

Leitfaden zum Erwerb zusätzlicher Kompetenzen für die Aufgabenwahrnehmung als amtliche Tierärztin/amtlicher Tierarzt in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung Stand Januar 2019

A. Rechtsgrundlage:

In der Verordnung (EU) 2017/625 über amtliche Kontrollen vom 15. März 2017, gültig ab dem 14.12.2019, werden u. a. in Art. 5 nachstehende „**Allgemeine Pflichten hinsichtlich der zuständigen Behörden und der Kontrollbehörden für ökologische/biologische Produktion**“ erhoben:

Art. 5 Abs. 1: Die zuständigen Behörden und die Kontrollbehörden für ökologische/biologische Produktion verfügen über [...]

e) genügend angemessen qualifiziertes und erfahrenes Personal oder haben Zugriff darauf, damit die amtlichen Kontrollen und die anderen amtlichen Tätigkeiten effizient und wirksam durchgeführt werden können.

Art. 5 Abs. 4: Das Personal, das die amtlichen Kontrollen und die anderen amtlichen Tätigkeiten durchführt,

a) wird in seinem Zuständigkeitsbereich angemessen ausgebildet und geschult, um seine Aufgaben fachkundig wahrnehmen und amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten konsistent durchführen zu können;

b) bildet sich in seinem Zuständigkeitsbereich regelmäßig weiter und unterzieht sich bei Bedarf regelmäßig einer Nachschulung und

c) wird gegebenenfalls in den in Anhang II Kapitel I genannten Themenbereichen und im Hinblick auf die sich aus dieser Verordnung für die zuständigen Behörden ergebenden Pflichten geschult.

Die zuständigen Behörden [...] entwickeln Schulungsprogramme und setzen diese um, damit das Personal, das amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten durchführt, die Schulungen gemäß den Buchstaben a, b und c erhält. In Anhang II Kapitel I sind weitere Anforderungen an die Schulung des Personals der zuständigen Behörden aufgeführt.

In den Art. 17 c und d iii und Art. 18 Abs. 1 sowie Art. 18 Abs. 2 d VI werden die Überprüfung der Tiergesundheit und des Tierschutzes mit der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung verknüpft.

Ob in zu erwartenden delegierten Rechtsakten eine weitere Präzisierung, wie in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004, erfolgt, bleibt abzuwarten.

B: Erwerb der Ersttagskompetenz

Insbesondere nach den §§ 32, 33 und § 46 sowie in den Praktika nach den §§ 53, 55 und 56 sowie §§ 61 und 62 der TAppV werden grundsätzliche Inhalte der Aufgaben der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Studium vermittelt.

Jeder approbierte Tierarzt verfügt somit über die theoretischen Kenntnisse und über Anfangskompetenzen zur praktischen Durchführung der fleischhygiene- und tierschutzrechtlichen Aufgaben, die ggf. nach der Approbation vertieft und spezifiziert werden müssen.

C: Erwerb zusätzlicher Kompetenzen für die Aufgabenwahrnehmung als amtliche Tierärztin/amtlicher Tierarzt in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung

Jede amtliche Tierärztin und jeder amtliche Tierarzt hat sich regelmäßig zum Erhalt und zur Weiterentwicklung der fachlichen Kompetenzen zur Durchführung der Aufgaben des amtlichen Tierarztes in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung fortzubilden. Die amtlichen Tierärztinnen und die amtlichen Tierärzte nehmen in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung auch eine hervorgehobene Stellung in der tierschutzfachlichen Überwachung bei der Anlieferung von Tieren im Schlachtbetrieb und während des Aufenthalts im Wartestall, beim Zutrieb, bei der Betäubung und Tötung von Tieren im Schlachtbetrieb ein.

Nur mit hoher Fachkompetenz und einer auch darauf basierenden Durchsetzungskraft können sie den hohen, auch berufsrechtlich an sie gestellten Anforderungen genügen.

