

Aus dem Institut für
Hygiene und Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs
der Tierärztlichen Fakultät
der Ludwig-Maximilians-Universität München

Lehrstuhl: Univ.-Prof. Dr. A. Stolle

**- Vom Fleischbeschauer zum amtlichen Fachassistenten –
Entwicklung der gesetzlichen Grundlagen
des Berufsbildes
von 1900 bis 2006**

Inaugural-Dissertation
zur Erlangung der Doktorwürde
der Tierärztlichen Fakultät
der Ludwig-Maximilians-Universität München

von
Anne-Katrin Eder
aus
München

München 2006

Gedruckt mit der Genehmigung der Tierärztlichen Fakultät der
Ludwig – Maximilians - Universität München

Dekan: Univ. – Prof. Dr. E. P. Märtlbauer

Referent: Univ. – Prof. Dr. A. Stolle

Korreferent: Univ. – Prof. Dr. M. Förster

Tag der Promotion: 10. Februar 2006

**Für meine Familie,
Peter und
alle meine Freunde**

Abkürzungsverzeichnis

Abb.	Abbildung
Abs.	Absatz
AB A	Ausführungsbestimmungen A
AB B	Ausführungsbestimmungen B
AFFL	Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifischen Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft
AVV	Allgemeine Verwaltungsvorschrift
AVVFIH	Allgemeine Verwaltungsvorschrift Fleischhygiene
Az.	Aktenzeichen
BAnz.	Bundesanzeiger
BayRS	Bayerisches Rundschreiben
BB A	Ausführungsbestimmungen A
BB B	Ausführungsbestimmungen B
BB Db	Ausführungsbestimmungen D Anlage b
BB E	Ausführungsbestimmungen E
BGBI.	Bundesgesetzblatt
BJagdG	Bundesjagdgesetz
Buchst.	Buchstabe
bzw.	beziehungsweise
EWG	Europäische Wirtschaftsgemeinschaft
FIAPO	Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Fleischkontrolleure
FIHG	Fleischhygienegesetz
FIHV	Fleischhygieneverordnung
FIKV	Fleischkontrolleurverordnung
FrFIG	Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch
GFIHV	Geflügelfleischhygieneverordnung
GABl.	Gesetz und Ausführungsblatt
GBI.	Gesetzblatt
GVBl.	Gesetz und Verordnungsblatt
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point
HKFrFIV	Hilfskräfteverordnung – Frisches Fleisch

LMBG	Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz
LmH	Lebensmittelhygiene
MBI.	Ministerialblatt
N.N.	nomen nescio (ohne Verfasserangabe)
NRW	Nordrhein-Westfalen
RdErl.	Runderlass
RGBl.	Reichsgesetzblatt
S.	Seite
TMSFG	Thüringer Ministerium für Soziales und Gesundheit
VO	Verordnung
VwVFIHG	Verwaltungsvorschrift Fleischhygienegesetz
VwV	Verwaltungsvorschrift

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	1
2	Nationale Rechtsvorschriften zur Fleischuntersuchung	2
2.1	Reichsgesetz betreffend die Schlachtvieh- und Fleischschau vom 03. Juni 1900	2
2.1.1	Fleischschau	6
2.1.2	Trichinenschau	9
2.2	Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. April 1937	11
2.2.1	Fleischschau	12
2.2.2	Trichinenschau	13
2.3	Reichsfleischbeschaugesetz vom 29. Oktober 1940	14
2.3.1	Fleischschau	16
2.3.2	Trichinenschau	18
2.4	Fleischhygienegesetz vom 24. Februar 1987 mit assoziierten Verordnungen.....	19
2.4.1	Hilfskräfte - Verordnung.....	22
2.4.2	Fleischkontrolleur – Verordnung	24
3	Bestehende Ausbildungsvorschriften für Fleischkontrolleure	27
3.1	Allgemeines	27
3.2	Zuständigkeiten.....	28
3.3	Durchführung, Dauer und Inhalte des Lehrgangs.....	29
3.3.1	Bisheriger Ausbildungslehrgang am Beispiel Bayern	30
3.4	Prüfung	32
3.5	Wiederholung der Prüfung.....	35
3.6	Nachprüfung.....	36
3.7	Fortbildung.....	37
4	Europäische Rechtsvorschriften zur Fleischuntersuchung	38
4.1	Richtlinie „Frisches Fleisch“ 64/433/EWG	38
4.1.1	Auszug aus dem Text der Richtlinie – Anhang III	39
4.1.2	Amtliche Hilfskräfte	40
4.2	Verordnung (EG) 854/2004	42
4.2.1	Auszug aus dem Text der Verordnung – Anhang I Abschnitt III Kapitel IV B	43
4.2.2	Amtliche Fachassistenten.....	46
5	Ausblick auf die Ausbildung der amtlichen Fachassistenten	54
5.1	Zusätzliche Lehrgangsinhalte gemäß VO (EG) 854/2004.....	54
5.2	Ausarbeitung der Projektgruppe der AFFL	56
5.3	Umsetzungsmöglichkeiten der Vorschläge der AFFL.....	60
6	Tabellarische Zusammenfassung der Anforderungen	67
7	Vom Fleischbeschauer zum amtlichen Fachassistenten	75

8	Zusammenfassung.....	83
9	Summary.....	85
10	Anhang.....	87
10.1	Abbildungsverzeichnis.....	87
10.2	Sammlung der erwähnten Rechtsvorschriften.....	87
10.2.1	ad 2.1.....	87
10.2.2	ad 2.2.....	92
10.2.3	ad 2.3.....	94
10.2.4	ad 2.4.1.....	101
10.2.5	ad 2.4.2.....	103
10.2.6	ad 3.....	107
10.2.7	ad 4.1.....	116
10.2.8	ad 4.2.....	117
11	Muster der nationalen Bescheinigungen.....	118
11.1	Bestätigung der praktischen Ausbildung.....	118
11.2	Befähigungsnachweis Bayern Seite 1.....	119
11.3	Befähigungsnachweis Bayern Seite 2.....	120
11.4	RdErl. Anlage 1.....	121
11.5	RdErl. Anlage 2.....	122
11.6	RdErl. Anlage 3.....	123
11.7	RdErl. Anlage 4.....	124
11.8	VwV Fleischkontrolleur VO Anlage 1.....	125
11.9	VwV Fleischkontrolleur VO Anlage 2.....	126
11.10	Erllass des TMSFG Anlage 2.....	127
12	Quellen und Literatur.....	128
12.1	Literatur.....	128
12.2	Gesetze.....	134
12.3	Verordnungen und Richtlinien.....	136
13	Danksagung.....	139

1 Einleitung

Seit der Veröffentlichung des so genannten „Hygienepaketes“ der Europäischen Union sind in Fachkreisen Diskussionen über die Qualifikation des amtlichen Tierarztes entbrannt. Über den insgesamt betroffenen Personenkreis in der amtlichen Überwachung von tierischen Lebensmitteln, wie zum Beispiel den Fleischkontrolleuren, wurde in der Öffentlichkeit kaum geredet. Nachdem das „neue Hygienepaket“ im April 2004 veröffentlicht und ab Januar 2006 angewendet werden soll, ist die Auseinandersetzung mit den Inhalten der EG-Verordnungen unvermeidlich.

In der Verordnung (EG) 854/2004 sind unter anderem die Anforderungen an die berufliche Qualifikation der amtlichen Tierärzte und der amtlichen Fachassistenten (neue Bezeichnung für Fleischkontrolleure) geregelt. In der nationalen deutschen Gesetzgebung existieren bereits seit dem Reichsgesetz betreffend die Schlachtier- und Fleischschau von 1900 detaillierte Anforderungen an die Ausbildung und Prüfung der damaligen Fleischbeschauer. In Folge von Änderungen und Erweiterungen entstand 1937 das Fleischbeschaugesetz und wurde 1986 in das Fleischhygienegesetz umgewandelt, jeweils mit den Bestimmungen bezüglich der Fleischbeschauer beziehungsweise für die Fleischkontrolleure ab 1992. Damit wurde die Ausbildung und Prüfung der Fleischkontrolleure in nationalen Rechtsvorschriften verankert. Die Umsetzung der Anforderungen der VO 854/2004 in nationales deutsches Recht muss noch erfolgen. Denn obwohl das Hygienepaket der Europäischen Union ab Januar 2006 in Deutschland angewendet werden muss, sind bisher noch fast keine Vorschläge vorhanden, auf Grundlage welchen Ausbildungskonzeptes aus einem Fleischkontrolleur ein amtlicher Fachassistent werden soll.

Diese Arbeit versucht die Entwicklung des Berufsbildes der Fleischkontrolleure zu veranschaulichen. Desgleichen über die gesetzliche Entwicklung sowohl in den nationalen als auch in den europäischen Rechtsvorschriften im Verlauf von 106 Jahren einen Ausblick auf die Zukunft der amtlichen Fachassistenten zu gewähren.

2.1 Reichsgesetz betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 03. Juni 1900

G e s e t z ,
betreffend
die Schlachtvieh- und Fleischbeschau.
Vom 3. Juni 1900 (Reichsgesetzbl. S. 547).

- 88. -

Wir Wilhelm, von Gottes Gnaden Deutscher Kaiser,
König von Preußen usw.
verordnen im Namen des Reiches, nach erfolgter Zustimmung
des Bundesrats und des Reichstags, was folgt:

§ 1.

(1) Rindvieh¹⁾, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde¹⁾ und
Hunde, deren Fleisch²⁾ zum Genusse für Menschen verwen-
det werden soll³⁾, unterliegen vor und nach der Schlachtung
einer amtlichen Untersuchung⁴⁾). Durch Beschluß des
Bundesrats⁵⁾ kann die Untersuchungspflicht auf anderes
Schlachtvieh ausgedehnt werden⁶⁾. Unter-
suchungs-
pflicht

(2) Bei Not schlachtungen⁷⁾ darf die Untersuchung vor
der Schlachtung unterbleiben. Not schlach-
tungen

(3) Der Fall der Not schlachtung liegt dann vor, wenn zu
befürchten steht, daß das Tier bis zur Ankunft des zustän-
digen Beschauers verenden oder das Fleisch durch Verschlim-
merung des krankhaften Zustandes wesentlich an Wert ver-
lieren werde, oder wenn das Tier infolge eines Unglücks-
falls sofort getötet werden muß⁸⁾).

Abb. 1 Reichsgesetz betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 03. Juni 1900 mit den Ausführungsbestimmungen A bis F

In der Geschichte der Fleischhygiene begegnet man in Europa bereits im Jahre 715 ersten Anordnungen hinsichtlich des Fleischgenusses. In diesem Jahr wurde auf Anraten des Missionars und späteren Bischofs Bonifatius, dem Gründer des Bistums Würzburg, wenn auch aus religiösen und nicht aus gesundheitlichen Gründen der Verzehr von Pferdefleisch verboten.

Ab dem Hochmittelalter findet man vermehrt Verordnungen, die den Tierhandel, die Schlachttierqualität und den Fleischverkauf regeln. Die Beurteilung der Qualität von Schlachttieren und Fleisch übernahmen damals „geschworene“ Meister, also ausgewählte Sachverständige aus dem Metzgergewerbe. Diese Metzger sorgten vor allem aus eigenem finanziellem Interesse heraus für gute Fleischqualität, wobei Fleisch, das den Vorschriften nach minderwertig war, nur selten beseitigt wurde. Dieses beanstandete Fleisch wurde zu niedrigen Preisen verkauft, daher waren die Auswirkungen der städtischen und regionalen Verordnungen auf die Hygiene des Fleisches und damit auf den Schutz der Gesundheit der Menschen nicht besonders hoch. In Deutschland wurde bereits 1868 das preußische Gesetz „betreffend der Errichtung öffentlicher, ausschließlich zu benutzender Schlachthäuser“ erlassen. Außerdem müssen bei der Betrachtung des Fleischhygienerechts einige wichtige Rechtsvorschriften erwähnt werden, wie das Gesetz gegen die Rinderpest (1869), die Regelung der Einfuhr von Vieh und Fleisch (1876) und das Reichsviehseuchengesetz (1890). Der durch das „Preußische Schlachthofgesetz“ entstandene Schlachthauszwang resultierte vor allem aus den Untersuchungsergebnissen der Forscher Küchenmeister und Zenker. 1848 entdeckte Küchenmeister den Zusammenhang zwischen Finnenbefall bei Schlachttieren und der Zystizerkose bei Menschen. Zenker bewies 1860, daß der Verzehr des Fleisches von trichinellösen Schweinen die Trichinellose hervorrufen kann.

Weiterhin muss Professor Gerlach, Direktor der Tierarzneischule Berlin genannt werden. Er untersuchte die Übertragbarkeit der Tuberkulose durch Fleischgenuss. Außerdem regte er an, dass die Fleischschau in die Hände der Tierärzte gelangte. Durch das „Preußische Schlachthofgesetz“ wurde ein Tätigkeitsfeld für Tierärzte, der Schlachthoftierarzt geschaffen. Diese Tätigkeit erreichte seinen dokumentierten Höhepunkt, als die Schlachthofdirektoren ausschließlich aus der Gruppe der Tierärzte rekrutiert werden mussten (STOLLE, PETERS und SPERNER, 2000).

Erst mit dem durch Kaiser Wilhelm II. verordnetem Gesetz über die Schlachtvieh- und Fleischschau vom 3. Juni 1900 ist eine gemeinsame Grundlage für Deutschland geschaffen

worden, die menschliche Gesundheit vor den Gefahren des Genusses von kranken Tieren herührenden oder verdorbenen Fleisches zu schützen. Dabei wurden die Belange der Gesundheitspflege und diejenigen der mit dem Vertrieb und der Gewinnung des Fleisches beteiligten Erwerbsgruppen erfolgreich ausgeglichen. Maßgeblich an der Schaffung dieses Gesetzes beteiligt war der damalige Professor der Hygiene an der Tierärztlichen Hochschule in Berlin Robert von Ostertag. Zur Durchführung dieses Gesetzes wurden die Ausführungsbestimmungen zu dem Reichsgesetz erlassen, sie zerfielen in die Teile A – F. In den Ausführungsbestimmungen A wurden die Untersuchung und die gesundheitspolizeiliche Behandlung des Schlachtviehs und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland behandelt. Der Inhalt der Ausführungsbestimmungen B waren die Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer, die Ausführungsbestimmungen C enthielten die allgemeinen Belehrungen für die Beschauer, die nicht als Tierarzt approbiert waren. Die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung des ins Zollinland eingehenden Fleisches wurden in der Ausführungsbestimmung D behandelt, die Prüfungsvorschriften für Trichinenschauer in dem Teil E. In den Ausführungsbestimmungen F waren die Einlass- und Untersuchungsstellen für das ausländische Fleisch aufgeführt. In über dreißig Jahren wurde das Gesetz an keiner Stelle geändert, nur infolge der Ernährungsschwierigkeiten während und nach dem ersten Weltkrieg wurden Lockerungen bezüglich der Einfuhr von Fleisch aus dem Ausland vorübergehend nötig (SPINDLER und THEURER, 1935).

