

Datum: 02. Mai .2001

Unser Zeichen: Fe/fz

## Hinweise zum Praktikum „Ausbildung in der Hygienekontrolle“ nach § 52 (1) und § 53 (1) der Tierärztlichen Approbationsordnung

---

Lt. Amtlicher Begründung wird dies neu eingeführte Praktikum vorzugsweise (frühestens) nach dem 6. Semester abzuleisten sein. Dadurch sollen die Studierenden die Aufgaben des Tierarztes im Verbraucherschutz frühzeitig kennen lernen und damit soll dazu beigetragen werden, ihnen die gesamte Breite des tierärztlichen Berufes zu vermitteln.

Die Dauer des Praktikums beträgt 75 h in mindestens 3 Wochen.

Praktikumseinrichtung ist eine für die Hygieneüberwachung in Schlachtbetrieben oder Lebensmittelbetrieben zuständige Behörde, also in der Regel ein Veterinäramt (Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt).

Als Nachweis für die Ableistung des Praktikums dient eine Bescheinigung, die von der/dem ausbildenden Tierärztin/Tierarzt unterschrieben worden ist (s. Anlage).

Nach § 53 (1) der TAppO hat das Praktikum folgenden Inhalt: „Beurteilung des Hygienestatus der Räumlichkeiten und der Anlagen der Betriebe sowie ... Beurteilung der Verarbeitungstechnologie“ sowie Vertrautmachen mit Methoden der Kontrolle des Hygienestatus der Betriebe.

Zur weiteren Konkretisierung bzw. Untersetzung dieser Inhalte und ausgehend davon, dass für die Studierenden der Vorlesungsstoff gerade erst begonnen hat (1 h/Woche im 6. Semester), sollten m. E. folgende Hinweise Beachtung finden:

- Bekanntmachen mit Struktur und Aufgaben eines Veterinäramtes inklusive der rechtlichen Grundlagen
- Kennenlernen der Eigenkontrollmaßnahmen der Betriebe und der amtlichen Kontrolle
- Vor- und Nachbereitung von Betriebskontrollen, wobei der Begriff des „Betriebes“ weit gefasst werden sollte (z. B. Schlachtbetrieb, Zerlegungsbetrieb, Verarbeitungsbetrieb, Kühlhaus, Großhandelslager, Supermärkte, Geschäfte, Restaurants, Märkte etc.)
- Erstes Kennenlernen der in den Betrieben praktizierten Technologien (z. B.: Schlachtung, Verarbeitung, Verpackung, Kühlung, Lagerhaltung, Küchenbetrieb etc.)
- Kennenlernen der Bedeutung von Schwerpunkten der Hygienekontrollen, z. B. Personenverkehr, Personalhygiene, Schwarz-Weiß-Prinzip, Reinigung, Desinfektion, Schädnerbekämpfung, Personalschulung, hygienische Anforderungen an Baulichkeiten, Geräte, Warenfluss, Prozesskontrollen, Temperaturregime, ggf. HACCP-Konzepte, Wareneingangskontrolle, Qualitätssicherung; rechtliche Grundlagen für Hygieneforderungen, z.B. Lebensmittelhygiene-VO, Fleischhygiene-VO
- Erkennen von Mängeln/Defiziten und Wege zur Behebung (Auflagen, Bußgeld etc.)
- Einfache Methoden der Hygienekontrolle, z. B. Temperaturmessungen, Kontrolle des Reinigungs- und Desinfektionserfolges
- Aktenstudium zu Hygienekontrollen, Begehungen etc.

Insgesamt kommt es nicht vordergründig darauf an, alle erwähnten Schwerpunkte vollständig abzuarbeiten, was ohnehin deswegen nicht möglich ist, weil die Veterinärämter u. U. sehr unterschiedliche Einrichtungen zu überwachen haben. Es wäre jedoch sehr wünschenswert, die Zeit für ein vielfältiges Kennen lernen der Aufgaben in der Hygieneüberwachung zu nutzen. Notwendigkeit, Nutzen und rechtlicher Hintergrund der Hygieneüberwachung sollten dem Studierenden durch dieses Praktikum verdeutlicht werden.

Professor Dr. Karsten Fehlhaber