D: Ziele des Leitfadens

Mit dem anliegenden Leitfaden soll den zuständigen Behörden und Bildungsstätten ein Konzept für das Angebot der verpflichtend vorgesehenen Schulungsprogramme für den Erwerb und den Erhalt der zusätzlichen Kompetenzen von Tierärzten für die Aufgabenwahrnehmung in der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung gegeben werden. Die Zusammenstellung orientiert sich an dem von der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) bereits vorgelegten Modulsystem für die Qualifikation von Amtstierärzten und amtlichen Fachassistenten.

Die Module oder Teile davon können einzeln, in Fortbildungsveranstaltungen oder zusammenhängend in Seminaren angeboten werden. Auch eine Nutzung des Leitfadens als „Checkliste“ für Unterweisungen in der Einarbeitungszeit ist möglich. Wichtig zur Erfüllung der rechtlichen Forderungen ist, dass den amtlichen Tierärztinnen und amtlichen Tierärzten die Lerninhalte vermittelt und

Lernziele dokumentiert (z.B. durch ATF-Bescheinigungen), erhalten und aktualisiert werden können. Auf bereits zur Verfügung stehende Fachunterlagen wird im Anhang hingewiesen; dieser kann gerne weiter ergänzt werden.

Übersicht : Module zum Erwerb zusätzlicher Kompetenzen für die Aufgabenwahrnehmung als amtliche Tierärztin/ amtlicher Tierarzt in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung

Die Lernziele und Lerninhalte sind auf den tierärztlichen Aufgabenbereich in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung auszurichten bzw. zu beschränken. Je nach Aufgabenbereich können die Lerninhalte (z. B. Verzicht auf Gebührenrecht) angepasst werden.

Diese Zusammenstellung beruht auf den von der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) bereits vorgelegten Modulsystem für die Qualifikation von Amtstierärzten und amtlichen Fachassistenten.

	Lernziele Theorie	Lernziele Praxis
Modul X Spezielles Fachrecht Lebensmittel tierischer Herkunft, Fleischhygienerecht, VO (EG) Nr. 852/2004, VO (EG) Nr. 853/2004, VO (EG) Nr. 854/2004 bzw. VO(EU) Nr. 2017/625, Tierarzneimittel, Tiergesundheit, Tierschutz, Tierische Nebenprodukte, Landwirtschaft	Kenntnisse zur behördlichen Umsetzung des Fachrechts einschließlich der Grundsätze der Planung und Durchführung amtlicher Kontrollen	<ul style="list-style-type: none"> • Erstellung von Vermerken, Berichten, Zuarbeit für Verwaltungsakte, Gutachten, ggf. Strafanzeigen • Organisation und Planung der Aufgabenwahrnehmung im Fachbereich • Sicherung von Beweisen • Sachverständigentätigkeiten
Modul XI Amtliche Kontrollen VO (EG) Nr. 882 /2004 bzw. VO (EU) 2017/625, Tierschutzrecht,	Kenntnisse über <ul style="list-style-type: none"> • die Anwendung von Kontrollmethoden • risikoorientierte amtliche Kontrollen • Dokumentation von Kontrollergebnissen 	<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung von amtlichen Kontrollen im Fachbereich • Durchführung der Risikobeurteilung von Betrieben • Umgang mit Datenbanken, insbesondere BALVI iP, TSN, HIT, TRACES, FIS VL • Anwendung von Gebührenrecht
Modul XII Probenmanagement	Kenntnisse über <ul style="list-style-type: none"> • die Fleischuntersuchung • Spezifika der Untersuchungsgänge und der Probenahme einschließlich deren Dokumentation • Untersuchungsziele 	<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung von Probenahmen im Fachbereich • Entscheidung und Festlegung der Probenahme im Aufgabenbereich • Organoleptische Beurteilung von Proben • Ordnungsgemäßer Umgang mit Probenmaterial • Erarbeitung von Probenahmeplänen