Eine der Grundforderung zum Schutz der menschlichen Gesundheit wurde bereits in Paragraph 1 des Gesetzes folgendermaßen aufgeführt: „§1 (1) Rindvieh, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde und Hunde, deren Fleisch zum Genusse für Menschen verwendet werden soll, unterliegen vor und nach der Schlachtung einer amtlichen Untersuchung.“ Diese beiden Untersuchungen wurden als Schlachtvieh- beziehungsweise Fleischschau bezeichnet und deren Zweck und Inhalte wurden in diesem Gesetz folgendermaßen erläutert. Unter Schlachtviehschau verstand man die Untersuchung der lebenden Tiere vor der Schlachtung. Diese Untersuchung bezweckte die Feststellung, ob die zu schlachtenden Tiere gesund oder mit einer Krankheit behaftet waren. Es sollten insbesondere zwei verschiedene Gruppen von Krankheiten festgestellt werden, und zwar diejenigen Krankheiten, die auf die Genußtauglichkeit des Fleisches von Einfluss waren, und die ansteckenden Krankheiten oder Seuchen, für die eine Anzeigepflicht vorgeschrieben war. Außerdem sollte die Schlachtviehschau die Fleischschau erleichtern. Die Fleischschau war die Untersuchung der geschlachteten Tiere. Sie hatte die gleichen Aufgaben wie die Schlachtviehschau, insbesonde-

re diejenige der Feststellung von Krankheiten, die sich negativ auf die Genußtauglichkeit des Fleisches auswirken können. Wurde bei der Schlachtviehbeschau eine Veränderung festgestellt, konnte bei der Fleischbeschau die Ursache ermittelt werden. Je nach Störung musste sich somit eine genauere Untersuchung zahlreicher Teile, wie zum Beispiel bei der Lahmheit Knochen und Gelenke anschließen oder konnte unterlassen werden. Die Schlachtvieh- und Fleischbeschau wurden teilweise auch zusammengefasst kurzweg als Fleischbeschau bezeichnet (von OSTERTAG, 1927). Die Einrichtung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau war erforderlich, weil erkannt wurde, dass durch den Genuss von Fleisch Krankheiten auf den Menschen übertragen werden könnten. Außerdem war festgestellt worden, dass es möglich war, dass durch den Verkauf des Fleisches seuchenkranker Tiere Tierseuchen verschleppt wurden. Daraus ergab sich die „gesundheitspolizeiliche“ und die „tierseuchen- oder veterinärpolizeiliche“ Bedeutung der Fleischbeschau (von OSTERTAG, 1927).

Durch das Reichsfleischbeschaugesetz und die Ausführungsbestimmungen A – F war eine erste Grundlage für die Handhabung der Fleischbeschau geschaffen worden. Insbesondere wurde das Aufgabengebiet derjenigen Fleischbeschauer, die die Approbation als Tierarzt nicht besaßen, fest umgrenzt. Die Ausführungsbestimmungen zum Reichsfleischbeschaugesetz waren so klar verfasst und außerdem durch eine Belehrung so erläutert, dass der Eindruck entstehen konnte, durch die Kenntnis der Ausführungsbestimmungen wäre jede Person zur Fleischbeschau befähigt. Jedoch bedurfte es einer besonderen Ausbildung zum Fleischbeschauer, bei der nicht nur das Auswendiglernen der Bestimmungen überprüft wurde, sondern vor allem das richtige Verständnis für die Entstehung, die Notwendigkeit und den Zusammenhang der einzelnen rechtlichen Grundlagen vermittelt wurde (von OSTERTAG, 1927). Die für den Beschauer wichtigsten Teile des Gesetzes waren die Ausführungsbestimmungen A (BB A), ferner die Teile B (BB B) und C (BB C). Da die Trichinenschau in einigen Ländern ein Teil der Beschau war, waren die Ausführungsbestimmungen E (BB E) mit den Prüfungsvorschriften für Trichinenschauer auch als wichtig zu erachten.

2.1.1 Fleischschau

Die Personen, die die Fleischschau ausübten, wurden als Beschauer bezeichnet. Als Beschauer waren entweder Tierärzte oder solche Personen zu bestellen, die die vorschriftsmäßige Prüfung als Fleischbeschauer bestanden hatten (§ 3 Abs. 2 BB A und § 5 Abs. 3 Reichsgesetz). Hieraus ergab sich eine Unterscheidung zwischen Tierärzten als Beschautierärzten und nichttierärztlichen Beschauern oder Fleischbeschauern im eigentlichen Sinn. Die Befugnisse des Fleischbeschauers zur Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischschau waren an die Kenntnisse angepasst, die er sich im Rahmen der Prüfung angeeignet haben musste. Der Fleischbeschauer hatte sich vor einem Prüfungsausschuss für Fleischbeschauer dieser Prüfung zu unterziehen. Nach § 2 BB B war die Prüfungskommission von der jeweiligen Landesregierung einzusetzen und sie hatte mindestens aus zwei Tierärzten zu bestehen, wobei es sich um mindestens einen amtlichen, wenn nicht sogar einen verbeamteten Tierarzt handeln sollte. Die Prüfungsausschüsse waren in den einzelnen Ländern unterschiedlich besetzt, so waren in Preußen Prüfungsausschüsse für die einzelnen Regierungsbezirke eingesetzt und bestanden in der Regel aus dem (Ober-) Regierungs- und Veterinärerrat als Vorsitzendem, einem bei der Fleischschau in einem öffentlichen Schlachthaus amtlich tätigen Tierarzt und einem Veterinär, mindestens aber aus den beiden erstgenannten Tierärzten. Im Freistaat Sachsen existierte ein einziger „Prüfungsausschuß für Fleischbeschauer“ in Dresden. Dieser bestand aus dem Landestierarzt als Vorsitzendem und zwei weiteren tierärztlichen Mitgliedern (von OSTERTAG, 1927).

Die Zulassungsbedingungen waren in den Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer (§ 3 BB B) festgelegt (von OSTERTAG, 1927). Zur Prüfung als Fleischbeschauer durften nur männliche Bewerber zugelassen werden, die das 23. Lebensjahr vollendet und das 50. Lebensjahr noch nicht überschritten und bestimmte Bedingungen erfüllt hatten. Unter anderem war die körperliche Tauglichkeit gefordert, so wurden Armamputierte „nach den vorliegenden Erfahrungen am allgemeinen als ungeeignet angesehen“, „Personen mit ansteckenden Krankheiten kommen nicht in Frage“ außerdem war „auch ungeschwächte Sehkraft als wichtig zu betrachten“ (SPINDLER und THEURER, 1935). Die Zulassung zur Ausbildung war auch abhängig von dem Nachweis der möglichen Anstellung als Fleischbeschauer, bei der die Zahl der Schlachtungen ausreichend war, um den Beschauer in der notwendigen Übung zu halten.

Zusätzlich musste der Nachweis erbracht werden, dass kein Tierarzt zur Verfügung stand, der die Schlachtvieh- und Fleischbeschau übernehmen hätte können (SPINDLER und THEURER, 1935).

Ausnahmen gab es nur in Bezug auf das Alter. So durften ausnahmsweise Bewerber zugelassen werden, die das 23. Lebensjahr noch nicht vollendet oder das 50. Lebensjahr bereits überschritten hatten. Die Zulassung zur Prüfung war von einem guten Leumund abhängig. Unzuverlässigkeit im Amt wurde angenommen bei Verwandtschaftsverhältnissen zu Metzgern oder bei wirtschaftlicher Abhängigkeit gegenüber Gewerbetreibenden (z.B. Gastwirten). In § 4 BB B wurde zusätzlich ein handgeschriebener Lebenslauf und ein amtliches Führungszeugnis gefordert. Über die Zulassung zur Prüfung entschied der Vorsitzende des Prüfungsausschusses. Gegen den Ausschluss von der Prüfung konnte Beschwerde eingelegt werden. Die näheren Bestimmungen wurden von den Landesregierungen erlassen (SPINDLER und THEURER, 1935).

Die Schlachthöfe, an denen die Ausbildung in der Schlachtvieh- und Fleischbeschau stattfinden durfte, sowie die Leiter des Unterrichts wurden in Preußen und Bayern von den Regierungspräsidenten, in den übrigen Ländern durch die Minister des Inneren ernannt. Die Auswahl wurde jährlich nach Bedarf getroffen und durch Bekanntmachungen veröffentlicht. Die Fleischbeschauer mussten sich daher zunächst erkundigen, an welchen Schlachthöfen die Ausbildung erfolgte. Diese hatte in einem Zeitrahmen von mindestens vier Wochen mit einem regelmäßigen theoretischen und praktischen Unterricht unter der Leitung eines die Fleischbeschau ausübenden amtlichen Tierarztes statt zu finden. Die Ausbildung war gebührenpflichtig (von OSTERTAG, 1927).

Eine allgemeine Begrenzung der Befugnisse der nichttierärztlichen Beschauer war durch den Bundesrat erfolgt. Der Fleischbeschauer durfte eine Schlachtviehbeschau (Beschau vor der Schlachtung) nur ausüben bei:

- 1) völlig gesunden Tieren,
- 2) Tieren, deren Allgemeinbefinden nicht wesentlich gestört war und
- 3) Tieren, die Knochenbrüche, andere schwere Verletzungen oder sonstige Unfälle vor weniger als 12 Stunden erlitten hatten (§ 11 Abs. 1 BB A).

Die Fleischbeschau (Begutachtung des Fleisches) durfte der Fleischbeschauer nur vornehmen bei:

1) völlig gesunden Tieren und

2) bei Genussuntauglichkeit (§ 30 Nr. 1a-n BB A bzw. § 30 Nr. 2 BB A).

In allen übrigen Fällen durfte der Fleischbeschauer die Fleischschau nicht ausführen, da die Entscheidung über die Genußtauglichkeit in den im § 30 nicht aufgeführten Fällen nach § 31 der Ausführungsbestimmungen dem zuständigen Tierarzt vorbehalten war. Die gesamte Tätigkeit der Fleischbeschauer unterlag der Dienstaufsicht und ständigen Überwachung durch die beamteten oder sonstigen zuständigen Tierärzte, die von den Landesregierungen hierzu ernannt worden waren. In jedem Beschaubezirk hatte mindestens alle zwei Jahre eine Revision stattzufinden, in der die gesamte Tätigkeit der Fleischbeschauer einer fachlichen Kontrolle unterzogen worden ist (§ 48 BB A).

2.1.2 Trichinenschau

Nach § 24 Reichsgesetz war die Regelung der Trichinenschau den Landesregierungen vorbehalten. § 24 enthielt die Bestimmung, daß landesrechtliche Vorschriften über die Trichinenschau mit der Maßgabe zulässig waren, daß ihre Anwendung nicht von der Herkunft des Fleisches oder des Schlachtviehs abhängig gemacht werden durfte. Eine Trichinenschau fand nur in den Ländern statt, in denen sie durch landesrechtliche Vorschriften angeordnet war. So mussten alle in Preußen geschlachteten Schweine und Wildschweine, deren Fleisch zum Genuss für Menschen verwendet werden sollte, auf Trichinen untersucht werden. Ausnahmen waren nur für Hausschlachtungen zugelassen (von OSTERTAG, 1927).

In Bayern war in zahlreichen Gemeinden die Trichinenschau durch ortspolizeiliche Vorschriften eingeführt worden. Unter anderem bestand Trichinenschau in Nürnberg, Erlangen, Rotenburg o.T., Bamberg, Hof, München, Passau, Straubing, Regensburg, Kissingen, Schweinfurt und Augsburg. Im Freistaat Sachsen war durch § 2 des Gesetzes zur Ausführung des Reichsgesetzes, betr. die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 13. Dezember 1923 für alle Schlachtungen von Schweinen und Hunden, ferner für Wildschweine, deren Fleisch zum Genuss für Menschen bestimmt war, die Untersuchung auf Trichinen vorgeschrieben. In Württemberg war die Trichinenschau durch Verordnung des Innenministeriums vom 2. Mai 1927 mit Wirkung vom 1. Oktober 1927 an in sämtlichen Schlachthofgemeinden mit mehr als 15000 Einwohnern, in Kur- und Badeorten mit erheblichem Fremdenverkehr und in sonstigen Orten mit Fremdenverkehr eingeführt worden. Die übrigen Länder hatten die Trichinenschau allgemein geregelt, und zwar unterlagen in den meisten von ihnen auch die nicht gewerbsmäßigen Schweineschlachtungen der Trichinenschau (von OSTERTAG, 1927).

In Preußen und im Freistaat Sachsen bildete die Trichinenschau vorläufig eine besondere, selbständige Einrichtung. Seit dem 1. Januar 1904 hatten aber im Freistaat Sachsen sämtliche neu anzustellende Fleischbeschauer gleichzeitig die Trichinenschau auszuüben. In Oldenburg hatte die Trichinenschau im Anschluss an die Fleischbeschau, allenfalls durch geprüfte Gehilfen, stattzufinden. In den übrigen norddeutschen Ländern sollte dem Fleischbeschauer in der Regel gleichzeitig die Trichinenschau in seinem Bezirk übertragen werden, oder es sollten,

wie es in den preußischen Ausführungsvorschriften hieß, die Trichinenschaubezirke der Regel nach den Fleischbeschaubezirken angegliedert werden (von OSTERTAG, 1927).

