinzip und Verbraucherinteresse
 - Grundsätze, Konzepte und Methoden des HACCP, Anwendung der HACCP-Grundsätze in der gesamten Lebensmittelkette
 - Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung und Lebensmitteltechnologie
- in Schlachtbetrieben
 - Förderung und Anwendung von Lebensmittelhygiene, Lebensmittelsicherheit (gute Hygienepaxis) bei der Tätigkeit
 - relevante Aspekte in Bezug auf transmissible spongiforme Enzephalopathien (TSE)
 - Tierschutz in den Phasen Erzeugung, Transport und Schlachtung
 - Grundsätze und diagnostische Anwendung moderner Testverfahren
 - Datenbearbeitung und Biostatistik
 - Hygienevorschriften für tierische Nebenprodukte und Folgeprodukte

- in allen Bereichen:
 - Audit und Verifizierung der Einhaltung der unter Anhang II Kapitel I Nummer 3 Buchstabe a bis h der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 genannten Anforderungen
 - Verfahren zur Beweissicherung, einschließlich Sicherung der Beweiskette

Inhaltliche Schwerpunkte der praktischen Schulung sollen dabei folgende Punkte umfassen:

- Überprüfung guter Hygienepraxis
- Überprüfung der auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren
- Überprüfung der tierschutzrechtlichen Anforderungen beim Entladen nach dem Transport und im Schlachtbetrieb, insbesondere nach Art. 3 und Anhang I Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 1/2005 sowie gem. Art. 7 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009.

Dabei sind ergänzend heranzuziehen:

- Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung
- Handbuch Tiertransporte
- Durchführung von Audittätigkeiten
- Maßnahmen im Anschluss an Kontrolltätigkeiten einschließlich der Bewertung und die Mitteilung von Befunden und damit zusammenhängende Tätigkeiten:
Hierunter sind alle zu ergreifende Maßnahmen im Anschluss an Kontrolltätigkeiten zu verstehen. Dies umfasst insbesondere auch die Maßnahmen nach Art. 39-46 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 aber auch nach Art. 137 und 138 der Verordnung (EU) 2017/625.

Ernennung von amtlichen Tierärzten, die auf Teilzeitbasis arbeiten und für die Inspektion von Kleinunternehmen zuständig sind oder die Schlachttieruntersuchung außerhalb von Schlachtbetrieben (ausgenommen die Schlachttieruntersuchung bei Notschlachtungen) durchführen nach Art. 13 Abs. 1 Satz 2 Buchst. a der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 i.V.m. § 2a der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung

Voraussetzung für die Ernennung von amtlichen Tierärzten, die auf Teilzeitbasis arbeiten und für die Inspektion von Kleinunternehmen zuständig sind, oder die Schlachttieruntersuchung außerhalb von Schlachtbetrieben durchführen, ist nach § 2a der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung die Befugnis zur Ausübung des tierärztlichen Berufs nach § 2 der Bundes-Tierärzteordnung.

Vor Aufnahme der Tätigkeit ist eine gezielte, am zukünftigen Einsatzgebiet ausgerichtete Einweisung notwendig. Vorhandene Erfahrungen sind zu berücksichtigen. Die Inhalte der Einweisung für die Tätigkeit „Inspektion von Kleinunternehmen“ sollten in Anlehnung an o.a. Ausführungen zur praktischen Schulung nach Art. 13 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang II Kapitel I Nr. 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 die Punkte Überprüfung guter Hygienepraxis und Überprüfung der auf den HACCP-Grundsätzen beruhende Verfahren und Tierschutz beim Entladen, nach dem Transport sowie im Schlachtbetrieb umfassen. Für die Durchführung der Schlachttieruntersuchung außerhalb von Schlachtbetrieben (ausgenommen die Schlachttieruntersuchung bei Notschlachtungen) sollen die

Themen Erhebung, Bewertung und die Mitteilung von Befunden auch hinsichtlich tierschutzrelevanter Sachverhalte und damit zusammenhängender Tätigkeiten den Schwerpunkt der Einweisung bilden. Für beide Tätigkeiten sollte auch eine Einweisung in die Struktur und Aufgaben der jeweiligen Behörde erfolgen. Der zeitliche Aufwand der Einweisung hängt von den Vorkenntnissen und Fähigkeiten des Tierarztes ab.