	<ul style="list-style-type: none"> • Untersuchungsprogramme 	
Modul XIV - Angewandtes Krisenmanagement	Kenntnisse zur Anwendung von Krisenmanagementmaßnahmen einschließlich der praktischen Umsetzung	<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung von Maßnahmen bei Tierseuchen • Durchführung von Maßnahmen bei besonderen Vorkommnissen im Bereich Lebens- und Futtermittel • Organisation eines Krisenzentrums
Modul XV Angewandtes Qualitätsmanagement	Kenntnisse zur Anwendung des Qualitätsmanagements und zur Durchführung von Audits	<ul style="list-style-type: none"> • Nutzung der QM-Dokumente • Bearbeitung von Dokumenten
Modul XVI - Betriebshygiene, Futtermittelhygiene, Lebensmittelhygiene, Tierhygiene	Kenntnisse über wesentliche Grundlagen <ul style="list-style-type: none"> • der Lebensmittel- und Betriebshygiene • der Mikrobiologie, Parasitologie • der Reinigung, Desinfektion, Sterilisation und der Personalhygiene • zur Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten • in der Schädlingsbekämpfung • und die Anwendung HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung der Überprüfung der guten Hygienepraxis • Anwendung der HACCP gestützten Verfahren im Schlachtbetrieb
Modul VI Methodik Grundlagen der Gesprächsführung, Konfliktlöstechniken,	Erwerb von methodischen, didaktischen und taktischen Fähigkeiten, die für die Durchführung der Überwachung erforderlich sind	Durchführung von Gesprächen mit Tierhaltern, Tiertransporteuren, Betriebsangehörigen, Vorgesetzten, Mitarbeitern; Maßnahmen zur Deeskalation, Maßnahmen zur Konfliktlösung

Modul X – Spezielles Fachrecht	Lerninhalte Theorie und Praxis sind miteinander verknüpft und können auch gemeinsam vermittelt werden.		
Zielgruppe	amtlicher Tierarzt in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung		
Theorie	Erwerb von Kenntnissen zur	Praxis	Erwerb von Fähigkeiten zur
Lernziel:	<ul style="list-style-type: none"> • behördlichen Umsetzung des Fachrechts einschließlich der Grundsätze der Planung und Durchführung amtlicher Kontrollen • Aufgaben und Stellung der Veterinärverwaltung sowie des amtlichen Tierarztes innerhalb der Veterinärverwaltung 	Lernziel	<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung amtlichen Überwachung im Aufgabenbereich • Erstellung von Vermerken, Berichten, Gutachten, Strafanzeigen • Sachverständigentätigkeiten
Wissensvermittlung durch:	Vorträge, Übungen, E-Learning, ggf. Leistungskontrolle		Arbeiten unter Anleitung, Praktikum, praktische Unterweisungen, Hospitationen, Aktenstudium
	Lerninhalt		Lerninhalte
Modulteil X-1 Fleischhygienerecht VO (EG) Nr. 853 /2004 VO (EG) Nr. 854 /2004 bzw. VO (EU) Nr. 2017/625 VO (EG) Nr. 852 /2004 VO zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen LM-Hygienerechts AVV LmH	<ul style="list-style-type: none"> • Inhalt und praktische Anwendung des gemeinschafts-rechtlichen und nationalen Fleischhygienerechts • Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung • Durchführung von Hygienekontrollen • Überwachung des Verkehrs mit Fleisch • Grundlagen der Zulassung und Überwachung von Schlacht- und Zerlegungsbetrieben, Kühl- und Gefrierhäusern, Wildbearbeitungsbetrieben • Risikobewertung von Betrieben 		<ul style="list-style-type: none"> • Planung und Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung • Bewertung der Lebensmittelketteninformation bezüglich Rückstandsproblematik und Tiergesundheit und Tierschutz • Feststellung der Schlachtfähigkeit • Planung und Durchführung von Hygienekontrollen einschließlich der Überprüfung der guten Hygienepraxis und der Anwendung HACCP-gestützter Verfahren • Durchführung der Fachaufsicht • Prüfung und Bewertung der

