

## 7. Fachtierarzt für Fleischhygiene

(Weiterbildungsgang gemäß WBO vom 20. November 2003 in der ursprünglichen Fassung)

*Hinweis: Kandidaten, auf die eine frühere Fassung des Weiterbildungsganges zutrifft (vgl. VI. Übergangsbestimmungen), können diese frühere Fassung bei der Bayerischen Landestierärztekammer anfordern.*

### I. Aufgabenbereich:

Durchführung, Leitung, Begutachtung und Beratung der

1. Überwachung der Schlachttiere im Erzeugerbetrieb und des tiergerechten Transportes zur Schlachtstätte, der Betäubung, der Schlachtung und der amtlichen Untersuchungen
2. Hygienekontrollen beim Schlachten von Tieren, Zerlegen, Kühlen, Gefrieren, Be- und Verarbeiten, Vermarkten und Befördern von Fleisch oder Geflügelfleisch
3. Einrichtung und Organisation der Fleischgewinnungsanlagen, Kühl- und Gefriereinrichtungen, Zerlegungsbetriebe, Fleischmärkte, Fleischuntersuchungsstellen und deren Nebeneinrichtungen.

### II. Weiterbildungszeit:

4 Jahre

### III. Weiterbildungsgang:

#### 1. Tätigkeiten:

- 1.1 Amtliche Tätigkeit in einem zugelassenen Betrieb für Fleischgewinnung und -behandlung unter Anleitung eines ermächtigten Fachtierarztes für Fleischhygiene mindestens 2 Jahre
- 1.2 Amtliche Tätigkeit in einer Überwachungsbehörde für Fleischgewinnungsbetriebe oder Tätigkeit in einem fachspezifischen Institut tierärztlicher Bildungsstätten oder in einer zugelassenen einschlägigen Einrichtung des Bundes, jeweils unter Anleitung eines ermächtigten Fachtierarztes für Fleischhygiene höchstens 2 Jahre

#### 2. Anrechnungsmöglichkeiten:

- 2.1 Die Gebietsbezeichnung "Lebensmittel" kann mit einem Jahr, die Zusatzbezeichnungen "Hygiene- und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich", "Integrierte tierärztliche Bestandsbetreuung und Qualitätssicherung im Erzeugerbetrieb-Rind" und "Tierärztliche Bestandsbetreuung und Qualitätssicherung im Erzeugerbetrieb-Schwein" können mit je sechs Monaten auf die Weiterbildungszeit angerechnet werden.
- 2.2 Anrechenbare Tätigkeiten auf die Weiterbildungszeiten nach Abschnitt III.1.2:
  - a) Tätigkeit in einem Institut für Lebensmittelhygiene tierärztlicher Bildungsstätten, an einem Landesuntersuchungsamt oder in der amtlichen Lebensmittelüberwachung bis zu 1 Jahr
  - b) Tätigkeit in einem Betrieb der Lebensmittelverarbeitung oder einem Institut der Lebensmitteltechnologie bis zu 6 Monate
  - c) Fachbezogene Tätigkeit aus der Vorbereitungszeit für den amtstierärztlichen Dienst bis zu 3 Monate
- 2.3 Die Gesamtanrechnungszeit aus Nr. 2.1 – 2.2 c) darf ein Jahr nicht überschreiten.
3. Nachweise über die Teilnahme an mindestens 60 fachbezogenen ATF-anerkannten oder gleichwertigen Fort- oder Weiterbildungsstunden im In- oder Ausland.

#### **IV. Wissensstoff:**

1. Fleischhygienerecht und Geflügelfleischhygienerecht
2. Sensorische, mikroskopische, mikrobiologische, serologische und biophysikalisch-chemische Untersuchungsgänge für die amtliche Schlacht-tier- und Fleischuntersuchung
3. Technologie und Betriebsablauf in allen Stufen der Fleischgewinnung und der Fleischbe- und -verarbeitung, auch im Hinblick auf Bau und Betrieb der entsprechenden Anlagen
4. Rechtsvorschriften zur Tierkörperbeseitigung, zum Immissionsschutz, zur Abfallverwertung und -beseitigung; Schadstoffbelastung
5. Lebensmittel-, Tierschutz- und Tierseuchenrecht; Zoonosen
6. Klinische Bestandsdiagnostik, biometrische und statistische Modelle (Monitoring-Programme).

#### **V. Weiterbildungsstätten:**

1. Zugelassene Betriebe für Fleischgewinnung und -behandlung
2. Überwachungsbehörden für Fleischgewinnungsbetriebe, fachspezifische Institute tierärztlicher Bildungsstätten und zugelassene einschlägige Einrichtungen des Bundes
3. Andere Einrichtungen des In- und Auslandes mit einem vergleichbar umfangreichen Aufgabengebiet.

#### **VI. Übergangsbestimmungen:**

Wer zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Weiterbildungsordnung (01.03.2004) eine Weiterbildung im Gebiet "Fleischhygiene" begonnen hatte, kann diese nach der vorher gültigen Weiterbildungsordnung abschließen.