

## Muster zur WBO 2019

Diese Musterfälle zum Leistungskatalog „Fleischhygiene“<sup>1</sup> stehen exemplarisch für die Dokumentation der Leistungskatalog-Leistungen in folgenden Fächern<sup>2</sup>:

**Gebietsbezeichnungen:** Fleischhygiene, Lebensmittel

### 1 Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit:

LK-Nr.	Lfd. Nr.	Datum	Art der Verrichtung
1.1	1	17.03.2019	Überprüfung des HACCP-Konzeptes der Firma Fleischhammer, Wursthäuser; 4-stündige Begehung mit dem Betriebsleiter; Dokumentation; Ergebnis: keine Mängel festgestellt
u.s.w.	2		
1.3	1	28.02.2019	Kontrolle Anlieferer EG Grob, Fahrer Herr Maus, 198 Schweine befördert; Feststellung tierschutzrelevanter haltungsbedingter Gliedmaßenkrankungen bei fünf Tieren; Rückmeldung an das für den Betrieb zuständige Veterinäramt.
u.s.w.	2		

### 2 Leistungen im Rahmen der Untersuchungstätigkeit:

LK-Nr.	Lfd. Nr.	Datum	Material	Methodik	Ergebnis
2.1	1	27.06.2019	Fettreiches Fleisch Eber	Kochprobe im Labor Gründlich nach den Vorgaben der AVV LmH	Erhebliche Geruchsabweichung; Schlachttierkörper genussuntauglich beurteilt
u.s.w.					
2.3	1	22.07.2019	BU-Proben nach der AVV LmH vom Rind	BU (u.a. Untersuchung auf pathogene Bakterien) in der BU-Stelle Lüttich	Nachweis hochgradiger Keimgehalt in der Muskulatur (++), Nachweis Salmonella spp.; Schlachttierkörper genussuntauglich beurteilt, Weiterleitung Isolat an das LGL zu genaueren Identifizierung Salmonellose der Rinder ist anzeigepflichtig (TS-Recht); Meldung an das für den amtlichen Tierarzt zuständige Veterinäramt, dieses meldet den Befund an das für den Tierhalter zuständige Veterinäramt
u.s.w.					

<sup>1</sup> Die fachlichen und rechtlichen Angaben entsprechen dem Stand zum Zeitpunkt der Erstellung des Musters.

<sup>2</sup> Als Vorlagen sind die bei den einzelnen Weiterbildungsgängen eingestellten fachspezifischen Dokumentationsbögen zu verwenden.