	<ul style="list-style-type: none"> • Überwachung der Schlachtung, Zerlegung, Zubereitung, Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch • Qualifikation von amtlichem und nicht amtlichem Kontrollpersonal • Bewertung von festgestellten Verstößen • Aufgaben der Fach- und Dienstaufsicht im Fachbereich • Dokumentation und Statistik • Ausstellen von Bescheinigungen • Bewertung von festgestellten Verstößen • Produktionsmethoden und internationaler Handel in der Fleischwirtschaft • Methoden und Verfahren der Schlachtung, Zerlegung, Zubereitung, Umhüllung, Verpackung, Beförderung von frischem Fleisch 		<p>Fachkunde von amtlichen und nichtamtlichen Personal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durchführung verschiedener Überwachungsmethoden und Kontrollverfahren • Erhebung von Tierschutzindikatoren • Tierärztlichen Bewertung von Befunden aus der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung bezüglich Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz • Dokumentation der Kontrollen und Aufzeichnung der Ergebnisse und Bewertung, • Einleitung Maßnahmen zur Mängelbeseitigung und deren Umsetzung (Verwaltungsrechtlichen Maßnahmen: Anordnungen, OWi-Verfahren, Strafanzeigen) • Erstellen von Gutachten • Ausstellung von Bescheinigungen
<p>Modulteil X2 TierSchG,, TierSchTrV TierSchIV, TierNutzV, VO (EG) Nr. 854/2004 bzw. VO (EU) Nr. 2017/625 VO (EG) Nr. 1/2005 VO (EG) Nr. 1099/2009 VO (EG) 882/2004 bzw. VO (EU) 2017/625,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stellenwert des Nutztiers und Bedeutung des Tierschutzes in der Gesellschaft • Inhalt und praktische Anwendung des gemeinschaftlichen und nationalen Tierschutzrechts im Schlachtbetrieb • Betäubungsmethoden • Tierschutzindikatoren • Qualifizierung von betriebseigenem Personal (Aufgaben und Sachkunde) • Mindestanforderungen an die Haltung von Nutztieren einschließlich Fütterung, • Zuchtmethoden für Nutztiere • Ethologie/ Tierverhalten von Nutztieren 		<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung der Planung amtlicher Tierschutzkontrollen im Schlachtbetrieb • Kontrolle und Auswertung der Lebensmittelketteninformation und Eigenkontrollergebnisse • Erhebung von Tierschutzindikatoren • Tierärztlichen Bewertung von Befunden aus der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung bezüglich Tiergesundheit und Tierschutz • Anwendung unterschiedlicher Kontrollmethoden

	<ul style="list-style-type: none"> • Haltungsbedingte Belastungen von Tieren • Lebensmittelketteninformation 		<ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung von Kontrollplänen • Durchführung von Tierschutzkontrollen <ul style="list-style-type: none"> ○ der Transportbedingungen und im Anlieferungsbereich, ○ im Wartestall, ○ im Zutriebsbereich, ○ im Betäubungsbereich ○ im Entblutebereich • Prüfung und Bewertung von Notfallplänen insbesondere bei Fehlbetäubungen • Einleitung von Erstmaßnahmen nach Mängelfeststellung • Prüfung und Bewertung der Sachkunde des Betriebspersonals im Tierbereich • Prüfung und Bewertung der Sachkunde und der Aufgabenwahrnehmung des Tierschutzbeauftragten • Prüfung und Bewertung des Eigenkontrollsystems des Schlachtunternehmers • Prüfung von betrieblichen Standardarbeitsanweisungen und deren Umsetzung
<p>Modulteil X3 Tierarzneimittel (TAM)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wesentliche Grundsätze über den Verkehr mit und Anwendung von Tierarzneimitteln bei Schlachttieren • Grundlagen der Antibiotikaminimierung • Bedeutung des Rückstandskontrollplans • Rückstandsuntersuchungen • Ziel und Inhalt der Lebensmittelketteninformation bezüglich 		<ul style="list-style-type: none"> • Planung und Durchführung von tierarzneimittelrechtlichen Überwachungen im landwirtschaftlichen Betrieb im Rahmen der Schlachttieruntersuchung • Planung und Durchführung der Probenahme auch im Rückstandskontrolleplan