Anlage:

Erfassung der praktischen Schulung nach Art. 13 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang II Kapitel I Nr. 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 (Einarbeitungsplan):

Für: _____

(Nachname, Vorname)

Bereich	Zeitraum	Anzahl Stunden	
Schlachtbetrieb			
Zerlegebetrieb			
Veterinärbehörde			
Wildbearbeitungsbetrieb			
Labor			
Sonstige Betriebe, in denen eine Schulung stattgefunden hat			
Summe			

Schlachtbetrieb Rind	Ausbildungsstätte/n	Datum, Unterschrift Ausbildungsstätte	Stunden- zahl
Kontrolle der tierschutzrechtlichen Anforderungen			
Transport (Transportfähigkeit, Transportbedingungen)			
Handhabung und Pflege von Tieren vor ihrer Ruhigstellung			
Ruhigstellung und Betäubung			
Entblutung			
spezielle Kontrollaufgaben			
Schlachttieruntersuchung			
Dokumentenkontrolle			
Befunddokumentation und Maßnahmen			
Erkennen der Anzeichen anzeigepflichtigen Tierseuchen mit DD			
Sauberkeit der Schlachttiere			
Erkennen tierschutzrelevanter Sachverhalte			
Fleischuntersuchung			
weitere Untersuchungen (inkl. Probenahme, -versand)			
Befunddokumentation und Maßnahmen einschließlich Rückübermittlung relevanter Befunde, einschließlich tierschutzrelevanter			
sonstige Kontrollaufgaben			
Hygienekontrollen			
Überprüfung guter Hygienepaxis und auf den HACCP-Grundsätzen beruhender Verfahren			
Dokumentenkontrolle			
Befunddokumentation und Maßnahmen			
Tierische Nebenprodukte/SRM			
Dokumentenkontrolle			
Befunddokumentation und Maßnahmen			
Summe			

Schlachtbetrieb Schwein	Ausbildungsstätte/n	Datum, Unterschrift Ausbildungsstelle	Stunden- zahl
Kontrolle der tierschutzrechtlichen Anforderungen			
Transport (Transportfähigkeit, Transportbedingungen)			
Handhabung und Pflege von Tieren vor ihrer Ruhigstellung			
Ruhigstellung und Betäubung			
Entblutung			
spezielle Kontrollaufgaben			
Schlachttieruntersuchung			
Dokumentenkontrolle			
Befunddokumentation und Maßnahmen			
Erkennen der Anzeichen anzeigepflichtiger Tierseuchen mit DD			
Sauberkeit der Schlachttiere			
Erkennen tierschutzrelevanter Sachverhalte			
Fleischuntersuchung			
weitere Untersuchungen (inkl. Probenahme, -versand)			
Befunddokumentation und Maßnahmen einschließlich Rückübermittlung relevanter Befunde, einschließlich tierschutzrelevanter			
sonstige Kontrollaufgaben			
Hygienekontrollen			
Überprüfung guter Hygienepraxis und auf den HACCP-Grundsätzen beruhender Verfahren			
Dokumentenkontrolle			
Befunddokumentation und Maßnahmen			
Tierische Nebenprodukte			
Dokumentenkontrolle			
Befunddokumentation und Maßnahmen			
Summe			

Schlachtbetrieb Geflügel	Ausbildungsstätte/n	Datum, Unterschrift Ausbildungsstelle	Stunden- zahl
Kontrolle der tierschutzrechtlichen Anforderungen			
Transport (Transportfähigkeit, Transportbedingungen)			
Handhabung und Pflege von Tieren vor ihrer Ruhigstellung			
Ruhigstellung und Betäubung			
Entblutung			
spezielle Kontrollaufgaben			
Schlachttieruntersuchung			
Dokumentenkontrolle (einschließlich Mortalitätsrate)			
Befunddokumentation und Maßnahmen			
Erkennen der Anzeichen anzeigepflichtiger Tierseuchen mit DD			
Sauberkeit der Schlachttiere			
Erkennen tierschutzrelevanter Sachverhalte			
Fleischuntersuchung			
weitere Untersuchungen (inkl. Probenahme, -versand)			
Befunddokumentation und Maßnahmen einschließlich Rückübermittlung relevanter Befunde einschließlich tierschutzrelevanter			
sonstige Kontrollaufgaben			
Hygienekontrollen			
Überprüfung guter Hygienepraxis und auf den HACCP-Grundsätzen beruhender Verfahren			
Dokumentenkontrolle			
Befunddokumentation und Maßnahmen			
Tierische Nebenprodukte			
Dokumentenkontrolle			
Befunddokumentation und Maßnahmen			
			Summe

Zerlegebetrieb	Ausbildungsstätte/n (Zweig)	Datum, Unterschrift Ausbildungsstelle	Stunden- zahl
A Hygienekontrolle			
Betriebshygiene			
Personalhygiene			
Produktionshygiene			
Eigenkontrollkonzept			
HACCP-Konzept			
Dokumentation und Maßnahmen			
B Grundlagen			
Warenkunde			
Technologie			
Gerätekunde			
Lebensmittelhygiene			
Kennzeichnung			
Summe			

