

Stand: 22.09.2021

Leitlinie zur Durchführung für das Praktikum „Schlachttier- und Fleischuntersuchung“ nach § 55 Abs. 2 und 3 TAppV, sogenanntes „Schlachthofpraktikum“

Sehr geehrte Frau Kollegin, sehr geehrter Herr Kollege,

im Namen der Veterinärmedizinischen Fakultäten möchten wir uns bei Ihnen für die Übernahme der Betreuung einer Praktikantin bzw. eines Praktikanten herzlich bedanken. Sie gewähren uns damit eine sehr wichtige Unterstützung bei der tiermedizinischen Ausbildung unserer Studierenden und wir werten es als Ausdruck von Kollegialität im besten Sinne, wenn Sie diese zusätzliche Mühe auf sich nehmen. Bitte beachten Sie v. a. die Ausführungen unter Pkt. 3.

Ihre Fachvertreter der Veterinärmedizinischen Fakultäten in Deutschland

1. Lernziele der Praktika nach § 55 Abs. 2 und 3 i. V. m § 56: Abs. 2 TAppV

Die Studierenden sollten nach Beendigung der Praktika befähigt sein,

- **die Lebensmittelketteninformationen und Begleitdokumente der Schlachttiere zu prüfen und zu bewerten,**
- **die Schlachttier- und Fleischuntersuchung tierartspezifisch durchzuführen und die entsprechenden Befunde aufzunehmen und zu bewerten,**
- **zur Tierschutzüberwachung die Checklisten nach Anhang E des Handbuchs Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung anwenden zu können sowie**
- **geeignete Maßnahmen bei Abweichungen oder Verstößen einzuleiten.**

2. Rechtsgrundlagen:

Nach geltendem Recht ist die Wahrnehmung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung mit der Überprüfung der Tiergesundheit und des Tierschutzes verknüpft (Art. 17 Buchst. c) und d) iii) in Verbindung mit Art. 18 Abs. 2 der VO (EU) 2017/625). Darüber hinaus ist nach Artikel 18 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Buchst. d) vi) der VO (EU) 2017/625 die Einhaltung der Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1099/2009 zu überprüfen. Die VO (EG) Nr. 1099/2009 wird national durch die TierSchIV ergänzt.

Nach Art. 13 Abs. 1 Anhang II, Kap. I 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 sind die Anforderungen an die Qualifikation des amtlichen Tierarztes detailliert

festgelegt. Tierärzte sollen sich die erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten im Rahmen ihrer tierärztlichen Grundausbildung oder einer Schulung im Anschluss an ihre Qualifikation als Tierarzt aneignen; auch ihre Berufserfahrung als Tierarzt kann diese Kenntnisse vermitteln. Jeder amtliche Tierarzt hat eine praktische Schulung während einer Probezeit von mindestens 200 Stunden zu absolvieren, bevor er selbstständig arbeitet. Relevante Schulungen während der tierärztlichen Ausbildung können bei der Probezeit berücksichtigt werden.

Nach § 55 Abs. 2 TAppV haben Studierende eine praktische Ausbildung in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei einer für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung von Rind oder Schwein in einem Schlachthof zuständigen Behörde von 100 Stunden abzuleisten. Eine praktische Ausbildung in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei einer für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung von Geflügel in einem Schlachthof zuständigen Behörde kann mit höchstens 30 Stunden angerechnet werden.

Nach § 56 Abs. 2 Satz 1 (TAppV) haben sich die Studierenden während des Praktikums nach § 55 Abs. 2 nach näherer Weisung von hauptamtlich bei der für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung zuständigen Behörde tätigen Tierärztinnen oder Tierärzten in der Untersuchung und Beurteilung der Schlachttiere und deren Fleisch zu üben.

Nach § 56 Abs. 2 Satz 2 TAppV haben sich die Studierenden während des Praktikums nach § 55 Abs. 2 auch über die tierschutzgerechte Behandlung der Schlachttiere zu informieren.

3. Durchführung des Praktikums

Die Studierenden werden im Praktikum angeleitet, die notwendigen Fähigkeiten zur Ausübung der im Evaluierungsbogen aufgeführten Tätigkeiten zu erwerben.

Dabei stellt der nachfolgende Evaluationsbogen eine Auflistung von Möglichkeiten dar – sie gibt Studierenden und Ausbildern vor Ort einen Überblick, was sie im Praktikum erwartet bzw. was alles vermittelt werden kann.

Der Evaluierungsbogen dient zur Statusabfrage bzw. auch als Rückmeldung, damit ggf. Inhalte verstärkt in den Bildungsstätten behandelt werden. Je nach Praktikumsbetrieb sind also die hier aufgeführten Punkte ggf. nur teilweise ableistbar – deswegen ist auch die Unterteilung in erläutert/gesehen/unter Aufsicht/selbstständig durchgeführt bzw. eben keine der genannten Antworten im Bogen möglich.

