

8 Fachtierarzt für Fleischhygiene

(Weiterbildungsgang gemäß WBO vom 28. November 2019, in Kraft getreten am 1. März 2020)

Hinweis: Kandidaten, die auf eine frühere Fassung des Weiterbildungsganges zurückgreifen können (vgl. Abschnitt VI, Übergangsbestimmungen), finden diese unter [Weiterbildungsordnung 2003](#).

I Aufgabenbereich:

Gesamtgebiet der tierärztlichen Tätigkeiten auf allen Produktionsstufen der Lebensmittelkette „Fleisch“, insbesondere Kontrolle, Untersuchung, Begutachtung und Beratung bei der Überwachung der Schlachttiere und der Gewinnung, Be- und Verarbeitung sowie des Inverkehrbringens von Fleisch einschließlich Schlachtnebenprodukten

II **Weiterbildungszeit:** 4 Jahre

III Weiterbildungsgang:

1 Tätigkeiten:

Tätigkeit in mit dem Gebiet befassten Einrichtungen gemäß Abschnitt V unter Anleitung eines ermächtigten Fachtierarztes für Fleischhygiene
4 Jahre

Sofern die Weiterbildung an nur einer Weiterbildungsstätte durchlaufen wird, sind zur Vervollständigung des Leistungskataloges insgesamt mindestens vier Wochen (20 Arbeitstage) der Weiterbildungszeit in geeigneten anderen Einrichtungen zu absolvieren. Eine Teilung dieses Weiterbildungsabschnittes ist möglich.

2 Anrechnungsmöglichkeiten:

2.1 Die Gebietsbezeichnungen „Bakteriologie und Mykologie“, „Lebensmittel“ und „Mikrobiologie“ können mit zwei Jahren auf die Weiterbildungszeit angerechnet werden.

2.2 Die Gebietsbezeichnungen „Milchhygiene“ und „Öffentliches Veterinärwesen“ können mit einem Jahr auf die Weiterbildungszeit angerechnet werden.

2.3 Die Zusatzbezeichnung „Hygieneberatung und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich“ kann mit sechs Monaten auf die Weiterbildungszeit angerechnet werden.

2.4 Tätigkeiten in Weiterbildungsstätten für die Gebietsbezeichnungen „Bakteriologie und Mykologie“, „Lebensmittel“ und „Mikrobiologie“ können in Abhängigkeit vom Tätigkeitsspektrum mit bis zu einem Jahr auf die Weiterbildungszeit angerechnet werden.

2.5 Die Vorbereitungszeit für die Ablegung der Prüfung für den Veterinärverwaltungsdienst kann angerechnet werden, soweit sie sich unmittelbar auf den Wissensstoff gemäß Abschnitt IV bezieht.

2.6 Tätigkeiten gemäß Abs. 2.4 dürfen jeweils zwei Monate nicht unterschreiten. Die Gesamtanrechnungszeit aus Abs. 2.1 bis 2.5 darf zwei Jahre nicht überschreiten.

3 Richtlinien:

Erfüllung der nach Maßgabe der Richtlinien zur WBO vorgesehenen Leistungen und/oder Dokumentationen

4 Weiterbildungsstunden:

Nachweise über die Teilnahme an mindestens 160 fachbezogenen Weiterbildungsstunden gemäß § 5 Abs. 10 WBO, davon mindestens vier Stunden Lehrgang zur sachgerechten Betäubung von Schlachttieren

IV Wissensstoff:

- 1 Veterinary Public Health:
Tierseuchen, Zoonosen und Lebensmittelinfektionen; Kontaminanten und Rückstände in Fleisch und Fleischerzeugnissen, epidemiologische Grundlagen und Zusammenhänge, Verbraucherschutz, Tier- und Umweltschutz im Zusammenhang mit der Fleischgewinnung und -verarbeitung
- 2 Tiergesundheit, Tierschutz und Tierwohlparameter:
Transport, Entladen, Schlachttieruntersuchung, Betäubungsverfahren und Kontrolle
- 3 Hygiene und Technologie der Fleischgewinnung:
Aufgaben der Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe, bauliche und hygienische Anforderungen; Technologie und Betriebsablauf auf allen Stufen der Fleischgewinnung, Fleischbe- und -verarbeitung
- 4 Fleischuntersuchung und Fleischqualität:
Untersuchungsgänge bei allen schlachtbaren Tieren; klassische, visuelle und risikoorientierte Fleischuntersuchung; Schlachtkörperpathologie, fleischhygienisch relevante Infektionskrankheiten, Parasitosen; Technopathien; Parameter der Fleischqualität, Abweichungen der Fleischqualität; Verderbsprozesse und -ursachen; Kühlen und Gefrieren von Fleisch; Transport und Lagerung, Befunderhebung und Dokumentation, Datenerfassung und -management
- 5 Diagnostische Verfahren und weitere Untersuchungen:
Sensorische, parasitologische, mikrobiologische, histologische, immunologische, serologische, chemische, physikalische, bioanalytische und toxikologische Verfahren
- 6 Hygiene- und Qualitätsmanagement:
Eigenkontrollen, HACCP, QS-System, GMP/GHP; QM-Systeme im Fleischbereich; Rückverfolgbarkeit, Informations- und Kommunikationstechnologie, Monitoringprogramme und Überwachungssysteme bei der Fleischgewinnung; Qualitätsfleischprogramme; Struktur der Überwachung auf nationaler und EU-Ebene
- 7 Vermarktung von Fleisch, Fleisch- und Nebenprodukten:
Handelsklassen, Innergemeinschaftlicher Markt und internationale Märkte sowie gemeinsame Agrarpolitik (GAP), Wertschöpfungskette, Warenströme, Globalisierung, Internethandel mit Fleisch und Fleischerzeugnissen, Verwertung von Nebenprodukten der Schlachtung
- 8 Einschlägige Rechtsvorschriften:
Europäische und nationale Rechtsvorschriften zu Fleisch- und Lebensmittelhygiene, tierischen Nebenprodukten, Lebensmittelsicherheit, Gesundheitsschutz, Täuschungsschutz, Lebensmittelkennzeichnung, Tiergesundheit, Tierschutz und Arzneimittel; Lebensmittelketteninformation; fachbezogene Rechtsvorschriften aus den Bereichen Tierseuchen, Abfallbeseitigung und -verwertung, Immissionsschutz, Arbeitsschutz und Umweltrecht sowie DIN/ISO/CEN-Normen

V Weiterbildungsstätten:

- 1 Einrichtungen tierärztlicher Bildungsstätten mit einschlägigem Aufgabenbereich
- 2 Zugelassene Forschungsinstitute, sofern schwerpunktmäßig fleischhygienische Fragestellungen bearbeitet werden, sowie zugelassene Veterinäruntersuchungsämter, Lebensmittelüberwachungsbehörden und Lebensmittellaboratorien
- 3 Zugelassene Betriebe und Institutionen, die Fleisch gewinnen, be- oder verarbeiten
- 4 Andere Einrichtungen des In- und Auslandes mit einem vergleichbar umfangreichen Aufgabengebiet

VI Übergangsbestimmungen:

- 1 Wer zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser WBO (01.03.2020) eine Weiterbildung im Gebiet "Fleischhygiene" begonnen hatte, kann diese nach Maßgabe der vorher gültigen Bestimmungen abschließen.
- 2 Anträge nach Abs. 1 können nur innerhalb von sieben Jahren nach Inkrafttreten dieser WBO (01.03.2020) gestellt werden.