Veterinärbehörde	Ausbildungsstätte	Datum, Unterschrift Ausbildungsstelle	Stunden- zahl
Aufgaben der Veterinärverwaltung			
Grundzüge des Verwaltungshandelns			
Erstellen von Protokollen, Berichten, Gutachten			
Feststellung und Durchsetzung von Vollzugsmaßnahmen			
Qualitätsmanagementsystem			
Grundsätze der Zertifizierung, Dokumentenprüfung			
Monitoring und Überwachungssysteme			
Relevante EDV-Programme und Datenverarbeitung des Veterinäramtes			
Rechtsgrundlagen			
Grundsätze der Risikoanalyse			
Grundsätze der HACCP-Verfahren			
Epidemiologie der Lebensmittelerkrankungen			
Summe			

Anlage 6

Lernmaterialien

1. **Handbuch:** Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung
Vollzugshinweise zur Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung und zur Tierschutz-Schlachtverordnung vom 20. Dezember 2012 AG Tierschutz der Länderarbeitsgemeinschaft **Verbraucherschutz (LAV)** Stand: Dezember 2021, 5. Änderungsversion
<https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/>
2. **Handbuch Tiertransporte:** Vollzugshinweise der AG Tierschutz der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz zur Verordnung (EG) Nr. 1/2005 des Rates vom 22. Dezember 2004 über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen und zur Tierschutztransportverordnung vom 11.02.2009
Ansprechpartner: Mitglieder der Länderarbeitsgruppe (s. S. 4) Redaktion: Verena Skrypczak (verena.skrypczak@mkuem.rlp.de) Stand: 2022
<https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/>
3. **Leitfaden für die Bewertung relevanter Befunde im Rahmen der Fleischuntersuchung von Schweinen**
Beschlüsse der 26. und 27. Sitzung der AFFL (Nov. 2015/Mai 2016)
Autoren: Dr. Dieter Meermeier, Paderborn; Dr. Edwin Ernst, Stuttgart
4. **Eckpunkte für die Gestaltung des Zutriebs bei der Schlachtung von Rindern**
Erstellt in der Projektgruppe Schlachten und Töten des Niedersächsischen Tierschutzplans
https://www.ml.niedersachsen.de/startseite/themen/tiergesundheit_tierschutz/niedersachsische_nutztierstrategie_tierschutzplan_4_0/projektgruppe-schlachten-und-toten-214060.html
5. **Eckpunkte für die Gestaltung des Zutriebs bei der Schlachtung von Schweinen**
Erstellt in der Projektgruppe Schlachten und Töten des Niedersächsischen Tierschutzplans
https://www.ml.niedersachsen.de/startseite/themen/tiergesundheit_tierschutz/niedersachsische_nutztierstrategie_tierschutzplan_4_0/projektgruppe-schlachten-und-toten-214060.html
6. **Schulungsunterlagen für die Schlachtieruntersuchung** des Max-Rubner-Instituts
7. **Leitfaden zur Bewertung der Transportfähigkeit und Schlachttauglichkeit von Schweinen im Rahmen der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung**
Verfügbar in den Anlagen zum Handbuch Tiertransporte
<https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/>
8. **„Praxisleitfaden Leitfaden Transportfähigkeit adulter Rinder“**
https://www.raiffeisen.de/sites/default/files/wp-content/uploads/downloads/2016/02/FINAL_Transport_guidelines_DE.pdf

9. **„Praxis-Leitfaden Transportfähigkeit von Schweinen“**
https://www.raiffeisen.de/sites/default/files/wp-content/uploads/downloads/2016/10/20161017_Praxis-Leitfaden-zur-Bestimmung-der-Transportf%C3%A4higkeit-von-Schweinen-1.pdf

10. **Leitlinie zur Durchführung für das Praktikum „Schlachtier- und Fleischuntersuchung“ nah § 55 Abs. 2 und 3 TAppV, sogenanntes „Schlachthofpraktikum“**
<https://www.bundestieraerztekammer.de/tieraerzte/leitlinien/>

11. **AFFL-Ordner „Schulungsunterlagen Schlachtier- und Fleischuntersuchung**
(Zugangsberechtigung notwendig)
Direkter [Link zu AFFL-Ordner mit Schulungsunterlagen](#)