	Tierarzneimittelanwendung bei Schlachttieren		<ul style="list-style-type: none"> • Bewertung der Lebensmittelketteninformation bezüglich Rückstandsproblematik und Tiergesundheit und Tierschutz
Modulteil X4 Tierische Nebenprodukte (TNeb)	<ul style="list-style-type: none"> • Hygienisch einwandfreier Umgang mit tierischen Nebenprodukten in Schlachtbetrieben • Wesen der Kategorisierung tierischer Nebenprodukte • Möglichkeiten der Beseitigung und Verwendung der Nebenprodukte • Besonderheiten bei der Beseitigung von Risikomaterial • Überwachung des Verkehrs mit tierischen Nebenprodukten • Verhalten/Maßnahmen bei Verdacht von Verstößen 		<ul style="list-style-type: none"> • Planung und Durchführung von Überwachungen im Umgang mit tierischen Nebenprodukten in Schlachtbetrieben sowie Fleischbe- und Verarbeitungsbetrieben
Modulteil X5 Landwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Wesentliche Grundlagen der landwirtschaftlichen Organisation, der Produktionsmethoden, des internationalen Handels • Gute Praxis der Viehhaltung • Hygiene- und Gesundheitskontrollen 		<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung der Überwachung der Einhaltung von Hygiene- und Tiergesundheitsstandards

Modul XI Amtliche Kontrollen	Lerninhalte Theorie und Praxis sind miteinander verknüpft und können auch gemeinsam vermittelt werden.		
Zielgruppe	amtlicher Tierarzt in der Schlachtier- und Fleischuntersuchung		
Theorie	Erwerb von Kenntnissen über	Praxis	Erwerb von Fähigkeiten zur
Lernziel:	<ul style="list-style-type: none"> • die Anwendung von Kontrollmethoden • risikoorientierte amtliche Kontrollen, • Dokumentation von Kontrollergebnissen 	Lernziel:	<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung von amtlichen Kontrollen im Fachbereich • Durchführung der Risikobeurteilung

			<ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit Datenbanken, insbesondere BALVI iP, TSN, HIT, TRACES, FIS-VL • Anwendung von Gebührenrecht
Wissensvermittlung durch	Vorträge, Übungen, ggf. Lernzielkontrolle	Praktika, praktische Unterweisungen, Hospitationen	
Theorie:	Lerninhalte	Praxis	Lerninhalte
VO (EG) Nr. 882/2004 bzw. VO (EU) 2017/625, Lebensmittelrecht, Tierseuchenrecht, Tierschutzrecht, Tierarzneimittelrecht, Dokumentation, Betriebswirtschaft / Buchführung	<ul style="list-style-type: none"> • Planung, Organisation und Durchführung von Kontrollen im Bereich Lebensmittel, Tiergesundheit, Tierschutz in Schlachtbetrieben einschließlich Dokumentenprüfung • Bewertung und Beurteilung von Kontrollberichten • Tagebuchführung und Statistik • Bewertung von Eigenkontroll- und Rückverfolgbarkeitssystemen • Bewertung von Guter Landwirtschaftlicher Praxis • Gebührenerhebung • Erstellung und Umsetzung von Kontrollplänen • Anordnung von Maßnahmen 		<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung von Kontroll- und/oder Beratungsgesprächen • Planung und Durchführung der Kontrollen im Aufgabenbereich • Anwendung unterschiedlicher Kontrollmethoden • Umsetzung von Kontrollplänen • Überprüfung der Zulassungsvoraussetzungen • Durchführung der Gebührenerhebung • Überprüfung angeordneter Maßnahmen
Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> • Nutzung der elektronischen Dokumentationssysteme • Erstellung von Berichten • Anwendung von Fachinformationssystemen z.B. FIS-VL, HIT, Traces, TSN 		<ul style="list-style-type: none"> • Anwendung der Datenbanken