Der Evaluierungsbogen befindet sich am Ende des Dokuments (Anlage 1).

4. Evaluation

Die Studierenden haben den unterschriebenen und vom Lehirtierarzt abgezeichneten Evaluierungsbogen (Anlage 1) nach Abschluss des Praktikums den tierärztlichen Bildungsstätten vorzulegen.

5. Lernhilfen, Literatur

DVG Katalog der Lehrinhalte lebensmittelhygienischer Fächer an den deutschsprachigen tierärztlichen Ausbildungsstätten ISBN 978-3-86345-215-5
Verlag: DVG Service GmbH, Friedrichstraße 17 ,35392 Gießen

Leitfaden für die Bewertung relevanter Befunde im Rahmen der Fleischuntersuchung von Schweinen Beschlüsse der 26. und 27. Sitzung der AFFL (Nov. 2015/Mai 2016)
Autoren: Dr. Dieter Meermeier, Paderborn; Dr. Edwin Ernst, Stuttgart

Handbuch Tierschutzüberwachung bei der Schlachtung und Tötung der AG Tierschutz der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV):
<https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/>

Merkblätter der Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz TVT, z. B. Merkblatt Nr. 89 Tierschutzgerechtes Schlachten von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen:
<https://www.tierschutz-tvt.de/alle-merkblaetter-und-stellungnahmen/#c297>

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_owo-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/>

Leitfaden zur Bewertung der Transportfähigkeit und Schlachttauglichkeit von Schweinen im Rahmen der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung:
Arbeitsgruppe Tierschutz und Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz
Anlage zum Handbuch Tiertransporte ab S. 259
<https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/>

Leitfaden Transportfähigkeit und Schlachtfähigkeit von Rindern richtig bewerten

<https://www.landwirtschaftskammer.de/Landwirtschaft/tiergesundheit/pdf/leitfaden-rindertransport.pdf>

Leitfaden zur Bestimmung der Transportfähigkeit von Schweinen:

http://www.bsi-schwarzenbek.de/Dokumente/German_def2018.pdf

Leitfaden zur Bestimmung der Transportfähigkeit von adulten Rindern:

<http://www.bsi-schwarzenbek.de/Dokumente/FINALTransportguidelinesDE.pdf>

Ergänzung durch behördenspezifische Merkblätter, Leitfäden, Schulungsunterlagen usw.

Rechtszitate:

Verordnung zur Approbation von Tierärztinnen und Tierärzten (TAppV) vom 27. Juli 2006 (BGBl. I S. 1827), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 20. Dezember 2016 (BGBl. I S. 3341)

Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 131 S. 1)

Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen (ABl. L 131 S. 51, ber. L 325 S. 183 A;)

Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung

Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (TierSchIV) vom 20. Dezember 2012 (BGBl. I S. 2982)

Es folgt: Anlage 1: Evaluierungsbogen

Evaluierungsbogen

für das Praktikum "Schlacht-tier- und Fleischuntersuchung" nach § 55 (2 u. 3) und § 56 (2) der Verordnung zur Approbation von Tierärztinnen und Tierärzten (TAppV)

Auszufüllen von dem/der Studierenden, am Ende des Evaluierungsbogens gegenzuzeichnen von der/dem ausbildenden Tierärztin/-arzt

Name, Vorname der/des Studierenden: _____

Praktikumszeitraum: vom: ____ . ____ . 20__ bis: ____ . ____ . 20__

Praktikumsstätte: _____ Stempel: _____

Markieren Sie eine Antwort bitte in der folgenden Weise: ⊗. Wenn Sie eine Antwort korrigieren möchten, füllen Sie bitte den falsch markierten Kreis aus, ungefähr so: ●