12. **„Katalog der Lehrinhalte und Lernziele lebensmittelhygienischer Fächer an den deutschsprachigen tierärztlichen Ausbildungsstätten“ (4. Auflage, 2023)**
https://www.vetmed.uni-leipzig.de/fileadmin/Fakult%C3%A4t_VMF/Institut_Lebensmittelhygiene/Dokumente/2023_Katalog_Lehre_LM-hyg._F%C3%A4cher_dtkomp.pdf

13. **Schulungsfilm des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) „Tierschutz bei der Schlachtung“, Stand 2021 (bestellbar)**
https://www.lgl.bayern.de/tiergesundheit/tierschutz/schlachten/schulungsfilm_tierschutz_schlachtung.htm

14. **List of subjects and Day One Competences der European Association of Establishments for Veterinary Education (EAEVE)**
https://www.vetmed.fu-berlin.de/studium/veterinaermedizin/lernziele/List_of_subjects_and_Day_One_Competences_approved_on_17_January_2019.pdf

Anlage 7

Rechtsgrundlagen

Hinweis: Über die zu den EU-Rechtsgrundlagen angegebenen Links wird der Basisrechtsakt aufgerufen. Zu Informationszwecken können auf der linken Seite die Texte aller konsolidierten Fassungen eingesehen werden.

1. VERORDNUNG (EU) 2017/625 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen)
Abl. EG L95 S.1 vom 07.04.2017
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A32017R0625>
2. DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/624 DER KOMMISSION vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates EU)
Abl. EG L 131 S 1 vom 17.05.2019
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0624>
3. DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2019/627 DER KOMMISSION vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen
Abl. EG L131 S 51 vom 15.05.2019
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0627>
4. VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 DER KOMMISSION vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
Abl. EU L338 S.1 vom 22.12.2005
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX:32005R2073>
5. VERORDNUNG (EG) NR. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
Abl. EU L139 S.55
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=celex%3A32004R0853>

6. Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung
Abl. EG Nr. L 299 vom 16.11.2007, S. 1
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32009R1099>
7. Verordnung (EG) Nr. 1/2005 des Rates über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängende Vorgänge sowie zur Änderung der Richtlinien 64/432/EWG und 93/119/EG und der Verordnung (EG) Nr. 1355/97
Abl. L3 S. 1 vom 22.12.2004
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=celex%3A32005R0001>
8. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253; 2022 I S. 28), das zuletzt durch Artikel 2 Absatz 6 des Gesetzes vom 20. Dezember 2022 (BGBl. I S. 2752)
<https://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/>
9. Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung – Tier-LMÜV: Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. September 2018 (BGBl. I S. 1358), die zuletzt durch Artikel 3 der Verordnung vom 19. Juni 2020 (BGBl. I S. 1480) geändert worden ist.
https://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/
10. Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene - AVV LmH) vom 9. November 2009, zuletzt geändert durch Verwaltungsvorschrift vom 07.07.2022 (BAnz AT 19.07.2022 B2)
https://www.verwaltungsvorschriften-im-internet.de/bsvwvbund_09112009_329225270006.htm
11. Tierschutzgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Mai 2006 (BGBl. I S. 1206, 1313), das zuletzt durch Artikel 2 Absatz 20 des Gesetzes vom 20. Dezember 2022 (BGBl. I S. 2752) geändert worden ist
<https://www.gesetze-im-internet.de/tierschg/>
12. Tierschutz-Schlachtverordnung vom 20. Dezember 2012 (BGBl. I S. 2982) Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. August 2006 (BGBl. I S. 2043), die zuletzt durch Artikel 1a der Verordnung vom 29. Januar 2021 (BGBl. I S. 146) geändert worden ist
https://www.gesetze-im-internet.de/tierschlv_2013/
13. Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. August 2006 (BGBl. I S. 2043), die zuletzt durch Artikel 1a der Verordnung vom 29. Januar 2021 (BGBl. I S. 146) geändert worden ist
<https://www.gesetze-im-internet.de/tierschutztv/>
14. Verordnung zur Approbation von Tierärztinnen und Tierärzten (TAppV): Verordnung zur Approbation von Tierärztinnen und Tierärzten vom 27. Juli 2006 (BGBl. I S. 1827), die zuletzt durch Artikel 7 des Gesetzes vom 15. August 2019 (BGBl. I S. 1307) geändert worden ist.
<https://www.gesetze-im-internet.de/tappv/>

15. Bundes-Tierärzteordnung (BTÄO): "Bundes-Tierärzteordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. November 1981 (BGBl. I S. 1193), die durch Artikel 6 des Gesetzes vom 15. August 2019 (BGBl. I S. 1307) geändert worden ist.

https://www.gesetze-im-internet.de/bt_o/BJNR004160965.html