15.10.2018Modul XII - Probenmanagement	Lerninhalte Theorie und Praxis sind miteinander verknüpft und können auch gemeinsam vermittelt werden		
Zielgruppe	amtlicher Tierarzt in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung		
Theorie	Erwerb von Kenntnissen über	Praxis	Erwerb von Fähigkeiten zur
Lernziel:	<ul style="list-style-type: none"> • Spezifika der Untersuchungsgänge und der Probenahme im Aufgabenbereich einschließlich deren Dokumentation • Untersuchungsziele • Untersuchungsprogramme 	Lernziel	<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung von Probenahmen in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung • Entscheidung und Festlegung der Probenahme vor Ort • Organoleptische Beurteilung von Proben • Ordnungsgemäßer Umgang mit Probenmaterial • Erarbeitung von Probenahmeplänen
Wissensvermittlung durch	Vorträge, Übungen, ggf. Lernzielkontrolle		Praktika, praktische Unterweisungen, Hospitationen
Theorie	Lerninhalte:	Praxis	Lerninhalte
	Probenahme und Untersuchung (allgemein): <ul style="list-style-type: none"> • Planung und Organisation von Probenahme und Untersuchung • Rechtsgrundlagen sowie Normen und Standards zur Probenahme in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung • Rechtsgrundlagen sowie Normen und Standards zur Probenahme bei Hygiene- und Rückstandskontrollen • Rechtsgrundlagen sowie Normen und Standards zur Probenahme im Tierschutz 		<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung einer Probenahme • Durchführung der Trichinenuntersuchungen nach unterschiedlichen Methoden • Erstellung und Umsetzung von Probenahmeplänen • Festlegung von Art und Umfang einer Probe im Tierbestand • Festlegung von Art und Umfang einer Probe beim Lebensmittelunternehmer • Führung eines Trichinenlabors
Probenahme	<ul style="list-style-type: none"> • Probenarten 		

	<ul style="list-style-type: none"> • risikoorientierte Probenplanung und Probenahme • Zurücklassung von Proben (Gegen- und Zweitproben) • Überwachungsprogramme • Durchführung der amtlichen Probenahme • Gefahrgutverordnung 		
Mikrobiologie, Virologie, Parasitologie, Rückstände, Kontaminanten, Pathologie (Tierschutzindikatoren)	<ul style="list-style-type: none"> • Spezifische Anforderungen an die Probenahme 		
Dokumentation, Probenbeurteilung und -untersuchung	<ul style="list-style-type: none"> • Protokoll, Begutachtung, Programme 		<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilung der Untersuchungsergebnisse bezüglich Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz

Modul XIV- Angewandtes Krisenmanagement	Lerninhalte Theorie und Praxis sind miteinander verknüpft und können auch gemeinsam vermittelt werden.		
Zielgruppe	amtlicher Tierarzt		
Theorie	Erwerb von Kenntnissen in der	Praxis	Erwerb von Fähigkeiten zur
Lernziel:	Anwendung von Krisenmanagementmaßnahmen im Aufgabenbereich um <ul style="list-style-type: none"> • Informationen schnell zu beurteilen • Probleme/Krisen zu erkennen und zu bewerten • wirkungsvolle Lösungsansätze zu finden • rechtskonform und bewusst zu entscheiden • mit Krisen umzugehen (Psychologie) 	Lernziel:	<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung von Maßnahmen bei Tierseuchen • Durchführung von Maßnahmen bei besonderen Vorkommnissen im Bereich Lebens- und Futtermittel • Kenntnis über die Organisation eines Krisenzentrums
Wissensvermittlung durch	Vorträge, Übungen, ggf. Lernzielkontrolle		Praktische Übungen als Fortbildungsmodule
Theorie	Lerninhalte	Praxis:	Lerninhalte
Anwendung der Notfall/Krisen/Alarmpläne	<ul style="list-style-type: none"> • Bewerten von Kontroll- und Laborergebnissen, Informationen und Meldungen • Erstellen und Umsetzen von Krisenplänen und Notfallplänen 		<ul style="list-style-type: none"> • Einleitung von Erstmaßnahmen nach Kontroll- und Laborergebnissen, Informationen und Meldungen über Tierseuchen oder besondere Vorkommnisse im Bereich Lebensmittel, Futtermittel oder Veterinärwesen •
	<ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung der Maßnahmen • Üben der Meldewege • Berichterstattung • Risikokommunikation 		<ul style="list-style-type: none"> • Arbeit nach Krisen- und Notfallplänen

Informations- und Schnellwarnsysteme	Betrieb und Anwendung von speziellen EDV- Programmen		<ul style="list-style-type: none"> Anwendung von EDV-Programmen
Epidemiologie	Epidemiologische Erhebungen im Schlachtbetrieb		<ul style="list-style-type: none"> Durchführung epidemiologischer Erhebungen im Schlachtbetrieb,

Modul XV Angewandtes Qualitätsmanagement	Lerninhalte Theorie und Praxis sind miteinander verknüpft und können auch gemeinsam vermittelt werden.		
Zielgruppe	amtlicher Tierarzt in der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung		
Theorie	Erwerb von Kenntnissen zur	Praxis	Erwerb von Fähigkeiten zur
Lernziel:	<ul style="list-style-type: none"> Anwendung des Qualitätsmanagements und zur Durchführung von Audits 	Lernziel:	<ul style="list-style-type: none"> Nutzung der QM-Dokumente Bearbeitung von Dokumenten
Wissensvermittlung durch	Vorträge, Übungen, ggf. Lernzielkontrolle		Praktika, praktische Unterweisungen, Hospitationen
Lerninhalte:		Lerninhalte:	
VO (EG) Nr. 882/2004 bzw. VO (EU) 2017/625,	Qualitätspolitik und -ziele, Qualitätsgrundsätze QM-Handbuch (QMHB) <ul style="list-style-type: none"> Inhalte des QMHB Inhalte der verschiedenen fachspezifischen Verfahrens- und Arbeitsanweisungen sowie sonstiger QM-Dokumente Erstellen von fachspezifischen QM-Dokumenten 		<ul style="list-style-type: none"> Praktische Erstellung und Bearbeitung von QM-Dokumenten Praktischer Umgang mit QM-Dokumenten Vorbereitung von und/oder Teilnahme an internen Audits
	<ul style="list-style-type: none"> EU-Kontrollen/Inspektionen als besondere Form der externen Überprüfung 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Interne und externe Audits sowie unabhängige Überprüfungen 		
--	--	--	--