Die Ausführungsbestimmungen D Anlage b enthielten eine Anweisung für die Untersuchung des Fleisches auf Trichinen und Finnen, die zunächst nur für die Ausführung der Trichinenschau bei dem in das Zollinland eingehenden Schweinefleisch bestimmt war. Die Anweisung hatte aber allgemein den Bundesstaaten als Grundlage für die Bestimmungen über die Ausführung der Trichinenschau gedient. Die Ausführungsbestimmungen E enthielten die Prüfungsvorschriften für Trichinenschauer, die ebenfalls den landesrechtlichen Verordnungen der einzelnen Bundesstaaten zu Grunde gelegt waren. § 3 BB E bezog sich auf die Zulassung zur Prüfung als Trichinenschauer. In manchen landesrechtlichen Verordnungen wurde zusätzlich auch hier ein ärztliches Attest zur Sehkraft verlangt (von OSTERTAG, 1927).

Die Ausbildung für Trichinenschauer konnte neben einem Schlachthof auch in einer Zoll- oder Steuerstelle, bei der die Untersuchung von einem amtlich die Fleischschau ausübenden Tierarzt stattfand, oder in einem tierärztlichen Institut erfolgen. Der theoretische und praktische Unterricht sollte mindestens vierzehn Tage unter der Leitung eines amtlichen Tierarztes stattfinden (§ 3 Abs. 2 BB E). Durch die Prüfung, die vor einer von den jeweiligen Landesregierungen bestimmten tierärztlichen Amtsstelle abzulegen war, sollten die Kenntnisse und Fertigkeiten für die zuverlässige Ausübung der Trichinen- und Finnenschau nachgewiesen werden. In dem theoretischen Teil hatte der Prüfling nicht nur Kenntnisse über die Entwicklung und Bau von Trichinen und Finnen, sondern auch über die Grundzüge des Aufbaus der Muskulatur und der Veränderungen, die diese Parasiten hervorrufen können, nachzuweisen. Auch der Gebrauch und der Aufbau des Trichinenmikroskops sowie die gesetzlichen Grundlagen der Trichinenschau wurden geprüft. In der Praxis wurden die gesamten Untersuchungsschritte von der Entnahme der Trichinenproben bis zur Untersuchung der Proben auf Trichinen, von frischem und geräuchertem Fleisch, examiniert. In Bezug auf Finnen waren die Untersuchung eines Schweines auf Finnen sowie die Entfernung der in dem Fleischteil enthaltenen Finnen Bestandteil der Prüfung (§§ 5 und 6 BB E).

2.2 Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. April 1937

Zweites Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes.

Vom 15. April 1937 (RGBl. I S. 453).

Die Reichsregierung hat das folgende Gesetz beschlossen das hiermit verkündet wird:

Artikel 1.

Das Gesetz, betreffend die Schlachtvieh- und Fleischschau — Fleischbeschaugesetz —, vom 3. Juni 1900 (RGBl. S. 547) in der Fassung des Gesetzes vom 13. Dezember 1935 (RGBl. I S. 1447) wird geändert wie folgt:

1. Nach § 1 wird als § 1 a folgende Vorschrift eingefügt:

„§ 1 a.

Schweine und Hunde, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, sind nach der Schlachtung amtlich auch auf Trichinen zu untersuchen (Trichinenschau).

Der Trichinenschau unterliegen ferner nach der Tötung Wildschweine, Füchse, Dachse und andere fleischfressende Tiere, die Träger von Trichinen sein können, wenn das Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.“

Abb. 2: Zweites Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. April 1937

Das zweite Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. April 1937 wurde notwendig, um die Trichinenschau einheitlich zu regeln. Auch in Bezug auf die Hausschlachtungen wurde mit dieser Änderung dem Belang der Gesundheitspflege Rechnung getragen (§§ 1a und 2 Zweites Gesetz zur Änderung).

2.2.1 Fleischschau

Die Anforderungen an den Fleischbeschauer wurden in dem Reichsgesetz von 1900 bereits so genau gefaßt, dass durch die Änderung des Fleischbeschaugesetzes keine Eingriffe in die Ausbildung beziehungsweise Prüfung zum Fleischbeschauer notwendig wurden (SPINDLER und THEURER, 1937).

Das Tätigkeitsfeld des Fleischbeschauers wurde jedoch erweitert, so war nach § 2 die Schlachtvieh- und Fleischschau, sowie die Trichinenschau auch für Hausschlachtungen vorgeschrieben. Hausschlachtungen wurden definiert als diejenigen Schlachtungen, bei denen das Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalt des Besitzers des Schlachttieres verwendet wurde. Eine Ausnahme wurde nur für die Hausschlachtung von Schafen und Ziegen bis zu einem Alter von drei Monaten vorgesehen, die vor der Schlachtung keine Merkmale einer Erkrankung zeigten, die die Genußtauglichkeit des Fleisches beeinträchtigt (§ 2 BB A Nr. 2). Jedoch gab es keine Ausnahmen bei der Schlachtung in Schlachthäusern, in denen gewerbliche Schlachtungen durchgeführt wurden. So unterlagen auch Hausschlachtungen in öffentlichen Schlachthäusern der ordentlichen Beschau (Schlachtvieh- und Fleischschau) (§ 2 Abs. 3 BB A).

2.2.2 Trichinenschau

In Paragraph 1a (§ 1a Zweites Gesetz zur Änderung) wurde erstmals eine allgemeine Trichinenschau für Schweine und Hunde vorgeschrieben. Der Trichinenschau unterlagen auch hier bereits Wildschweine, Füchse, Dachse und andere fleischfressende Tiere, die Träger von Trichinen sein können, sofern das Fleisch dieser Tiere zum Genuß für Menschen bestimmt war. Daher wurden die Ausführungsbestimmungen A zum Fleischbeschaugesetz durch Einfügung des Abschnitts V „Trichinenschau“ geändert. In den detaillierten Erläuterungen der Ausführungsbestimmungen wurden zusätzlich Bären und Katzen der Trichinenschau unterworfen (§ 49 Abs. 1 BB A). Für diese sonstigen der Trichinenschau unterworfenen Tiere wurde der Zeitpunkt der Trichinenschau erst bei der Zerlegung gefordert. Bei Schweinen und Hunden war die Untersuchung möglichst im Anschluss an die Schlachtung durchzuführen (§ 49 Abs. 3 BB A).

Als Trichinenschauer durften nur Personen bestellt werden, die genügende Kenntnisse nachgewiesen hatten. So waren Tierärzte befähigt zur Trichinenschau, jedoch konnten auch Fleischbeschauer oder andere Personen, die die entsprechende Prüfung abgelegt hatten, beauftragt werden (§ 51 Abs. 1 BB A). Die Ausbildung und Prüfung hatte nach den Prüfungsvorschriften für die Trichinenschauer zu erfolgen, diese waren in den Ausführungsbestimmungen E zum Reichsgesetz festgelegt (§ 51 Abs. 2 BB A). Daher war eine Änderung der Vorschriften in den Ausführungsbestimmungen E nicht erforderlich. Die Untersuchung auf Trichinen und die Ausrüstung der Trichinenschau (§ 52 BB A) erfolgte nach der Anlage b der Ausführungsbestimmungen D. Die Grenzen der Zuständigkeit des Trichinenschauers waren bei Feststellung von Trichinen erreicht. Im Anschluss war der zuständige Tierarzt für die weiteren Untersuchungen und die Beurteilung des Tierkörpers sofort zu verständigen (§ 54 Abs. 1 BB A).

Reichsgesetzblatt

Teil I

1940	Ausgegeben zu Berlin, den 7. November 1940	Nr. 191
Tag	Inhalt	Seite
29. 10. 40	Bekanntmachung der neuen Fassung des Fleischbeschauengesetzes	1463
30. 10. 40	Verordnung über die Einführung der Fleischbeschauvorschriften in den Reichsgauen der Ostmark, im Reichsgau Sudetenland und in den eingegliederten Ostgebieten	1467
31. 10. 40	Verordnung über die Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren	1468
31. 10. 40	Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch	1470

Bekanntmachung der neuen Fassung des Fleischbeschauengesetzes. Vom 29. Oktober 1940.

Auf Grund des Artikels 2 des Zweiten Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschauengesetzes vom 15. April 1937 (Reichsgesetzbl. I S. 453) wird nachstehend das Fleischbeschauengesetz in der vom 1. Januar 1941 ab geltenden Fassung bekanntgemacht.

Berlin, den 29. Oktober 1940.

Der Reichsminister des Innern
In Vertretung
Vfundtner

* * *

Fleischbeschauengesetz.

Vom 29. Oktober 1940.

§ 1

Untersuchungspflicht

(1) Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde, andere Einhufer und Hunde, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, unterliegen vor und nach der Schlachtung einer amtlichen Untersuchung (Schlachtier- und Fleischschau). Der Reichsminister des Innern kann die Untersuchungspflicht auf andere Tiere, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, ausdehnen.

(2) Bei Notischlachtungen darf die Schlachtier-schau unterbleiben. Eine Notischlachtung liegt dann vor, wenn zu befürchten steht, daß das Tier bis zur Ankunft des zuständigen Fleischhauers sterben oder das Fleisch durch Verwässerung des fränkhaften Zustands wesentlich an Wert verlieren werde oder wenn das Tier infolge eines Unglücksfalls sofort getötet werden muß.

(3) Schweine und Hunde, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, sind nach der Schlachtung amtlich auch auf Trichinen zu untersuchen (Trichinenschau). Ferner unterliegen der Trichinenschau nach der Tötung Wildschweine, Bären, Füchse, Sunnpibiber, Dachse und andere fleischfressende Tiere, die Träger von Trichinen sein können, wenn das Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

§ 2

Untersuchungspflicht bei Hausischlachtungen

(1) Den Untersuchungen nach § 1 unterliegen die Schlachttiere auch dann, wenn das Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalt des Besitzers verwendet werden soll (Hausischlachtungen).

(2) Bei Hausischlachtungen von Schafen und Ziegen ist das Alter von nicht mehr als drei Monaten darf, sofern die Tiere keine Merkmale einer die Genüßtauglichkeit

Mit der Bekanntmachung des Fleischbeschaugesetzes vom 29. Oktober 1940 wurde eine neue Fassung des Reichsgesetzes veröffentlicht. Dieses Gesetz gab nur allgemeine Richtlinien, die ins Einzelne gehenden Anweisungen wurden weiterhin durch die Durchführungsverordnungen und neu gestalteten Ausführungsbestimmungen A – D, D a – d, E und F gegeben. In den Ausführungsbestimmungen A war die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland enthalten. Diesen folgten dann die Bestimmungen B über die Ausbildung, die Prüfung und die Fortbildung in der Fleischschau und Trichinenschau, sowie die Ausführungsbestimmungen C mit der Belehrung für die Schlachtier- und Fleischschau. Der Teil D (Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung des in das Zollinland eingehenden Fleisches) wurde unterteilt in Unterabteilungen D a – d. D a enthielt die tierärztliche Untersuchung des eingehenden Fleisches, D b die Untersuchung dieses Fleisches auf Trichinen und Finnen, D c die Probeentnahme zur chemischen Untersuchung von Fleisch einschließlich Fett und schließlich D d die chemische Untersuchung von Fleisch und Fett. Als weitere Ausführungsbestimmung (E) folgte dann die Schlachtier- und Fleischschau bei Veredelungs- und Ausfuhrschlachtungen und F beschloss die Ausführungsbestimmungen mit dem Verzeichnis der Einlaßstellen und der Untersuchungsstellen für das in das Zollinland eingehende Fleisch. Bei neuen Erfahrungen und Erkenntnissen der wissenschaftlichen Entwicklungen wurden vor allem die Durchführungsverordnungen und Ausführungsbestimmungen geändert. Damit konnte das Gesetz durch die Ausführungen zum Fleischbeschaugesetz leichter auf dem aktuellen Stand gehalten werden (SCHÖNBORN, 1947).

Nach § 1 des Reichsgesetzes unterlagen Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde, andere Einhufer und Hunde, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden sollte, vor und nach der Schlachtung einer amtlichen Untersuchung. Bei Notschlachtungen durfte die Schlachtierbeschau, nicht aber die Fleischschau unterbleiben. Die Untersuchungspflicht bestand auch für Hausschlachtungen (§ 2 Fleischbeschaugesetz). Diese lagen dann vor, wenn das Fleisch der Schlachttiere ausschließlich im eigenen Haushalt des Besitzers verwendet werden sollte (LIPPMANN und LECHNER, 1950).

2.3.1 Fleischschau

Nach § 4 des Fleischbeschaugesetzes waren Fleischbeschaubezirke zu bilden. In diesen Fleischbeschaubezirken waren als Beschauer und Stellvertreter Tierärzte zu bestellen. Andere Personen waren nur dann als Fleischbeschauer zu bestellen, wenn sie durch eine Prüfung die notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten nachgewiesen hatten (§ 4 Abs. 3 Fleischbeschaugesetz und § 1 Abs. 1 Ausführungsbestimmung B).

Als selbstverständlich wurde angesehen, dass im Grunde für die gesamte Fleischschau immer nur der Tierarzt zuständig bleiben sollte. Dennoch ließen Aspekte praktischer Art den Beruf des Fleischbeschauers entstehen. Der Fleischbeschauer durfte nur die „einfachen Fälle“ beurteilen. Dies bedeutete, nur gesunde Tiere konnten von dem Fleischbeschauer beurteilt werden, alle zweifelhaften Fälle hatte er an den Tierarzt abzugeben. Nur der Tierarzt war in der Lage, die scheinbar harmlosen Fälle von denjenigen zu unterscheiden, die gefährlich für die menschliche Gesundheit werden könnten. Aus diesem Grunde musste der Fleischbeschauer genau wissen, wo die Grenzen liegen, die sein Gebiet von dem tierärztlichen Fachgebiet der Fleischbeurteilung trennen (SCHÖNBORN, 1947). Die Grenzen der Zuständigkeit des Fleischbeschauers ergaben sich aus den Ausführungsbestimmungen A (§ 29 ABA). So durfte vor der Untersuchung keinerlei Zerlegung stattgefunden haben, der Fleischbeschauer musste das Tier in lebendem Zustand untersucht haben und es durften nur bestimmte Mängel am geschlachteten Tier festgestellt werden, wie zum Beispiel örtlich begrenzte Geschwülste, Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln. Erkannte der Fleischbeschauer, daß seine Grenzen erreicht sind, musste er den zuständigen Fleischbeschautierarzt hinzuziehen. Diese Ergänzung der Beschau durch den Tierarzt wurde Ergänzungsfleischschau genannt. In allen in § 29 ABA nicht aufgeführten Fällen blieb die Entscheidung dem zuständigen Fleischbeschautierarzt vorbehalten (SCHÖNBORN, 1947). Alle vom Beschauer beanstandeten Teile waren bis zur Ankunft des Fleischbeschautierarztes sicherzustellen (SCHROETER und HEL- LICH, 1960).

