

8 Richtlinien zum Fachtierarzt für Fleischhygiene

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

Hinweis: Diese Richtlinien gelten nur in Verbindung mit dem Weiterbildungsgang vom 28. November 2019, in Kraft getreten am 1. März 2020.

I Leistungskatalog:

Gefordert wird die Erfüllung der nachfolgend aufgeführten Verrichtungen in entsprechender Mindestzahl. Die Durchführung der Leistungen ist vom sich weiterbildenden Tierarzt laufend tabellarisch zu dokumentieren und vom weiterbildenden Tierarzt zeitnah durch Unterschrift zu bestätigen (s. zugehörige Dokumentationsbögen). Im Leistungskatalog nicht enthaltene vergleichbare Leistungen können auf Antrag ersatzweise anerkannt werden.

| | Anzahl |
|---|---------------|
| 1 Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit: | |
| 1.1 Erstellung oder Überprüfung von Eigenkontroll- und HACCP-Konzepten für Betriebe der Fleischwirtschaft | 8 |
| 1.2 Durchführung von Hygienekontrollen in mindestens zwei verschiedenen Betriebsarten | 12 |
| 1.3 Kontrollen zur Einhaltung relevanter Tierschutzaspekte beim Transport, Abladen und Verbringen von Tieren am Schlachtbetrieb | 40 |
| 1.4 Kontrolle und Überwachung des Zutriebs sowie des Betäubungs- und Schlachtvorganges inkl. Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung | 40 |
| 1.5 Überwachung der Einhaltung der mikrobiologischen Eigenkontrollen in einem zugelassenen Schlacht- oder Zerlegebetrieb | 8 |
| 1.6 Durchführung der Trichinellenuntersuchung | 20 |
| 1.7 Probennahme für die Durchführung der bakteriologischen Fleischuntersuchung inkl. Befundauswertung und endgültiger Beurteilung | 8 |
| 2 Leistungen im Rahmen der Untersuchung: | |
| 2.1 Bestimmung der Fleischqualität - sensorisch und unter Zuhilfenahme der Untersuchungen der AVV LmH | 12 |
| 2.2 Bestimmung der mesophilen aeroben Gesamtkeimzahl und von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleisch, Fleischerzeugnissen, auf Schlachtierkörpern und/oder Oberflächen/Bedarfsgegenständen | 12 |
| 2.3 Untersuchung auf pathogene Bakterien: <i>Salmonella</i> spp., Shigatoxinproduzierende <i>E. coli</i> (STEC)/Enterohämorrhagische <i>E. coli</i> (EHEC), <i>Campylobacter coli</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> | 8 |
| 2.4 Hemmstofftest: Probennahme, Durchführung und Endbeurteilung | 12 |
| 2.5 Nachweis der Tierart bei Fleisch, Fleischzubereitungen und/oder Zutaten für die entsprechenden Fleischerzeugnisse | 5 |
| 2.6 Probennahme für rückstandsanalytische Untersuchungen | 8 |
| 2.7 Technik der BSE-Probennahme | 12 |

II Dokumentationen:

Vorlage von 15 Dokumentationen, davon

- 1 zehn ausführliche Kontroll- oder Untersuchungsberichte, möglichst gleichmäßig verteilt auf Leistungen im Rahmen der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit und Leistungen im Rahmen der Untersuchung (ersatzweise ein Projektbericht mit Literaturangaben für je fünf Kontroll-/Untersuchungs-berichte)
- 2 fünf Gutachten (ggf. Beispielgutachten) aus den Bereichen Fleischhygiene und Tierschutz bei Transport und Schlachtung