

Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V.

Arbeitsgebiet „Lebensmittelhygiene“ – Arbeitskreis „Lehre in den lebensmittelhygienischen Fächern der deutschsprachigen Länder“



Leipzig, dem 08. Febr. 2002

Hinweise zum Praktikum in der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

**nach § 52 (2, 3) und § 53 (2)
der Tierärztlichen Approbationsordnung**

Die Dauer des Praktikums beträgt 100 h in mindestens 3 Wochen.

Die Lehrveranstaltungen im Fachgebiet Fleischhygiene haben die Grundlagen der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung, der Fleischhygiene sowie der Schlachtbetriebslehre einschließlich der entsprechenden Rechtsvorschriften zum Inhalt.

Das Schlachthofpraktikum dient dazu, Wissen und Können zu vertiefen und zu festigen. Die statischen Gegebenheiten und funktionellen Abläufe einer Schlachtstätte und mit ihr gegebenenfalls verbundene weitere Betriebsformen sind vielschichtig. Daher sollen die nachfolgend gegebenen stichwortartigen Hinweise helfen, die Komplexität der tierärztlichen Tätigkeit - amtliche Untersuchungen, Überwachung der Hygiene - und des damit verbundenen Umfeldes systematisch erfassen und verfolgen zu können. Sie können nicht als vollständig betrachtet werden und sollen Anregungen bieten, das Praktikum im Eigeninteresse und im Interesse des Berufsstandes initiativ zu gestalten.

Der Schwerpunkt des Praktikums liegt auf der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung.

1.1 Schlacht tieruntersuchung

- 1.1.1 Rind, Kalb
- 1.1.2 Schwein
- 1.1.3 Schaf
- 1.1.4 Sonstige Tierarten (Ziege, Pferd, Kaninchen)
- 1.1.5 Gesundheitsüberwachung bei Gehegewild
- 1.1.6 Beurteilungen, an Fallbeispielen
 - 1.1.6.1 Schlachterlaubnis § 9 (1)
 - 1.1.6.2 Besondere Vorsichtsmaßnahmen § 9 (1), rechtlich nicht expressis verbis geregelt
 - 1.1.6.3 Schlachtaufschub, FIHV, Anl. 1, Kap. I
 - 1.1.6.4 Isolierschlachtung, FIHG § 13
 - 1.1.6.5 Schlachtverbot FIHV, Anl. 1, Kap. I, Nr. 5 i. Verbdg. mit § 9 FIHG
 - 1.1.6.6 Vorgehen bei Verstößen gegen das Tierschutzrecht

1.2 Fleischuntersuchung

- 1.2.1 Regeluntersuchung: Schwein
 - 1.2.1.1 Einzeltier (Verdachtsfall)

- 1.2.1.2 Bandarbeit
- 1.2.2 Regeluntersuchung: Rind
 - 1.2.2.1 Einzeltier (Verdachtsfall)
 - 1.2.2.2 Bandarbeit
- 1.2.3 Regeluntersuchung: Kalb
 - 1.2.3.1 Einzeltier (Verdachtsfall)
 - 1.2.3.2 Bandarbeit
- 1.2.4 Sonstige Tierarten (Ziege, Pferd, Kaninchen)
- 1.2.5 Untersuchung Haarwild
- 1.3 Trichinellenuntersuchung**
 - 1.3.1 Probenahme (Schwein, Schwarzwild, Pferd)
 - 1.3.2 Durchführung (Kompressionsmethode, Verdauungsmethode)
 - 1.3.3 Diagnostik („Trichinoskopie“, positive Referenzprobe)
- 1.4 Bakteriologische Untersuchung**
 - 1.4.1 Probenahme (Schwein, Rind, Schaf etc.)
 - 1.4.2 Durchführung, Diagnostik (Demonstration – Labor vorhanden?)
 - 1.4.3 Beurteilung der BU-Ergebnisse an Fallbeispielen
- 1.5 Rückstandsuntersuchungen**
 - 1.5.1 Probenahme – Organisation und Dokumentation (Nationaler Rückstandskontrollplan)
 - 1.5.2 Probenahme – Durchführung an Beispielen (Rind, Kalb, Schwein)
 - 1.5.3 Befundbesprechung an Beispielen
- 1.6 Sonstige Untersuchungen**
 - 1.6.1 pH-Wert (Schwein, Rind)
 - 1.6.2 Wäßrigkeit (Schwein)
 - 1.6.3 Kochprobe
 - 1.6.4 Ausschmelzprobe
 - 1.6.5 Alkohol-Äther-Probe
 - 1.6.6 May'sche und Pauli'sche Probe
- 1.7 Beurteilung an Fallbeispielen**
- 1.8 Kennzeichnung**
 - 1.8.1 Stempelformen, Farben (Lagerung)
 - 1.8.2 Durchführung
- 1.9 Brauchbarmachung**
 - 1.9.1 Cystercose
 - 1.9.2 Andere Formen der Brauchbarmachung
- 1.10 Fleischhygienestatistik**
 - 1.10.1 Buchführung
 - 1.10.2 Meldungen
 - 1.10.3 Kommunikation
- 1.11 Schlachtbetrieb** (unter besonderer Berücksichtigung der Hygiene)
 - 1.11.1 Bauliche Einrichtungen
 - 1.11.2 Schlachttechnologie (Rind, Schwein, andere Tierarten)
 - 1.11.3 Kuttelei
 - 1.11.4 Klassifizieren, Wiegen
 - 1.11.5 Zerlegung
 - 1.11.6 Verarbeitung
 - 1.11.7 Kühlen, Kühltechnologie
 - 1.11.8 Gefrieren, Gefriertechnologie
 - 1.11.9 Transport
 - 1.11.10 Logistik, Personal
- 1.12 Einfuhruntersuchung**
 - 1.12.1 Dokumentenkontrolle
 - 1.12.2 Untersuchungen

1.13 Hygieneüberwachung

- 1.13.1 Räume
- 1.13.2 Einrichtungsgegenstände
- 1.13.3 Personal
- 1.13.4 Prozesshygiene
- 1.13.5 Reinigung- und Desinfektion
- 1.13.6 Tätigkeit des amtlichen Tierarztes – grundlegende Hygiene
- 1.13.7 Tätigkeit des amtlichen Tierarztes – Eigenkontrolle
- 1.13.8 Tätigkeit des amtlichen Tierarztes – Dokumentation
- 1.13.9 Tätigkeit des amtlichen Tierarztes – Weiterbildung
- 1.13.10 EU-Kontrollen

Professor Dr. Karsten Fehlhaber
Vorsitzender des Arbeitskreises