Die Anforderungen an die Ausbildung der Fleischbeschauer waren in der Ausführungsbestimmung B detailliert beschrieben. Zur Ausbildung als Fleischbeschauer wurden nur männliche Personen zugelassen, die körperlich tauglich, „insbesondere sich im Vollbesitz ihrer Sinne befanden“ (§ 3 ABB) und zwischen 21 und 50 Jahre alt waren. Zu den Unterlagen, die für den

Antrag zur Ausbildung notwendig waren, gehörten unter anderem ein amtlicher Altersnachweis in Form einer standesamtlichen oder kirchlichen Urkunde und ein Gesundheitszeugnis eines beamteten Arztes oder des Gesundheitsamtes (SCHROETER und HELLICH, 1961).

Die Ausbildung zum Fleischbeschauer war nur in von der höheren Verwaltungsbehörde zugelassenen öffentlichen Schlachthäusern gestattet. Die Teilnehmerzahl war durch § 3 ABB begrenzt, da pro ausbildendem Tierarzt nicht mehr als vier Auszubildende zuzulassen waren. Die Ausbildung wurde von einem in der Schlachtier- und Fleischbeschau tätigen amtlichen Tierarzt abgehalten und hatte mindestens fünf Wochen zu dauern. Sie konnte aber auch verlängert werden, damit eine gründliche Ausbildung gewährleistet werden konnte (SCHROETER und HELLICH, 1961). Im Anschluss an den Lehrgang war eine theoretische und praktische Prüfung vor dem Prüfungsausschuss abzulegen. Der Prüfungsausschuss bestand aus dem tierärztlichen Sachbearbeiter der höheren Verwaltungsbehörde als Vorsitzender, dem Leiter des Ausbildungslehrgangs und einem weiteren geeigneten Tierarzt (§ 2 ABB). Durch die Prüfung wurde der Wissenstand, der für Nichttierärzte nach dem Gesetz und nach den Ausführungsbestimmungen erforderlich war, festgestellt. Nach bestandener Prüfung erhielt der Prüfling einen Befähigungsausweis von dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses (§ 7 ABB).

2.3.2 Trichinenschau

Neben der Fleischschau war auch die Trichinenschau gesetzlich vorgeschrieben. Schweine und sonstige Fleisch- und Allesfresser, die zum Genuß für Menschen verwendet werden sollten, unterlagen der Trichinenschau (§ 1 Abs. 3 Fleischbeschaugesetz). Zu Trichinenschauern konnten Tierärzte oder Fleischbeschauer, die ihre Kenntnisse durch eine zusätzliche Prüfung nachgewiesen hatten, bestellt werden. Andere männliche oder weibliche Personen, die die vorgeschriebene Prüfung bestanden hatten, durften zur Ausübung der Trichinenschau bestellt werden. Im Gegensatz zur Fleischschau waren hier ausdrücklich weibliche Personen zugelassen. Es wurde davon ausgegangen, dass die Trichinenschau geringe Anforderungen an die körperliche Leistungsfähigkeit stelle und damit weibliche Kräfte dazu fähig sein können (SCHROETER und HELLICH, 1961). Auch für die reine Entnahme der Trichinenproben war die Befähigung für die Trichinenschau erforderlich (§ 11 ABB). Für die Zulassung zur Ausbildung als Trichinenschauer galten die Bestimmungen der §§ 3 und 4 ABB sinngemäß. Die Ausbildung zum Trichinenschauer wurde entsprechend in den Ausführungsbestimmungen B geregelt. Somit fand die Ausbildung zum Trichinenschauer ebenfalls nur in von der höheren Verwaltungsbehörde zugelassenen öffentlichen Schlachthäusern statt. Die Dauer der Ausbildung zum Trichinenschauer war auf mindestens vierzehn Tage unter der Leitung eines amtlich tätigen Tierarztes festgelegt (§ 13 ABB).

Die Prüfung wurde von der tierärztlichen Amtsstelle, vertreten durch den tierärztlichen Sachverständigen der höheren Verwaltungsbehörde oder einen anderen beamteten Tierarzt, abgenommen (§ 12 ABB), sie konnte aber auch vor dem Prüfungsausschuss für Fleischbeschauer abgelegt werden. Nach bestandener Prüfung war auch dem Trichinenschauer ein Befähigungsausweis auszuhändigen, sofern die Handhabung des Trichinoskops Bestandteil der Prüfung war, war dies explizit im Befähigungsausweis zu vermerken (§ 16 ABB).

2.4 Fleischhygienegesetz vom 24. Februar 1987 mit assoziierten Verordnungen

Bekanntmachung des Fleischhygienegesetzes

Vom 24. Februar 1987

Auf Grund des Artikels 2 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 13. April 1986 (BGBl. I S. 398) wird nachstehend der Wortlaut des Fleischbeschaugesetzes unter der neuen Bezeichnung Fleischhygienegesetz in der seit 1. Februar 1987 geltenden Fassung bekanntgemacht. Die Neufassung berücksichtigt:

1. die Fassung der Bekanntmachung vom 28. September 1981 (BGBl. I S. 1045),
2. den Artikel 4 des Gesetzes vom 24. Februar 1983 (BGBl. I S. 169), der nach Artikel 7 dieses Gesetzes teilweise am 2. März 1983, im übrigen am 1. Februar 1987 in Kraft getreten ist,
3. das nach seinem Artikel 5 teilweise am 18. April 1986, im übrigen am 6. November 1986 in Kraft getretene eingangs genannte Gesetz,
4. Nummer III Satz 1 des am 6. Juni 1986 in Kraft getretenen Organisationserlasses des Bundeskanzlers vom 5. Juni 1986 (BGBl. I S. 864).

Bonn, den 24. Februar 1987

Der Bundesminister
für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit
Rita Süßmuth

Abb. 4: Fleischhygienegesetz vom 24. Februar 1987

Nach der Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft 1957 und damit dem Zwang, das Gemeinschaftsrecht in nationales Recht umzusetzen, sowie der Erkenntnis, dass nicht nur die Untersuchung vor und nach der Schlachtung, sondern auch die hygienischen Bedingungen der Schlachtung Bedeutung haben, wurde eine Änderung des Fleischbeschaugesetzes nötig. Diese Änderung musste zusätzlich zu den jahrzehntelang entsprechend dem Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse erfolgten Anpassungen des Gesetzes erfolgen (SCHNEIDAWIND und HABIT, 1992).

Das Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch vom 28. Juni 1965 übertrug als erstes Gesetz eine EWG-Richtlinie in deutsches Recht. Der weiteren Entwicklung wurde durch das Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 13. April 1986 (BGBl. I S. 398) entsprochen. Durch die Bekanntmachung der Neufassung des Fleischbeschaugesetzes unter der neuen Bezeichnung „Fleischhygienegesetz“ am 24. Februar 1987 wurde zum Ausdruck gebracht, dass in dieses Gesetz neben der Schlachtier- und Fleischuntersuchung auch

die bisher in zahlreichen Vorschriften aufgesplitterten Bestimmungen über die hygienischen Anforderungen beim Umgang mit Fleisch eingegliedert worden sind (SCHNEIDAWIND und HABIT, 1992).

Die bisherigen Ausführungsbestimmungen zum Fleischbeschaugesetz sowie eine ganze Reihe von anderen Verordnungen (z. B. „Mindestanforderungen – Verordnung“ vom 23. Juli 1965) wurden aufgehoben. An deren Stelle wurde am 30. Oktober 1986 die „Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch“ (Fleischhygiene-Verordnung – FIHV) erlassen (BGBl. I S. 1678). Hinsichtlich der fleischhygienischen Bedingungen, die beim Verbringen von frischem Fleisch in andere Mitgliedsstaaten der EWG zu erfüllen sind, erfolgte am 11. März 1987 eine Neubekanntmachung der Anforderungen für die Zulassung von Betrieben für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch sowie der Muster der Genusstauglichkeitsbescheinigungen (BANz. Nr. 94a vom 21. Mai 1987). In Ergänzung der Fleischhygiene-Verordnung wurde am 11. Dezember 1986 eine Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz (VwVFIHG) erlassen und im Bundesanzeiger veröffentlicht (BANz. Nr. 238a vom 23. Dezember 1986). In dieser Vorschrift werden die einzelnen Untersuchungsmethoden detailliert beschrieben, um eine einheitliche Durchführung sicherzustellen (SCHNEIDAWIND und HABIT, 1992). Mit der Veröffentlichung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung nach dem Fleischhygienegesetz und dem Geflügelfleischhygienegesetz (AVV Fleischhygiene – AVVFIH) am 19. Februar 2002 (BANz. Nr. 44a) wurde VwVFIHG ersetzt.

In § 6 des Fleischhygiene-Gesetzes in der Fassung von 1987 wurde das Personal genau benannt, das die Verantwortlichkeiten und die Aufgaben im Rahmen der Durchführung dieses Gesetzes wahrzunehmen hatte. Als fachlich ausgebildete Personen (Fleischkontrolleure) galten:

- ◆ Hilfskräfte nach der Hilfskräfte - Verordnung
- ◆ Inhaber des Befähigungsausweises für Fleischbeschauer und Trichinenschauer auf Grund einer abgeschlossenen Ausbildung
- ◆ Inhaber des Befähigungsausweises für Trichinenschauer ausschließlich für die Untersuchung auf Trichinen

Diese Personen galten als Fleischkontrolleure bis zum Erlass einer Rechtsverordnung mit Vorschriften über die fachlichen Anforderungen, die an Fleischkontrolleure zu stellen sind, sowie über die Tätigkeiten, für die sie eingesetzt werden. Mit der Fleischkontrolleur – Verordnung vom 30. Juni 1992 (BGBl. I S. 1227) wurde eine derartige Vorschrift geschaffen.

2.4.1 Hilfskräfte - Verordnung

Mit der Verordnung über die Unterstützung des amtlichen Tierarztes durch Hilfskräfte bei der hygienischen Überwachung des innergemeinschaftlichen Handelsverkehrs mit frischem Fleisch (Hilfskräfteverordnung - Frisches Fleisch – HKFrFIV) wurde am 29. Juni 1977 (BGBl. 1977 I S. 1117) die so genannte Hilfskräfte-Verordnung erlassen.

Diese Rechtsvorschrift wurde verordnet auf Grund des Gesetzes zur Durchführung der Richtlinie des Rates der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch – FrFIG) vom 28. Juni 1965 (BGBl. 1965 I S. 547). In der Hilfskräfte - Verordnung wurde genau festgelegt, unter welchen Voraussetzungen sich der amtliche Tierarzt von Hilfskräften unterstützen lassen konnte. Hilfskräfte im Sinne dieser Verordnung waren nicht nur Fleischbeschauer, sondern auch reine Hilfskräfte, die nur im Einzelfall nach Weisung des amtlichen Tierarztes tätig wurden. Ihre Tätigkeit war auf die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit des Fleisches beschränkt (§ 2 HKFrFIV Nr. 1 Buchst. b).

Alle anderen Tätigkeiten zur Unterstützung des amtlichen Tierarztes waren auf die Hilfskräfte, die Fleischbeschauer im Sinne der Ausführungsbestimmungen B der Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes waren, bezogen. Anlage 1 und Anlage 2 der Hilfskräfte – Verordnung gaben einen expliziten Rahmen der Tätigkeiten, die in den Verantwortungsbereich der Hilfskräfte fallen. Diese Tätigkeiten wurden als technische Verrichtungen bezeichnet, wobei Anlage 1 Nr. 1 allgemein die Fleischuntersuchung, wie Besichtigen und, soweit vorgeschrieben, Durchtasten und Anschneiden des zu untersuchenden Fleisches benennt. Nr. 2 bezeichnet als technische Verrichtungen im Einzelfall nach der Weisung des amtlichen Tierarztes Herausschneiden von Lymphknoten, Entnahme von Proben für weitergehende Untersuchungen oder auch die Genusstauglichkeitskennzeichnung des Fleisches. Die Voraussetzungen, um genau diese Tätigkeiten durchführen zu dürfen, wurden in § 3 umrissen, wobei in § 3 Abs. 1 der Hilfskräfte-Verordnung (§ 3 HKFrFIV) auf die AB B als Ausbildungsgrundlage Bezug genommen wurde. Hier war die Ausbildung des eigentlichen Fleisch-

beschauers als Hilfskraft gemeint. Die Festsetzung der Ausbildungsdauer auf mindestens sechs Wochen in der praktischen Fleischuntersuchung unter der unmittelbaren Aufsicht und Anleitung eines amtlichen Tierarztes entsprach der Dauer des Unterrichts nach § 18 AB B Abs. 1. Die Unterstützung des amtlichen Tierarztes beschränkte sich auf die reinen praktischen Tätigkeiten eines Fleischbeschauers. Sie wurden in dieser Verordnung als technische Verrichtungen bezeichnet. § 3 Abs. 2 HKFrFIV bezog sich auf die Hilfskräfte, die mit einer erfolgreichen Teilnahme in eine mindestens einwöchige Einweisung zur praktischen Durchführung der Genusstauglichkeitskennzeichnung die Voraussetzung zur Unterstützung des amtlichen Tierarztes ausschließlich im Rahmen dieser Tätigkeit erfüllten.

Die Hilfskräfteverordnung behielt solange ihre Funktion, bis sie durch eine Fleischkontrolleur-Verordnung nach § 6 des Fleischhygiene – Gesetzes abgelöst wurde. Die Hilfskräfteverordnung trat somit mit Inkrafttreten der Fleischkontrolleur-Verordnung am 01. Januar 1993 außer Kraft. Ein begonnener Lehrgang nach der Hilfskräfteverordnung konnte jedoch noch binnen eines Jahres zu Ende geführt werden (§ 7 Abs. 5 FIKV).