Tätigkeit	erläutert	gesehen	unter Aufsicht/ mit Hilfe durchgeführt	selbstständig durchgeführt	keine der genannten Antworten
1. Allgemeines und Ante mortem Untersuchungen					
1.1 Geschlachtete Tierarten					
Rind (ca. Anzahl geschlachtet pro Woche: _____)	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt
Schwein (ca. Anzahl geschlachtet pro Woche: _____)	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt
Andere Tierarten: bitte benennen: _____	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt
1.2 Durchführung der Schlacht-tieruntersuchung					
im Schlachtbetrieb	○	○	○	○	○
im Herkunftsbetrieb	○	○	○	○	○
bei Hausschlachtung	○	○	○	○	○
bei Gehegewild	○	○	○	○	○
1.3 Transport					
Überwachung Tiertransport und Entladen	○	○	○	○	○
1.4 Schlacht-tieruntersuchung					
Bewertung der Tiergesundheit	○	○	○	○	○
Bewertung des Wohlbefindens	○	○	○	○	○
Untersuchung auf tierschutzrelevante Befunde	○	○	○	○	○
Durchführung von Maßnahmen bei Defiziten (Tiergesundheit/Tierschutz)	○	○	○	○	○
1.5 Sauberkeit der Tiere					
Bewertung der Sauberkeit der Tiere	○	○	○	○	○
1.6 Informationen zur Lebensmittelkette					
Bewertung der Informationen zur Lebensmittelkette	○	○	○	○	○
1.7 Tierseuchenrechtliche Maßnahmen					
Durchführung von tierseuchenrechtlichen Maßnahmen	○	○	○	○	○
1.8 Entscheidungen zur Schlachtfähigkeit an Fällen bzw. Fallbeispielen					
Bearbeiten von Entscheidungen zur Schlachtfähigkeit an Fällen bzw. Fallbeispielen	○	○	○	○	○
1.9 Tierschutz (Überwachung betrieblicher Tätigkeiten und Durchführung amtlicher Maßnahmen)					
Umgang mit nicht transportfähigen, kranken, verletzten oder nicht schlachtfähigen Tieren	○	○	○	○	○
Überwachung: Warte-/Stallbereich, Zutrieb, Ruhigstellung, Betäubungstechnik, Betäubung, Betäubungserfolg, Entblutung	○	○	○	○	○
Kontrolle der Beachtung betrieblicher Standardarbeitsanweisungen durch Betriebsmitarbeiter	○	○	○	○	○
Überwachung betrieblicher Maßnahmen bei tierschutzrelevanten Sachverhalten (z.B. bei Fehlbetäubungen, unzureichender Entblutung)	○	○	○	○	○
Durchführung von amtlichen Maßnahmen bei Verstößen (Befunderhebung, ggf. Probenziehung, Beweissicherung)	○	○	○	○	○

Tätigkeit	erläutert	gesehen	unter Aufsicht/ mit Hilfe durchgeführt	selbstständig durchgeführt	keine der genannten Antworten
2. Fleischuntersuchung/post mortem Untersuchungen					
2.1 Rind					
Rind: Bandarbeit	0	0	0	0	0
Rind: Einzeltier (Verdachtsfall)	0	0	0	0	0
2.2 Schwein					
Schwein: Bandarbeit	0	0	0	0	0
Schwein: Einzeltier (Verdachtsfal)	0	0	0	0	0
2.3 Andere Tierarten: bitte benennen					
Tierart: _____ Bandarbeit	0	0	0	0	0
Tierart: _____ Einzeltier (Verdachtsfall)	0	0	0	0	0
2.4 Trichinellenuntersuchung					
Probennahme	0	0	0	0	0
Bearbeitung der Proben	0	0	0	0	0
Diagnostik/Mikroskopie	0	0	0	0	0
2.5 Bakteriologische Untersuchung					
Organisation und Dokumentation	0	0	0	0	0
Probennahme	0	0	0	0	0
Bearbeitung der Proben im Labor	0	0	0	0	0
Diagnostik	0	0	0	0	0
2.6 Rückstandsuntersuchungen					
Organisation und Dokumentation	0	0	0	0	0
Probennahme	0	0	0	0	0
2.7 Weitere Untersuchungen					
pH-Wert-Messung	0	0	0	0	0
Kochprobe	0	0	0	0	0
Ausschmelzprobe	0	0	0	0	0
andere; bitte benennen: _____	0	0	0	0	0
2.8 Befundbesprechung					
Schlacht tieruntersuchung	0	0	0	0	0
post mortem Untersuchung	0	0	0	0	0
Bakteriologische Untersuchung	0	0	0	0	0
weitere Laboruntersuchungen	0	0	0	0	0
2.9 Beseitigung					
Einordnung der tierischen Nebenprodukte in Kategorie I, II, III	0	0	0	0	0
2.10 Dokumentation und Kommunikation von fleischhygienischen Befunden und Entscheidungen					
Dokumentation und Kommunikation von amtlichen Befunden und Entscheidungen	0	0	0	0	0
Dokumentation und Kommunikation von tierschutzrelevanten Einzeltierbefunden	0	0	0	0	0
3. Aufbau des Schlachtbetriebs und der Schlachttechnologie					
3.1 Bauliche Einrichtungen und Geräte					
Bewertung der baulichen Einrichtungen und Geräte im Schlachtbetrieb nach Hygienegesichtspunkten	0	0	0	0	0
Bewertung der baulichen Einrichtungen und Geräte im Schlachtbetrieb nach Tierschutzgesichtspunkten	0	0	0	0	0
3.2 Bewertung weiterer Prozesse der Schlachtung und Verarbeitung					
Kuttelei	0	0	entfällt	entfällt	0
Klassifizieren	0	0	entfällt	entfällt	0
Wiegen	0	0	entfällt	entfällt	0
Zerlegung	0	0	entfällt	entfällt	0
Verarbeitung	0	0	entfällt	entfällt	0
Kühlen	0	0	entfällt	entfällt	0
Gefrieren	0	0	entfällt	entfällt	0
Lebensmittel-Transport	0	0	entfällt	entfällt	0
Tierische Nebenprodukte (Kontrolle der Entsorgung bzw. Verwertung)	0	0	entfällt	entfällt	0

