

## **FACHTIERARZT für Fleischhygiene und Schlachthofwesen**

### **I. Aufgabenbereich**

Leitung, Beratung und Begutachtung

1. in der Technik, Organisation und Betriebswirtschaft von Schlachtanlagen einschließlich Geflügelschlachtanlagen, Schlachtviehmärkten, Kühl- und Gefrierhäusern, Fleischmärkten, Zerlegebetrieben, Fleischuntersuchungsämtern und deren Nebeneinrichtungen,
2. im Bau dieser Anlagen,
3. in der Hygiene, Untersuchung, Zerlegung und beim Transport des in diesen Anlagen vermarkteten, erschlachteten, gekühlten, gefrorenen, zerlegten und transportierten Fleisches sowie der Schlachtierlebenduntersuchung in den Vermarktungs- und Schlachtbetrieben.

### **II. Weiterbildungszeit 3 Jahre**

### **III. Weiterbildungsgang**

**A. 1.** Hauptamtliche praktische Tätigkeit in einem tierärztlich geleiteten öffentlichen Schlachtbetrieb

**2 Jahre**

2. Hauptamtliche Tätigkeit in einem wissenschaftlichen Institut gem. V. 2. zum Erwerb von Kenntnissen auf dem Gebiet der Fleischhygiene

**6 Monate**

3. Hauptamtliche praktische Tätigkeit in der Lebensmittelüberwachung, insbesondere auf dem Gebiet der Fleischhygiene

**6 Monate**

**B.** Ferner ist der Nachweis zu erbringen, über die Teilnahme an insgesamt 60 Stunden an Weiterbildungsveranstaltungen der Fachgebiete "Fleischhygiene" und "Schlachthofwesen", die von den Trägern der Weiterbildung (Bundestierärztekammer, Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft, Akademie für tierärztliche Fortbildung, tierärztliche Bildungsstätten, Bundesgesundheitsamt, Bundesanstalt für Fleischforschung, Gemeindeverbände) veranstaltet werden.

**C.** Aus anderen Fachtierarzt- und sonstigen, auch im Rahmen eines Aufbaustudiums durchlaufenen einschlägigen Weiterbildungszeiten können auf Antrag angerechnet werden:

1. 6 Monate Institutstätigkeit und  
6 Monate Tätigkeit in der praktischen Lebensmittelüberwachung aus dem Weiterbildungsgang für den "Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene",  
18 Monate hauptamtliche Tätigkeit in einem Fleischbeschauamt
2. 3 Monate Tätigkeit zum Erwerb theoretischer und praktischer Kenntnisse auf dem Gebiet der Fleischhygiene in einem Veterinäruntersuchungsamt, wissenschaftlichen Institut einer Hochschule oder Universität oder einem Institut einer Forschungsanstalt.
3. Die einschlägige Vorbereitungszeit, die sich aus der Ablegung der Prüfung für den Veterinärverwaltungsdienst ergibt.

D. Vorlage der Dissertation und einer fachbezogenen wissenschaftlichen Veröffentlichung anderer Thematik oder von 3 fachbezogenen wissenschaftlichen Veröffentlichungen in anerkannten Fachzeitschriften.