2.4.2 Fleischkontrolleur – Verordnung

Die Verordnung über die fachlichen Anforderungen an das in der Fleischhygieneüberwachung tätige nicht-tierärztliche Personal (Fleischkontrolleur-Verordnung – FIKV) wurde am 30. Juni 1992 (BGBl. I S. 1227) erlassen.

Mit dem Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 13. April 1986 wurde die Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes aufgehoben. Damit wurden auch die bisherigen Ausführungsbestimmungen B (AB B) über die Ausbildung, Prüfung und Fortbildung in der Fleischschau und der Trichinenschau aufgehoben. Sie war somit keine Basis mehr für die Ausbildung der Fleischkontrolleure. Die Hilfskräfte-Verordnung wurde jedoch noch nicht außer Kraft gesetzt, und § 3 der HKFrFIV nahm weiterhin Bezug auf die AB B als Ausbildungsgrundlage für die Ausbildung von Hilfskräften. Da die Zuständigkeit für die Ausbildung der Fleischkontrolleure bei den Landesbehörden lag, waren diese in der Lage, eigene Vorschriften zur Ausbildung zu erlassen oder nach der Hilfskräfte-Verordnung und in Verbindung damit nach den AB B Ausbildungen durchzuführen (BOROWKA, 1988). Mit Inkrafttreten der Fleischkontrolleur-Verordnung am 01. Januar 1993 war die Hilfskräfte-Verordnung nicht mehr anzuwenden. Hier greift nun die Fleischkontrolleur-Verordnung, in welcher die fachlichen Anforderungen, sowie die Inhalte des Lehrgangs und der Prüfung für Fleischkontrolleure genau benannt werden.

Bis zu einem Jahr nach Inkrafttreten dieser Verordnung waren Fleischbeschauer und Trichinenschauer mit einer Ausbildung gemäß AB B, sowie Hilfskräfte nach der Hilfskräfte-Verordnung nach § 6 Abs. 5 des Fleischhygienegesetzes Fleischkontrolleure im Sinne des Fleischhygienegesetzes und durften mit den Aufgaben nach § 1 FIKV betraut werden (§ 7 Abs. 1 FIKV). Innerhalb dieses Jahres mussten die Länder geeignete Fortbildungsmaßnahmen ergreifen, um die vorstehend genannten Personen, soweit erforderlich, entsprechend zu schulen, um die in § 1 dieser Verordnung aufgeführten Tätigkeiten ausüben zu können (§ 7 Abs. 2 FIKV). Als nicht unbedingt notwendig erachtet wurden Fortbildungsmaßnahmen bei denjenigen Personen, die ausschließlich bei der Untersuchung auf Trichinen mitwirken (§ 7 Abs. 4 FIKV).

Amtliche Untersuchungen sind nach § 2 Nr. 1 der Fleischhygieneverordnung neben der Schlachttieruntersuchung, einschließlich der Gesundheitsüberwachung bei Haarwild in Gehegen und der Fleischuntersuchung einschließlich der Untersuchung auf Trichinen, der Rückstandsuntersuchung sowie der bakteriologischen Fleischuntersuchung, auch die Überwachung von Fleischsendungen aus anderen Mitgliedsstaaten, die Einfuhruntersuchung, Rückstandsuntersuchungen in Erzeugerbetrieben und sonstige von der zuständigen Behörde angeordnete Untersuchungen. Die allgemeine Verwaltungsvorschrift (VwVFIHG bzw. die jetzt gültige AVVFIH) gibt die personelle Zuordnung bei der Durchführung der amtlichen Aufgaben vor. Nach Kapitel II Nr. 3 AVVFIH sind dem amtlichen Tierarzt vorbehalten:

- die Durchführung der Schlachttieruntersuchung,
- die Durchführung der Schlachtgeflügeluntersuchung,
- die Durchführung der Fleisch- und Geflügelfleischuntersuchung,
- die Anordnungen von Maßnahmen nach § 6 Abs. GFIHV,
- die Hygieneüberwachung in den Fällen, in denen über von Fleisch- und Geflügelfleischkontrolleuren festgestellte Beanstandungen zu entscheiden ist,
- die Entnahme repräsentativer Stichproben in den Fällen der Anlage 1 Kapitel III Nr. 2.4 FIHV oder Anlage 1 Kapitel V Nr. 3 GFIHV.

Diese amtlichen Untersuchungen nach § 2 Nr. 1 der Fleischhygieneverordnung dürfen nicht-tierärztliche Fleischkontrolleure unter fachlicher Aufsicht der amtlichen Tierärzte durchführen, wenn sie zu den nach § 1 der Fleischkontrolleur-Verordnung (§ 1 FIKV) geforderten Tätigkeiten befähigt sind:

- Schlachttieruntersuchungen bei Hausschlachtungen sowie in Betrieben, die ausschließlich für den eigenen Bedarf schlachten;
- Fleischuntersuchungen;
- Probenahmen;
- Untersuchungen auf Trichinen;
- Mitwirkung bei der Überwachung von Fleischsendungen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr;
- Mitwirkung bei der Untersuchung von Fleisch im Rahmen der Ein- und Ausfuhr;
- Überwachung der Hygiene;
- Kennzeichnung von Fleisch;
- Führen von Listen, Tagebüchern, Karteien, Überprüfung von Aufzeichnungen der Betriebe sowie zum Anfertigen von Niederschriften und Berichten.

Diese Anforderungen erfüllen Fleischbeschauer und Hilfskräfte, die vor 1993 bereits tätig waren, wenn sie die entsprechenden Fortbildungsmaßnahmen absolviert haben. Diejenigen Personen, die sich nach Inkrafttreten dieser Verordnung am 1. Januar 1993 für den Beruf des Fleischkontrolleurs entscheiden, müssen laut § 2 FIKV einen erfolgreichen Abschluß einer Hauptschule bzw. einen gleichwertigen Bildungsabschluß und einen erfolgreichen Abschluß eines Lehrgangs nach § 3 Abs. 1 FIKV vorweisen.

In § 3 Abs. 1 FIKV wird die Dauer des Lehrgangs definitiv festgelegt auf einen mindestens 400stündigen theoretischen und mindestens 200stündigen praktischen Teil. Dies wird innerhalb eines Lehrgangs von insgesamt vier Monate absolviert. Dabei müssen Kenntnisse über Rechts- und Verwaltungsvorschriften sowie über Anatomie und Physiologie als auch Pathologie und Parasitologie der Schlachttiere vermittelt werden. Weiterhin müssen Grundkenntnisse der Hygiene (Schlacht-, Fleisch-, Betriebs- und Personalhygiene) gelehrt sowie Betäubungs- und Schlachtmethoden erläutert werden. Ebenso sind Themen wie das Zubereiten und Behandeln von Fleisch sowie Kenntnisse über die Überwachung von Fleischsendungen aus Mitgliedsstaaten und bei der Einfuhr und Ausfuhr von Fleisch als auch die Stichprobenverfahren zu vermitteln. Der praktische Teil muss die Schlachttieruntersuchung bei Schweinen, Rindern, Schafen und Ziegen umfassen, sowie die Fleischuntersuchung bei diesen Tierarten lehren, um ein Erkennen und Beurteilen eventueller Veränderungen am Schlachttierkörper und an den Nebenprodukten sicherzustellen. Weiterhin muss die Trichinenuntersuchung gelehrt werden, als auch die Technik der Probennahme für weitere Untersuchungen vermittelt werden. In die praktische Tätigkeit mit einzuschließen ist auch die Überwachung der Hygiene und der Verladetätigkeiten sowie das Führen von Listen und Tagebüchern bzw. die Durchführung anderer verwaltungstechnischer Arbeiten (§ 3 Abs. 1 FIKV).

Der Nachweis eines erfolgreichen Lehrgangs wird durch einen amtlichen Befähigungsnachweis erbracht (§ 3 Abs. 2 FIKV). Nach § 6 FIKV erlassen die Länder die näheren Vorschriften über den Lehrgang, die Prüfung, den Befähigungsnachweis, die Fortbildung sowie die Nachprüfung.

3.1 Allgemeines

In Deutschland wird derzeit lediglich in vier Bundesländern eine Ausbildung zum Fleischkontrolleur angeboten und durchgeführt, genauer gesagt in Bayern, Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen und Thüringen. Hierzu wurde in Bayern die so genannte „Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Fleischkontrolleure“ (FIAPO) am 17. Juni 1996 (GVBl. S. 244, BayRS 2125-64-A), in Baden-Württemberg entsprechend die „Verwaltungsvorschrift des Ministeriums Ländlicher Raum zur Durchführung der Fleischkontrolleur-Verordnung“ (VwV Fleischkontrolleur - VO) am 06. Juli 1994 (GABl. S. 576) und die „Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum über die Zuständigkeit nach der Fleischkontrolleur-Verordnung“ am 22. März 1994 (GBl. S. 210), in Nordrhein-Westfalen analog die „Durchführung der Verordnung über die fachlichen Anforderungen an das in der Fleischhygieneüberwachung tätige nicht-tierärztliche Personal“ (Runderlass des Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz vom 16. Dezember 2002 MBl. NRW. VI-1- 40.72.00) und in Thüringen die „Durchführung der Fleischkontrolleur-Verordnung“ (Erlass des Thüringer Ministeriums für Soziales und Gesundheit vom 06. April 1998 Az. 54-54635, geändert durch Erlass vom 01. August 2001) erlassen.

3.2 Zuständigkeiten

In Bayern ist die Regierung von Mittelfranken zuständige Behörde sowohl für die Durchführung des Lehrgangs als auch für die Prüfung im Anschluss an den Lehrgang (§ 1 FlAPO). Infolgedessen findet der theoretische Lehrgang jährlich im Regierungssitz in Ansbach statt und die praktische Ausbildung erfolgt in einem von dem jeweiligen Regierungsbezirk benannten Schlachtbetrieb, einem Zerlegungsbetrieb, einem Verarbeitungsbetrieb sowie in einem Kühl- oder Gefrierhaus und gegebenenfalls in einer Grenzkontrollstelle. In Baden-Württemberg ist für die Ausbildung und Prüfung das Regierungspräsidium zuständig (§ 1 Zuständigkeit nach Fleischkontrolleur - VO), die theoretische Ausbildung hingegen findet in einem privaten Institut, dem mibeg - Institut für berufliche Weiterbildung in Tübingen statt (www.mlr.baden-wuerttemberg.de). Der praktische Lehrgang findet nach § 3 Abs. 1 FlKV in einem von dem Regierungspräsidium bestimmten Schlachtbetrieb, Zerlegungsbetrieb, Verarbeitungsbetrieb sowie in einem Kühl- oder Gefrierhaus statt. In Nordrhein-Westfalen findet die theoretische Ausbildung in der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf statt, aber auch eine dezentrale Ausbildung an einer anderen Stätte kann nach Zustimmung des Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Benehmen mit zuvor genannter Akademie genehmigt werden. Die praktische Ausbildung erfolgt ebenfalls in von der zuständigen Kreisordnungsbehörde benannten Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetrieben sowie gegebenenfalls in Grenzkontrollstellen. Zuständig für die Koordination ist die Bezirksregierung (Nr. 1.1 RdErl. des Ministeriums und Nr. 1.2 RdErl. des Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz). In Thüringen ist für die Durchführung des Lehrgangs mit theoretischem und praktischem Teil das Landesverwaltungsamt zuständig. Das Landesverwaltungsamt bestellt für beide Ausbildungseinheiten jeweils einen approbierten bzw. einen amtlichen Tierarzt sowie deren Stellvertreter. Der praktische Teil findet in vom Landesverwaltungsamt bestimmten Betrieben statt, wobei ausschließlich zugelassene Betriebe vorzusehen sind (Nr. 2. Erlass des TMSFG).

3.3 Durchführung, Dauer und Inhalte des Lehrgangs

In Bayern sind die Lehrgangsinhalte der theoretischen Ausbildung in Anlage 1 FIAP0 (400 Stunden) und die Inhalte der praktischen Ausbildung in Anlage 2 FIAP0 (200 Stunden) detailliert implementiert. Die praktischen Lehrgangsinhalte sind dabei aus den Vorschriften des Bundes übernommen worden, bei der theoretischen Ausbildung wurden die im Bund genannten sieben Schwerpunkte um einiges detaillierter ausgeführt und dabei jeweils ein entsprechendes Lernziel definiert. Zugleich wird eine eventuelle Teilnahme an einem Lehrgang an einer für die Ausbildung von Fleischkontrolleuren zuständigen Ausbildungsstätte eines anderen Bundeslandes anerkannt (§ 2 FIAP0).

Auch in Baden-Württemberg wird die Teilnahme an einem Lehrgang an einer entsprechend autorisierten Ausbildungsstätte eines anderen Bundeslandes anerkannt. Die Schwerpunkte der theoretischen sowie der praktischen Ausbildung wurden wortwörtlich vom Bund übernommen. Der einzige Unterschied besteht darin, dass die Dauer der praktischen Ausbildung auf 240 Stunden erhöht wurde (II Nr. 2 VwV Fleischkontrolleur - VO).

In Nordrhein-Westfalen wurden die theoretischen und praktischen Lehrgangsschwerpunkte ebenfalls aus der FIKV übernommen und die jeweilige Stundenzahl der theoretischen Ausbildungsinhalte genau definiert. Im Gegensatz zu den anderen Bundesländern wird die praktische Ausbildung aufgeteilt, so findet hier zwei Wochen vor Beginn und drei Wochen im Anschluss an den theoretischen Ausbildungslehrgang eine praktische Unterweisung statt. Auch hier wird die Teilnahme an einem praktischen und / oder theoretischen Lehrgang in einem anderen Bundesland anerkannt (Nr. 2 RdErl. des Ministeriums).

Auch in Thüringen wurden die Schwerpunkte der theoretischen und praktischen Ausbildung von der Fleischkontrolleur-Verordnung übernommen. Die einzelnen Schwerpunkte sind in der Anlage 1 Nr. 1 mit den zugehörigen Stundenzahlen genau definiert. Eine Besonderheit ist, dass durch den Erlass des TMSFG die Möglichkeit besteht, einige Stunden der Theorie im Rahmen des praktischen Teils abzuleisten (Anlage 1 Erlass des TMSFG).