Modul XVI – Lebensmittelhygiene, Tierhygiene	Lerninhalte Theorie und Praxis sind miteinander verknüpft und können auch gemeinsam vermittelt werden		
Zielgruppe	amtlicher Tierarzt in der Schlachtier- und Fleischuntersuchung		
Theorie	Vertiefung und Spezifizierung der Kenntnisse	Praxis	Erwerben von Fähigkeiten zur
Lernziel:	<ul style="list-style-type: none"> • in der Lebensmittelhygiene • in der Tierhygiene • in Mikrobiologie, Parasitologie • über Reinigung, Desinfektion, Sterilisation und Personalhygiene • zur Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten • in der Schädlingsbekämpfung • über die Anwendung HACCP 	Lernziel:	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsprüfungen im Hinblick auf die Lebensmittel- und Tierhygiene und deren Bewertung • Festlegung geeigneter Maßnahmen • Bewertung der durchgeführten Maßnahmen
Wissensvermittlung durch	Vorträge, Übungen, ggf. Lernzielkontrolle		Praktikum, praktische Unterweisungen, Hospitationen
Theorie:	Lerninhalte	Praxis	Lerninhalte
Lebensmittelhygiene, Tierhygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Basishygiene • Personalhygiene • Betriebshygiene • Reinigung, Desinfektion • Sterilisation • Schädlingsbekämpfung • Bauhygiene • 		<ul style="list-style-type: none"> • Bewertung der Hygiene auf der Basis von Betriebskontrollen, Laborergebnissen, Bauplänen etc. in Tierhaltungs- und Schlachtbetrieben • Erstellen von Gutachten für den Vollzug (Dokumentation des Sachverhaltes, Bewertung, Maßnahmen) • Kontrolle der durchgeführten Maßnahmen

Eigenkontrollsysteme	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebliche Eigenkontrollen • Grundlagen eines HACCP-Konzeptes • Überprüfung und Bewertung von Eigenkontrollverfahren nach HACCP-Grundsätzen • Tiergesundheitskontrollsysteme 		
Lebensmittelmikrobiologie und Zoonosen	<ul style="list-style-type: none"> • Krankheitserreger, • Hygieneindikatoren, • potentiell pathogene Keime • produktspezifische Flora, • Bewertung mikrobiologischer Befunde • Zoonosen, Bekämpfungsprogramme 		<ul style="list-style-type: none"> • Bewertung von Kontrollergebnissen
Tierseuchen und Tierkrankheiten	<ul style="list-style-type: none"> • Tierseuchen- und Krankheitserreger, • Hygieneindikatoren, • Bewertung von Laborbefunden • Epidemiologie 		<ul style="list-style-type: none"> • Erarbeitung und Beurteilung betrieblicher Biosicherheitsprogramme

Das Modul VI, Methodik, Grundlagen der Gesprächsführung, Konfliktlösungstechniken ist behördenspezifisch auszuführen.

Anlagen:

Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung

Vollzugshinweise zur Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung und zur Tierschutz-Schlachtverordnung vom 20. Dezember 2012; AG Tierschutz der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) Stand: Januar 2014 (in der jeweils aktuellen Version)

Leitfaden für die Bewertung relevanter Befunde im Rahmen der Fleischuntersuchung von Schweinen auf der Grundlage der Beschlüsse der 26. und 27. Sitzung der AFFL (Nov. 2015/Mai 2016)

Autoren: Dr. Dieter Meermeier, Paderborn; Dr. Edwin Ernst, Stuttgart

Der Tierschutzbeauftragte in der Europäischen Union, Copyright: Europäische Union, 2012.

Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz

Europäische Kommission, B-1049 Brüssel

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/animals/docs/aw_prac_slaughter_awo-brochure_24102012_de.pdf

Leitfäden für bewährte Verfahren beim Transport

Europäische Kommission, Directorate-General for Health and Food Safety

Directorate G - Crisis Management in Food, Animals and Plants, Unit G.2 - Animal Health and Welfare

<http://animaltransportguides.eu/de/materials-3/>

Praxis-Leitfaden zur Bestimmung der Transportfähigkeit von Schweinen

<https://www.agriculture.gov.ie/media/migration/animalhealthwelfare/transportofliveanimals/GuidelinesAssessFitnessTransportPigs050716.pdf>

Praxis-Leitfaden zur Bestimmung der Transportfähigkeit von adulten Rindern

<https://www.agriculture.gov.ie/media/migration/animalhealthwelfare/transportofliveanimals/GuidelinesAssessFitnessTransportBovines050716.pdf>

Ergänzung durch behördenspezifische Merkblätter, Leitfäden, Schulungsunterlagen usw.