#### IV. Wissensstoff

##### Zu III A. 1 und III A. 3:

- Schlacht- und Fleischuntersuchung, Fleischhygiene und Lebensmittelhygiene.
- Die theoretische und praktische Weiterbildung schließt die Kenntnisse der einschlägigen Gesetzgebungs- und Rechtsmaterie ein.
- Verwaltungs- und Betriebswirtschaft.
- Einzelgebiete: Die Rechtsgrundlage der Schlachthöfe, Gemeindeordnungen, Satzungen, Betriebsordnungen, Polizeiverordnungen.
- Die Grundlagen einer wirtschaftlichen Schlachthofbetriebslehre unter Berücksichtigung der Wechselbeziehungen zwischen Veterinärhygiene und Verwaltungswirtschaft.
- Das Kassen- und Gebührenwesen und seine Kontrollmaßnahmen.
- Der Haushaltsplan der Schlachthöfe und die Haushaltssatzungen der Gemeinden.
- Die Haushalts- und Vermögensbuchführung, Rechnungslegung und Abschlussrechnung, Selbstkostenrechnung unter besonderer Berücksichtigung der Führung und Auswertung der Betriebsabrechnung (Betriebsabrechnungsbogen).
- Die Grundzüge der allgemeinen Volkswirtschaft, Ernährungswirtschaft und Marktregelung.
- Das Arbeits- und Sozialrecht, das Tarifrecht, Berufsgenossenschaft, die Gewerbeaufsicht und Unfallverhütung.
- Allgemeine und spezielle Statistik der Schlacht- und Viehhöfe, Betriebsanalyse, Betriebsvergleiche, Betriebskontrolle, Verwaltungsberichte.
- Die Organisation einer Schlachthofverwaltung.
- Der Kessel- und Maschinenbetrieb, der Betrieb der Kühl- und Gefrieranlagen.
- Die Grundzüge des Schlachthof- und Viehhofbaues und seiner technischen Einrichtungen einschließlich von Spezialschlachtanlagen, Geflügelschlachtanlagen.

##### Zu III A. 2:

Die Ausbildung soll sich auf anatomische, physiologische, pathologische, sensorische, mikrobiologische, histologische, serologische, chemische Untersuchungen des Fleisches erstrecken, wobei auch physikalische Untersuchungen im Rahmen der Kontaminierung und Dekontaminierung des Fleisches durch radioaktive Stoffe zu berücksichtigen sind.

Für die Betriebshygiene sind die entsprechenden Untersuchungsverfahren und ihre Auswertung zu berücksichtigen.

Zu III A. 3:

Vertiefung der während der praktischen Ausbildung auf dem Schlachtviehmarkt, Schlachthof und Fleischmarkt sowie in den Kühl- und Gefrieranlagen erworbenen Kenntnisse unter den Bedingungen der Betriebspraxis in der Wirtschaft.

Der Fleischhygieniker muss Erfahrungen und Kenntnisse im Lebensmittelrecht bei der Zerlegung, Bearbeitung, Behandlung, Konservierung, Transport usw. von Fleisch und Fleischwaren in Fleischwarenfabriken und Handwerksbetrieben u. a. m. - Teilgebiet der Lebensmittelhygiene - vermittelt bekommen.

Lebensmittelrecht.

**V. Weiterbildungsstätten**1. Zu III A 1:

Tierärztlich geleitete öffentliche Schlachtbetriebe

2. Zu III A 2:

Fachbezogene wissenschaftliche Institutionen einer Hochschule oder Universität, Bundesgesundheitsamt, Bundesanstalt für Fleischforschung, Staatliche Veterinäruntersuchungsämter oder ähnlich anerkannte amtliche Untersuchungsstellen.

3. Zu III A 3:

Veterinäramt oder Amtstierarzt mit praktischer Tätigkeit in der Lebensmittelüberwachung.

## 4. Die unter III B genannten Seminare.

## 5. Entsprechende einschlägige Institutionen des In- und Auslandes mit einem vergleichbar umfangreichen Arbeitsgebiet.

Anmerkungen

Will der "Fachtierarzt für Fleischhygiene und Schlachthofwesen" zusätzlich den Titel eines "Fachtierarztes für Lebensmittelhygiene" erwerben, so sind aus dem vorstehenden Weiterbildungsgang folgende Weiterbildungszeiten anrechenbar (siehe auch "Fachtierarzt für Lebensmittel"):

- a) 12 Monate gem. Abschnitt III. 1.
- b) 6 Monate gem. Abschnitt III. 2.
- c) 6 Monate gem. Abschnitt III. 3.