3.3.1 Bisheriger Ausbildungslehrgang am Beispiel Bayern

Die bisherige Ausbildung nach der Fleischkontrolleur - Verordnung wird im Folgenden anhand des Lehrgangs in Bayern veranschaulicht. Seit Einführung der FLAPO 1996 fanden an der Regierung von Mittelfranken in Ansbach neun Kurse zur Ausbildung von Fleischkontrolleuren statt. Dabei wurden die geforderten 400 Stunden theoretischer Unterricht auf elf Wochen in der Zeit von Anfang Januar bis Ende März verteilt. Anhand der geforderten Lehrgangsinhalte konnte der Unterricht in drei große Themenbereiche unterteilt werden, und zwar in klinische Fächer (Anatomie, Pathologie, Infektions- und Seuchenlehre sowie Parasitologie), Hygiene (allgemeine Hygiene, Personal- und Produktionshygiene, Hygiene im Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb und Mikrobiologie) und sonstige weitere Rechts- und Fachkenntnisse (EG-Recht, Fleischhygienerecht, Jagdrecht, Tierkörperbeseitigungsrecht, Tierschutz, Zubereitung, Zerlegung, Lagerung und Kühlung von Fleisch, Einsatz von Tierarzneimitteln, Entnahme von Proben für die Rückstandsuntersuchung, Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei Haarwild in Gehegen, Kontrolle von Betriebsdokumenten, innergemeinschaftliche Fleischsendungen und Schlachtung) (REGIERUNG VON MITTELFRANKEN, 2005).

So wurde zum Beispiel in der ersten Woche eine Unterrichtszeit von 34 Stunden à 45 Minuten erreicht, wobei acht Stunden Anatomie und acht Stunden Parasitologie, außerdem Hygiene im Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb sowie Infektions- und Seuchenlehre in einem Rahmen von jeweils vier Stunden gelehrt wurden. Als weitere Themen waren mit je drei Stunden Fleischhygienerecht und allgemeine Hygiene mit Mikrobiologie sowie mit je zwei Stunden praktische Schlachttier- und Fleischuntersuchung und der Bereich der Überwachung von Fleischsendungen vertreten. Die weiteren Wochen waren in Unterricht und Exkursionen aufgeteilt. Bei diesen Exkursionen wurden unter anderem Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe besucht. Wie in dem Stundenplan der 2. Woche von 2005 gesehen werden kann (Abb. 5), fand an einem Donnerstag eine Exkursion in eine Fleischzentrale statt. Innerhalb dieser Exkursionen konnten die in der FLAPO geforderten Stunden der Lernzielkontrollen und Übungen vor Ort in den Lehrplan integriert werden.

Beispiel: Woche 2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1		Parasitologie	Überwachung von Fleischsendungen	Exkursion	Tierschutz
2		Parasitologie	Überwachung von Fleischsendungen	Fleischzentrale	Tierschutz
3	Parasitologie	Anatomie	Parasitologie	ES und EV	Tierschutz
4	Parasitologie	Anatomie	Parasitologie		Fleischhygiene-recht
5	Pathologie	Anatomie	Hygiene im Raum		Fleischhygiene-recht
6	Pathologie	Anatomie	Hygiene im Raum		Fleischhygiene-recht
7	Anatomie	Infektions- und Seuchenlehre	Infektions- und Seuchenlehre	Aufgaben und Anforderungen	
8	Anatomie	Infektions- und Seuchenlehre	Infektions- und Seuchenlehre	des Fleischkontrolleurs	

Abb. 5: Ausschnitt aus Lehrplan 2005

Zusätzliche Themen, wie zum Beispiel Nebenprodukte - Verordnung, Untersuchung von Gatterwild und Jagdrecht, wurden integriert. Damit konnte der Entwicklung der rechtlichen Vorschriften entsprochen werden.

Dem Auszubildenden wurden lehrgangsbegleitende Unterlagen ausgehändigt. Zur Vorbereitung zur Prüfung bekam jeder Lehrgangsteilnehmer einen in die Themenbereiche aufgegliederten Fragenkatalog (REGIERUNG VON MITTELFRANKEN, 2005)

3.4 Prüfung

Im Anschluss an den Lehrgang findet die Prüfung statt (§ 3 Abs. 2 FIKV). Mit dieser Prüfung soll festgestellt werden, ob der Teilnehmer über die erforderlichen theoretischen und praktischen Kenntnisse und Fähigkeiten verfügt. Nach bestandener Prüfung wird ein Befähigungsnachweis ausgestellt.

In Bayern wird von der Regierung von Mittelfranken (Ausbildungs- und Prüfungsbehörde) ein so genannter Prüfungsausschuss gegründet, der aus einem vorsitzenden Mitglied und zwei Prüfern besteht. Die Amtsdauer eines solchen Ausschusses beträgt drei Jahre. Einer der zwei Prüfer soll dabei ein erfahrener Fleischkontrolleur sein. Als Zulassungsvoraussetzungen für die Prüfung gelten der Nachweis eines Hauptschulabschlusses bzw. eines gleichwertigen Bildungsabschlusses sowie die Bescheinigungen über die praktische und theoretische Ausbildung innerhalb des oben genannten Lehrganges. Von der Regierung von Mittelfranken wird für die Zulassung zur Ausbildung zusätzlich noch ein Gesundheitszeugnis beziehungsweise eine Belehrung nach § 43 IfSG (Infektionsschutzgesetz) und ein ärztliches Zeugnis über die uneingeschränkte Fähigkeit des Seh-, Hör-, Geruchs-, Geschmacks- und Tastsinnes gefordert. Die Prüfung besteht aus einem mündlichen und einem praktischen Teil und dauert jeweils 30 Minuten pro Prüfling. Dabei dürfen bis zu vier Prüfungsteilnehmer gleichzeitig geprüft werden. Die mündliche Prüfung muss alle vermittelten theoretischen Kenntnisse abdecken und im praktischen Teil sollen die geforderten Fertigkeiten überprüft werden. Als Prüfungsergebnis sind nur zwei Beurteilungen möglich, bestanden bzw. nicht bestanden. Ein Bestehen ist nur möglich, wenn beide Teile für sich jeweils bestanden sind. Im Anschluss wird ein Befähigungsnachweis (Befähigungsnachweis Bayern Seite 1) ausgehändigt. Ein Befähigungsnachweis eines anderen Landes wird in Bayern anerkannt (§ 4 FIAPÖ).

Auch in Baden-Württemberg wird ein Prüfungsausschuss von der Prüfungsbehörde (Regierungspräsidium) gegründet. Als Vorsitzender tritt dabei ein Vertreter des Regierungspräsidiums in Erscheinung. Des Weiteren sind Mitglieder des Ausschusses jeweils ein Ausbilder des theoretischen und des praktischen Lehrgangs. Die Zulassungsvoraussetzungen sind die gleichen wie in Bayern. Jedoch wird bereits in der Verwaltungsvorschrift von 1994 ein Gesund-

heitszeugnis, nach heutigem Stand eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz gefordert, und ein polizeiliches Führungszeugnis, das nicht älter als drei Monate alt sein darf, muss dem Antrag auf Zulassung zur Prüfung beigelegt werden. Bezüglich der Handhabung und Durchführung der Prüfung existieren keine anderen Verfahren im Vergleich zu der Vorgehensweise in Bayern. Ein Unterschied besteht jedoch hierin, dass ein Bewertungsschema bis zur Note ausreichend existiert. Fernerhin müssen im mündlichen Teil nur mindestens vier der sieben genannten theoretischen Schwerpunkte (§ 3 Abs. 1 FIKV Nr. 1) abgehandelt werden. Ein Muster des Befähigungsnachweises nach bestandener Prüfung ist in VwV Fleischkontrollleur VO Anlage 1 festgehalten.

In Nordrhein-Westfalen wird ebenfalls ein Prüfungsausschuss benannt bzw. kann es zwei Ausschüsse geben, einen für die Durchführung der theoretischen Prüfung und einen anderen für die Durchführung der praktischen Prüfung. Der erstere Ausschuss wird durch das Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz für die Dauer von fünf Jahren benannt. Ihm gehören insgesamt sechs Mitglieder an, drei Vertreter von Kreisordnungsbehörden, zwei Vertreter der Bezirksregierungen und ein Vertreter der theoretischen Ausbildungsstätte. Der für die Durchführung der praktischen Prüfung verantwortliche Ausschuss wird durch die zuständige Bezirksbehörde benannt und besteht aus drei Mitgliedern, zwei Vertretern der Kreisordnungsbehörde und einem Vertreter der Bezirksregierung. Die Prüfung soll möglichst jeweils am Ort des Lehrgangs im Anschluss an denselben erfolgen (folglich möglichst an der Akademie bzw. an der praktischen Ausbildungsstätte). Bezüglich der Zulassungsvoraussetzungen zur Prüfung bestehen in Nordrhein-Westfalen keine Abweichungen zu den Bundesvorschriften. Die Beurteilung der Prüfung erfolgt wie in Bayern, d.h. es existieren nur die zwei Bewertungsmöglichkeiten „bestanden“ oder „nicht bestanden“. Ein Unterschied besteht jedoch hierin, dass die Zulassung zur theoretischen Prüfung abhängig gemacht wird von einer erfolgreich abgeschlossenen schriftlichen Leistungskontrolle durch die Akademie. Diese Leistungskontrolle muss folgende fünf Schwerpunkte abdecken:

- ◆ Rechts- und Verwaltungsvorschriften für den Vollzug des Fleischhygienerechts,
- ◆ Anatomische / Physiologische Grundlagen,
- ◆ Parasitologie / Mikrobiologie,
- ◆ Pathologie,
- ◆ Schlacht-, Fleisch-, Betriebs- und Personalhygiene.

Hierbei gilt die Leistungskontrolle als bestanden, wenn insgesamt mindestens die Note „ausreichend“ erreicht wird. Die Akademie muss das Ergebnis bescheinigen. Eine weitere Abwei-

chung gilt auch in diesem Bundesland bezüglich des Umfangs der theoretischen Prüfung, denn auch hier müssen nur vier der (im Bund) insgesamt sieben vorgeschriebenen Schwerpunktthemen abgedeckt werden. Die restlichen Anforderungen (Dauer der Prüfung, Anzahl der Prüflinge pro Prüfung,...) sind die gleichen wie in Bayern. Der jeweilige Prüfungsausschussvorsitzende stellt den entsprechenden Prüfungsnachweis für den theoretischen bzw. praktischen Teil nach Anlage 1 RdErl. aus. Ein Befähigungsnachweis nach § 3 Abs. 2 FIKV wird nur ausgestellt, wenn beide Prüfungsteile bestanden sind (RdErl. Anlage 2).

In Thüringen ist die Prüfung vor einem beim Landesverwaltungsamt gebildeten Prüfungsausschuß abzulegen. Dieser Prüfungsausschuß besteht aus einem approbierten Tierarzt der Abteilung Gesundheits- und Veterinärwesen im Landesverwaltungsamt als Vorsitzenden, einem mit der Ausbildung befassten amtlichen Tierarzt aus Thüringen sowie dem Lehrgangsführer nach Nummer 2.2 Satz 3 des Erlasses des TMSFG. Die Mitglieder des Ausschusses werden im Einvernehmen mit dem Ministerium für Soziales und Gesundheit für die Dauer von zwei Jahren berufen (Nr. 3.3 Erlass des TMSFG). Wie in Bayern und Nordrhein-Westfalen kann die Prüfung in Thüringen nur mit bestanden oder nicht bestanden beurteilt werden. Ebenso wird auch hier nur nach bestandener Prüfung ein amtlicher Befähigungsnachweis ausgestellt (Erlass des TMSFG Anlage 2).

3.5 Wiederholung der Prüfung

Auf Antrag bei der Prüfungsbehörde kann in Bayern die Prüfung insgesamt zweimal wiederholt werden. Dabei muss eine Frist von zwei Wochen (nach Erhalt der schriftlichen Mitteilung über das Nicht - Bestehen der Prüfung) eingehalten werden. Die Wiederholungsprüfung erstreckt sich dabei nur auf die Gebiete der nicht bestanden Prüfungsteile (§ 5 FIAPÖ).

In Baden-Württemberg ist frühestens nach vier Wochen eine Wiederholung bei nicht bestandener vorangegangener Prüfung möglich und eine solche Wiederholung wird ebenfalls nur zweimal gestattet. Eventuell kann eine teilweise oder sogar vollständige Wiederholung des Lehrgangs verlangt werden. Im Falle der Nicht – Wiederholung des Lehrgangs muss die Prüfung wieder bei vorangegangener Prüfungsbehörde erfolgen (III Nr. 7 VwV Fleischkontrolleur - VO). Für Nordrhein-Westfalen und Thüringen gilt zuvor Genanntes bezüglich der Vorschriften in Baden-Württemberg analog. In Thüringen wird zusätzlich noch eine Frist von einem Jahr genannt, in der eine Wiederholung der Prüfung ohne eine erneute Ableistung des vollständigen Lehrgangs möglich ist (Nr. 3.11 Erlass des TMSFG).

3.6 Nachprüfung

Nach § 5 FlKV erlischt ein Befähigungsnachweis in zwei Fällen. Entweder hat der Fleischkontrolleur länger als vier Jahre nicht an einem Fortbildungskurs teilgenommen oder die betreffende Person hat zwei Jahre lang nicht in dem entsprechenden Tätigkeitsbereich gearbeitet. Für beide Fälle ist vor erneuter Arbeitsaufnahme eine Nachprüfung durch die betreffende Person zu bestehen. Für eine Nachprüfung gelten die genannten Bedingungen für eine Erstprüfung sinngemäß (§ 5 FlKV).

In Bayern, Baden-Württemberg und Thüringen gelten alle Vorschriften bezüglich der Prüfung sowie einer eventuellen Wiederholung sinngemäß auch für die Nachprüfung. In Nordrhein-Westfalen ist die Bezirksregierung die zuständige Behörde für die Nachprüfung. Nach erfolgter Prüfung stellt diese Behörde eine entsprechende Bescheinigung nach Anlage 3 RdErl. aus. Ein Unterschied zur regulären Prüfung besteht hierin, dass für beide Prüfungen nur ein Prüfungsausschuss zuständig ist und zwar der Ausschuss für den praktischen Teil einer regulären Prüfung (d.h. er wird von der Bezirksregierung bestellt und besteht aus drei Mitgliedern: zwei Vertreter der Kreisordnungsbehörde und ein Vertreter der Bezirksregierung). Das Bewertungsschema sowie die Durchführung der Leistungskontrolle sind analog einer regulären Prüfung durchzuführen (Nr. 4 RdErl. des Ministeriums).

3.7 Fortbildung

Nach § 4 FIKV müssen die Fleischkontrolleure mindestens alle 3 Jahre an einem Fortbildungslehrgang teilnehmen, um sich neue Erkenntnisse und Entwicklungen aneignen zu können. Sollten diese Personen länger als vier Jahre nicht einen Fortbildungslehrgang abgeschlossen haben, dann erlischt deren jeweiliger Befähigungsnachweis. In Bayern sind die Regierungen zuständig für die Organisation der Fortbildungen. Die Teilnahme kann im Befähigungsnachweis bestätigt werden (Befähigungsnachweis Bayern Seite 2). Detaillierte Regelungen bezüglich der Fortbildung sind in Baden-Württemberg anzutreffen. So wird die Dauer auf acht Stunden festgelegt und die Fortbildung muss aus einem theoretischen und einem praktischen Teil bestehen. Hier ist auch wiederum das Regierungspräsidium zuständig für die Organisation. Im Anschluss wird eine Bescheinigung nach VwV Fleischkontrolleur VO Anlage 2 ausgestellt. Zuständige Behörde für die Fortbildung in Nordrhein-Westfalen ist die Kreisordnungsbehörde. Ebenso wie in Baden-Württemberg wird die Dauer auf acht Stunden festgelegt mit einem theoretischen und einem praktischen Teil. Die Teilnahme wird durch eine entsprechende Bescheinigung nach RdErl. Anlage 4 bestätigt. In Thüringen sind die Fortbildungslehrgänge vom Landesverwaltungsamt beziehungsweise von einem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt im jeweiligen Zuständigkeitsbereich durchzuführen. Wie in den anderen Bundesländern sind diese mindestens alle drei Jahre abzuwickeln, jedoch ist für in zugelassenen Schlachtbetrieben tätige Fleischkontrolleure eine jährliche Fortbildung zu gewährleisten (Erlass des TMSFG Nr. 5.1). Die Fortbildungslehrgänge sollen zur Erweiterung der theoretischen und praktischen Kenntnisse und Fertigkeiten insbesondere folgende Themen beinhalten:

- ◆ neue Erkenntnisse auf dem Gebiet der übertragbaren Krankheiten der Schlachttiere, insbesondere der Zoonosen,
- ◆ Änderungen von einschlägigen Rechtsvorschriften sowie
- ◆ neue technologische Entwicklungen bei der Betäubung und Schlachtung und der weiteren Behandlung und Zubereitung von Fleisch.

Die Teilnahme an der Fortbildung ist von dem durchführenden Amt zu bestätigen (Erlass des TMSFG Nr. 5).

4.1 Richtlinie „Frisches Fleisch“ 64/433/EWG

**RICHTLINIE DES RATES
über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das
Inverkehrbringen von frischem Fleisch**

64/433/EWG

(Amtsblatt Nr. 121 vom 26. 7. 1964, S. 2012)

neugefaßt durch RL 91/497 (ABl. EG Nr. L 268 S. 69)

geändert durch RL 92/5/EWG v. 10.2.1992 (ABl. EG Nr. L 57, S. 1)

geändert durch Beitrittsakte von 1994

geändert durch RL 95/23/EG v. 22.6.95 (ABl. EG Nr. L 243 S. 7)

Die Europäische Gemeinschaft wurde durch die Römischen Verträge am 25. März 1957 gegründet. Die Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten hatte zum Ziel, einheitliche Voraussetzungen in den einzelnen Mitgliedsstaaten zu schaffen, um den freien Warenverkehr zu ermöglichen. Richtlinien der Europäischen Union wenden sich an die Mitgliedsstaaten und sind hinsichtlich der Ziele verbindlich. Die Wahl der Form und der Mittel zur Durchführung bleibt den Mitgliedsstaaten überlassen (ZRENNER und HAFFNER, 1999).

Die Richtlinie 64/433/EWG wurde durch das Gesetz zur Durchführung der Richtlinie des Rates der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch, kurz Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch vom 28. Juni 1965 (BGBl. I S. 547) in deutsches Recht umgesetzt. Sie enthält Angaben zu den beruflichen Qualifikationen der Fleischkontrolleure, die hier als Hilfskräfte bezeichnet werden. Im Folgenden sind diese im Originaltext wiedergegeben.

4.1.1 Auszug aus dem Text der Richtlinie – Anhang III

Berufliche Anforderungen an Hilfskräfte

3. Die Eignungsprüfung gemäß Artikel 9 Absatz 4 der vorliegenden Richtlinie besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil und umfaßt folgende Bereiche:

a) theoretische Prüfung:

- Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie;
- Grundkenntnisse der Schlachttierpathologie;
- Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie von Schlachttieren;
- Grundkenntnisse in Hygienefragen, insbesondere Betriebshygiene, Schlacht-, Zerle-
gungs- und Lagerhygiene sowie Arbeitshygiene;
- Kenntnis der Methoden und Verfahren der Erschlachtung, Untersuchung, Zubereitung,
Verpackung, Umhüllung und Beförderung von frischem Fleisch;
- Kenntnis der Rechts- und Verwaltungsvorschriften, die die Ausübung ihrer Tätigkeit
regeln;
- Stichprobeverfahren;

b) praktische Prüfung:

- Schlachttieruntersuchung und -bewertung;
- Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung arttypischer Körperteile;
- Identifizierung einer Reihe von Schlachtkörperteilen, an denen Veränderungen aufge-
treten sind, und Bemerkungen dazu;
- Fleischuntersuchung im Schlachthof;
- Hygienekontrolle;
- Stichprobennahme.

4.1.2 Amtliche Hilfskräfte

Die Richtlinie 64/433 EWG wurde zur europaweiten Angleichung der hygienischen Bedingungen für die Gewinnung und Behandlung von Fleisch in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben erlassen. Die Genusstauglichkeitskennzeichnung durch den amtlichen Tierarzt wurde als einheitliches Mittel anerkannt, den zuständigen Behörden Gewähr zu geben, dass das Fleisch den Bestimmungen der Richtlinie entspricht (Begründung zur Richtlinie 64/433). Artikel 1 der Richtlinie weist den Anwendungsbereich aus, so werden hier nur die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen konkretisiert. Die Richtlinie gilt nicht für die Zerlegung und die Lagerung von frischem Fleisch im Einzelhandel (Artikel 1 64/433EWG).

In der vorliegenden Richtlinie wird für die Verantwortlichkeit der Überwachung der amtliche Tierarzt genannt. Die Definition in Artikel 2 spricht dabei von einem „von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedsstaates bezeichneten Tierarzt“. Erst in Artikel 9 64/433 EWG erscheint erstmals der Begriff der „Hilfskraft“. In diesem Artikel sind die Tätigkeiten explizit aufgelistet, bei denen sich der amtliche Tierarzt von den Hilfskräften unterstützen lassen kann. So werden hier neben der ersten Beobachtung und den rein praktischen Tätigkeiten bei der Schlachttieruntersuchung und den Fleischuntersuchungen unter der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes auch Hygienekontrollen von Fleisch und die Überwachung von zugelassenen Betrieben genannt. Die Überprüfung und Überwachung dieser Betriebe liegt auch hier wieder in der Verantwortung des amtlichen Tierarztes, wobei er sich jedoch bei technischen Tätigkeiten von Hilfskräften unterstützen lassen darf (Artikel 10 Abs. 4 64/433 EWG).

Um diese Tätigkeiten als Hilfskraft durchführen zu dürfen, müssen die nach Anhang III dieser Richtlinie geforderten beruflichen Anforderungen erfüllt sein. So ist die in Artikel 9 genannte Eignungsprüfung nach einem mindestens 400-stündigen Lehrgang und einem mindestens 200-stündigen Praktikum abzuleisten. Lehrgang, inklusive Laborausbildung und Praktikum, dürfen nur in von den zuständigen Behörden anerkannten Stellen bzw. unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben oder Kühl- und Gefrierhäusern stattfinden (Anhang III Nr. 1 64/433 EWG).

Ein Kontrollteam, das aus einem Tierarzt und Hilfskräften bestehen soll, kann nur dann eine wirksame Kontrollfunktion ausfüllen, wenn die Ausbildung der Hilfskräfte den zu erwartenden Tätigkeiten angepasst ist. Die im Anhang III genannten theoretischen und praktischen Kenntnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchung, der Hygienekontrollen, der Stichprobenverfahren, der Schlachtmethoden und der Rechtsbereiche sind für die Tätigkeiten als Teil des Kontrollteams unverzichtbar. Auch die personelle Verteilung (Anzahl der Hilfskräfte / amtlicher Tierarzt) muß derart gestaltet sein, damit gewährleistet ist, dass der amtliche Tierarzt in der Lage ist, die Tätigkeiten der Hilfskräfte zu überwachen (Artikel 9 64/433 EWG).

4.2 Verordnung (EG) 854/2004

VERORDNUNG (EG) Nr. 854 / 2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen

Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

vom 29. April 2004 (ABl. L 139 S. 206, ber. ABl. L 226 S. 83),

geändert durch Art. 60 der VO (EG) Nr. 882/2004 vom 29. April 2004

(ABl. L 165 vom 30. April 2004, ber. am 28. Mai 2004 (ABl. L 191 S. 1))

EG-Verordnungen sind bereits mit ihrem Inkrafttreten in jedem Mitgliedsstaat unmittelbar geltendes Recht. Sie sind von allen Bürgern der Europäischen Gemeinschaften zu beachten, ohne dass es einer nationalen Umsetzung bedarf (BEUTLING, 2004).

In der Verordnung (EG) 854/2004 werden besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs festgelegt, sie gilt auch für Tätigkeiten von Personen, die in der Fleischuntersuchung tätig sind (VO (EG) 854/2004 Kap. I). Die Fleischkontrolleure werden in dieser Verordnung als amtliche Fachassistenten bezeichnet. Die umfangreichen Anforderungen an die berufliche Qualifikation der amtlichen Fachassistenten sind im Folgenden als Auszug aus dem Originaltext abgedruckt.

4.2.1 Auszug aus dem Text der Verordnung – Anhang I Abschnitt III Kapitel IV B

Berufliche Qualifikation der amtlichen Fachassistenten

5. Die Schulung für amtliche Fachassistenten muss folgende Themenbereiche betreffen und die Prüfungen müssen das Vorhandensein der entsprechenden Kenntnisse bestätigen:

a) in Bezug auf Haltungsbetriebe:

i) theoretischer Teil:

- Kenntnis der/des landwirtschaftlichen Organisation, Produktionsmethoden, internationalen Handels usw.;
- gute Praxis der Viehhaltung;
- Grundkenntnisse über Tierseuchen, insbesondere Zoonosen: Virus-, Bakterien-, Parasitenerkrankungen usw.;
- Monitoring zur Seuchenerkennung, Anwendung von Arzneimitteln und Impfstoffen, Rückstandsuntersuchungen;
- Hygiene- und Gesundheitskontrollen;
- Wohlbefinden von Tieren im Haltungsbetrieb und beim Transport;
- Umweltnormen: für Gebäude, Haltungsbetriebe und allgemein;
- einschlägige Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
- Verbraucherbelange und Qualitätskontrolle;

ii) praktischer Teil:

- Besichtigung von Haltungsbetrieben mit verschiedenen Haltungformen und Aufzuchtmethoden;
- Besichtigung von Produktionsbetrieben;
- Beobachtung des Be- und Entladens von Transportmitteln;
- Laborvorführungen;

- Veterinärkontrollen;
- Dokumentation;

b) für Untersuchungen im Schlachthof und Zerlegungsbetrieben:

i) theoretischer Teil:

- Kenntnis der Organisation, der Produktionsmethoden, des internationalen Handels sowie der Schlacht- und Zerlegetechnologie in der Fleischwirtschaft;
- Grundkenntnisse der Hygiene und der guten Hygienepraxis sowie insbesondere der Betriebshygiene, der Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene und der Arbeitshygiene;
- HACCP-Verfahren und Überprüfung der HACCP-gestützten Verfahren;
- Wohlbefinden von Tieren beim Entladen nach dem Transport und bei der Schlachtung;
- Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie;
- Grundkenntnisse der Pathologie geschlachteter Tiere;
- Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie geschlachteter Tiere;
- entsprechende Kenntnis in Bezug auf TSE und andere wichtige Zoonosen und Zoonoseerreger;
- Kenntnis der Methoden und Verfahren der Schlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch;
- Grundkenntnisse der Mikrobiologie;
- Schlachttieruntersuchung;
- Trichinenuntersuchung;
- Fleischuntersuchung;
- Verwaltungsaufgaben;
- Kenntnisse einschlägiger Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
- Probenahmemethoden;
- Betrugsfragen.

ii) praktischer Teil:

- Identifizierung von Tieren;

- Überprüfung des Alters;
- Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren;
- Fleischuntersuchung im Schlachthof;
- Trichinenuntersuchung;
- Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung artentypischer Tierkörper Teile;
- Identifizierung bestimmter Schlachtkörper Teile, an denen sich Veränderungen zeigen, und Erläuterungen dazu;
- Hygienekontrolle, einschließlich Überprüfung der guten Hygienepraxis und der Anwendung der HACCP-gestützten Verfahren;
- Registrierung der Ergebnisse der Schlacht tieruntersuchung;
- Probenahmen;
- Rückverfolgbarkeit von Fleisch;
- Dokumentation.

4.2.2 Amtliche Fachassistenten

Die amtliche Überwachung soll sowohl das Überprüfen der Tätigkeiten der Lebensmittelunternehmer als auch Kontrollen der Eigenkontrollen des jeweiligen Unternehmens mit einschließen. Unter dem Begriff „amtliche Überwachung“ wurde in der ersten Fassung der VO (EG) 854/2004 vom 29. April 2004 jede Form der Kontrolle verstanden, die von der zuständigen Behörde durchgeführt wird, um die Einhaltung des Lebensmittelrechts (inklusive der Vorgaben bezüglich Tiergesundheit und Wohlbefinden der Tiere) zu überprüfen (Art. 2 Abs. 1 Buchst. a VO (EG) 854/2004). Dabei sollte laut dieser Fassung bei der Prüfung von Betrieben, Tieren und Lebensmitteln deren Verarbeitung sowie das Management und die Produktionsmethoden der jeweiligen Lebensmittelunternehmen als auch die Fertigerzeugnisse, Fütterungspraktiken und Herkunft und Bestimmung von Ausgangsprodukten bzw. hergestellten Erzeugnissen überprüft werden einschließlich einer Durchsicht der geforderten Dokumentation (Art. 2 Abs. 1 Buchst. e VO (EG) 854/2004). Der amtliche oder auch zugelassene Tierarzt kann dabei von „amtlichen Fachassistenten“ unterstützt werden. In der VO (EG) 854/2004 wird dieser amtliche Fachassistent als Person definiert, die qualifiziert ist, als solche zu handeln, die von der zuständigen Behörde benannt wird und unter Aufsicht und Verantwortung eines amtlichen Tierarztes arbeitet (Artikel 2 Nr. 1 h 854/2004). Buchstabe f definiert den amtlichen Tierarzt als einen Tierarzt, der im Sinne dieser Verordnung qualifiziert ist, als solcher zu handeln, und der von der zuständigen Behörde benannt wird. Im Gegensatz ist nach Buchstabe g) der "zugelassene Tierarzt" ein von der zuständigen Behörde bezeichneter Tierarzt, der für diese Behörde bestimmte amtliche Kontrollen in Betrieben durchführt. Die Definitionen, die aus der VO 854/2004 gestrichen worden sind, sind jetzt teilweise in der VO 882/2004 aufgenommen worden.

Danach dürfen Fachassistenten den amtlichen Tierarzt bei allen Aufgaben unterstützen, wobei folgende Einschränkungen gelten:

- ◆ bei den Überprüfungsaufgaben dürfen die amtlichen Fachassistenten nur Informationen über die gute Hygienepraxis und HACCP-gestützten Verfahren erfassen,
- ◆ bei der Schlacht tieruntersuchung und den Tierschutzkontrollen dürfen die amtlichen Fachassistenten nur die Tiere einer ersten Untersuchung unterziehen und in rein praktischen Dingen helfen,

- ◆ bei der Fleischuntersuchung muss der amtliche Tierarzt die Arbeit der amtlichen Fachassistenten regelmäßig überprüfen und bei Tieren, die außerhalb des Schlachthofs notgeschlachtet wurden, die Untersuchung persönlich durchführen.

Die beruflichen Qualifikationen der amtlichen Fachassistenten werden in Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B präzisiert. So dürfen die zuständigen Behörden nur Personen zu amtlichen Fachassistenten bestimmen, die die entsprechende Befähigung durch eine Prüfung nachgewiesen haben. Zu dieser Prüfung können die Bewerber nur zugelassen werden, wenn sie die geforderten Themenbereiche in mindestens 500 Stunden Theorie und mindestens 400 Stunden Praxis erlernt haben und eine zusätzliche Schulung absolviert haben, die erforderlich ist, um in der Lage zu sein, die Aufgaben fachkundig zu erfüllen. Die praktische Schulung soll unter der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben, sowie erstmals auch in Haltungsbetrieben erfolgen. Es muß eine wesentliche Trennung zwischen rotem Fleisch und Geflügelfleisch erfolgen, jedoch sollten auch frei lebendes Wild, Farmwild und gegebenenfalls Hasentiere einbezogen werden.

Der komplett neue Themenbereich der „Primärproduktion“ schließt den Fleischkontrolleur durch die Schulung in dem Bereich der Haltungsbetriebe in das Konzept „from stable to table“ umfassend mit ein. Unter Primärproduktion versteht man nach VO 178/2002 „die Erzeugung, die Aufzucht oder den Anbau von Primärprodukten einschließlich Ernten, Melken und landwirtschaftlicher Nutztierproduktion vor dem Schlachten. Sie umfaßt auch das Jagen und Fischen und das Ernten wild wachsender Erzeugnisse“ (Kap. I Art. 3 Nr. 17 VO (EG) 178/2002).

Nachdem das Aufgabengebiet des amtlichen Personals nun über die reine Fleischhygiene hinausgeht, ist bereits in der Verordnung festgelegt, dass dieses Personal laufend seine Qualifikation nachweisen muß. So müssen sich die amtlichen Fachassistenten „soweit irgend möglich“ jährlichen Fortbildungsmaßnahmen unterziehen, wobei sie durch regelmäßige Schulungen und Fachliteratur ihre Kenntnisse aktualisieren und sich so über neue Entwicklungen auf dem Laufenden halten sollen (VO (EG) 854/2004 Anhang I Abschnitt III Kap. IV Teil B Nr. 6).

Im Rahmen der Überwachung sollen unter anderem die „gute Hygienepraxis“ und das jeweilige HACCP-Verfahren überprüft werden. Der Begriff der „guten Hygienepraxis“ umfasst folgende Elemente (Art. 4 Abs. 4 VO (EG) 854/2004):

- ◆ Informationen zur Lebensmittelkette
- ◆ Gestaltung und Instandhaltung der Betriebsstätten und der Einrichtungen
- ◆ Hygiene vor / während und nach Durchführung der Tätigkeiten
- ◆ persönliche Hygiene
- ◆ Unterweisung in Hygiene und Arbeitsverfahren
- ◆ Schädlingsbekämpfung
- ◆ Wasserqualität
- ◆ Temperaturkontrolle
- ◆ Kontrolle ein- und ausgehender Lebensmittellieferungen und der Begleitdokumente

Im Falle von Schlachthöfen, Wildbearbeitungsbetrieben und Zerlegungsbetrieben führt der amtliche Tierarzt zuvor genannte Überprüfungen durch (Art. 4 Abs. 7). Art und Umfang der jeweiligen Überprüfungen hängt wiederum von den Ergebnissen der Risikobewertung des Betriebes ab. Im Falle von Schlachthöfen ist besonderes Augenmerk auf folgende Gesichtspunkte zu legen (Art. 5 Abs. 1 VO (EG) 854/2004):

- ◆ Informationen zur Lebensmittelkette
- ◆ Schlachttieruntersuchung
- ◆ Wohlbefinden der Tiere
- ◆ Fleischuntersuchung
- ◆ SRM und andere tierische Nebenprodukte
- ◆ Labortests

Gemäß Artikel 5 „Frischfleisch“ können sich amtliche Tierärzte von amtlichen Fachassistenten als Teil eines unabhängigen Teams bei der gesamten amtlichen Überwachung nach Anhang I Abschnitte I (Aufgaben des amtlichen Tierarztes) und II (Massnahmen im Anschluss an die Kontrollen) unterstützen lassen. Dabei gelten die nach den in Anhang I Abschnitt III Kapitel I (Amtliche Fachassistenten) dargestellten Einschränkungen. Diese Überwachungs-

aufgaben umfassen folgende Tätigkeiten (Anhang I Abschnitt I und II, Anhang I Abschnitt III Kapitel I VO (EG) 854/2004):

- ◆ Überprüfungsaufgaben
 - ◆ Überprüfung der guten Hygienepraxis
 - ◆ Überprüfung der betriebseigenen Verfahren bezüglich Sammlung, Beförderung, Lagerung, Handhabung, Verarbeitung, Verwendung, Beseitigung, SRM
 - ◆ Überprüfung des HACCP- Verfahrens inklusive der Verfahren bezüglich Sicherstellung, daß Fleisch keine pathologischen Veränderungen oder Verunreinigungen aufweist bzw. SRM - Material enthält

- ◆ Inspektionsaufgaben:
 - ◆ Überprüfung der Informationen zur Lebensmittelkette (Aufzeichnungen des Herkunftsbetriebs bzw. Analyse der dokumentierten Ergebnisse)
 - ◆ Überprüfung amtlicher Bescheinigungen wie z.B. Erklärungen von amtlichen oder zugelassenen Tierärzten, die Kontrollen in der Primärproduktion durchführen
 - ◆ Berücksichtigung von eventuellen Qualitätskontrollsystemen durch den Lebensmittelunternehmer selbst bzw. durch unabhängige Zertifizierungen durch Dritte
 - ◆ Schlachttieruntersuchung (innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft der Tiere und innerhalb 24 Stunden vor der Schlachtung)
 - ◆ Überprüfung der Einhaltung der Tierschutz-Vorschriften (zum Zeitpunkt der Schlachtung und des Transportes)
 - ◆ Überprüfen auf Vorliegen eventueller Tierseuchen, Zoonosen
 - ◆ Fleischuntersuchung
 - ◆ Entfernung, Getrennthalten und Kennzeichnen von SRM und sonstigen tierischen Nebenprodukten
 - ◆ Labortests (Monitoring von Zoonosen, spezifische Untersuchungen zur Diagnose auf TSE, nationaler Rückstandskontrollplan, Tierseuchen)
 - ◆ Genusstauglichkeitskennzeichnung

- ◆ Maßnahmen im Anschluss an die Kontrollen:

Der amtliche Tierarzt hat die Untersuchungsbefunde aufzuzeichnen und zu bewerten (Anhang I Abschnitt II Kapitel I Nr. 1 VO (EG) 854/2004). Die Entscheidungen bezüglich Abweichungen in den geforderten Informationen zur Lebensmittelkette sind in Anhang I Abschnitt II Kapitel II VO (EG) 854/2004 aufgelistet. Grundsätzlich gilt, dass Tiere nur geschlachtet werden dürfen, wenn die geforderten Informationen vorliegen. Liegen diese nicht innerhalb von 24 Stunden vor, dann muss der gesamte Schlachtkörper für genussuntauglich erklärt werden im Falle des bereits geschlachteten Tieres bzw. ist das betreffende noch lebende Tier gesondert von den anderen zu töten. Des Weiteren muss darauf geachtet werden, dass erstens die zu schlachtenden Tiere aus keinem Gebiet stammen, das einer Verbringungssperre unterliegt, zweitens, die Vorschriften über Tierarzneimittel eingehalten wurden und auch sonst keine anderen Umstände vorliegen, die die Gesundheit von Mensch oder Tier beeinträchtigen könnten. Sollte einer der zuvor genannten Fälle eintreten, dann dürfen diese Tiere nicht zur Schlachtung angenommen werden und sind gesondert zu töten und für genussuntauglich zu erklären. Durch den amtlichen Fachassistenten bei der Schlachtieruntersuchung ausgesonderte Tiere müssen durch den amtlichen Tierarzt zusätzlich zur routinemäßigen Untersuchung klinisch untersucht werden (Anhang I Abschnitt I B Nr. 3 VO (EG) 854/2004).

Die Entscheidungen bezüglich lebender Tiere sind in Anhang I Abschnitt II Kapitel III VO (EG) 854/2004 aufgeführt. Hierbei gilt zu überprüfen, ob der Lebensmittelunternehmer seiner Verpflichtung nachgekommen ist, indem dieser nur solche Tiere zur Schlachtung angenommen hat, die vorschriftsmäßig gekennzeichnet sind. Vorschriftswidrig gekennzeichnete Tiere sind auszusondern, getrennt zu töten und für genussuntauglich zu erklären. Bei der Schlachtung von Pferden wird eine Ausnahme dahingehend gemacht, dass sie geschlachtet werden können trotz Fehlen der Identität; eine Genusstauglichkeitskennzeichnung darf jedoch nur stattfinden, wenn die entsprechenden Informationen nachgereicht werden. Eine weitere Verpflichtung des Lebensmittelunternehmers ist dafür zu sorgen, dass stark verschmutzte Tiere, deren Fell bei Schlachtung zu einer nicht vertretbaren Kontaminierung des Fleisches führen würde, vorher gereinigt werden. Dies ist ebenso durch das amtliche Personal zu überprüfen. Tiere, die Symptome einer Allgemeinerkrankung oder Kachexie aufweisen, sind ebenfalls gesondert zu töten und für genussuntauglich zu erklären. Des Weiteren ist auf eventuelle Rückstände von Arzneimitteln zu achten. Tiere, die angeliefert werden, müssen auch an dieser Schlachtanlage getötet werden; nur bei schwerwiegenden Störungen der Anlage dürfen die Tiere zu einer anderen Schlachtanlage direkt verbracht werden.

Die Entscheidungen bezüglich des Wohlbefindens der Tiere sind in demselben Abschnitt in Kapitel IV aufgeführt. Der Lebensmittelunternehmer hat dafür Sorge zu tragen, dass die Tierschutzvorschriften, insbesondere die Tierschutztransportverordnung und die Tierschutzschlachtverordnung, eingehalten werden. Das amtliche Personal hat dies zu überwachen. Werden die Bestimmungen nicht eingehalten, hat der amtliche Fachassistent sofort den amtlichen Tierarzt in Kenntnis zu setzen. Gegebenenfalls hat der Assistent bis zum Eintreffen des Tierarztes entsprechende Maßnahmen zu veranlassen, wie z.B. eine Verlangsamung bzw. Einstellung der Produktion.

Letztlich werden in Kapitel V die Entscheidungen bezüglich des Fleisches genau definiert. Dabei ist bei Vorliegen folgender Tatbestände das Fleisch für genussuntauglich zu erklären:

- ◆ Tiere ohne vorherige Schlachttieruntersuchung (Ausnahme: frei lebendes Wild)
- ◆ fehlende Fleischuntersuchung der Nebenprodukte
- ◆ verendete, tot geborene oder ungeborene Tiere bzw. Tiere, die jünger sind als 7 Tage
- ◆ Stichstelle
- ◆ Vorliegen von Tierseuchen der OIE - Liste A bzw. B
- ◆ Vorliegen von Allgemeinerkrankungen (z.B. generalisierte Septikämie, Pyämie, Toxämie, Virämie)
- ◆ Überschreitungen der vorgeschriebenen mikrobiologischen Kriterien
- ◆ Parasiten - Infestationen
- ◆ Überschreitungen vorgeschriebener Rückstände
- ◆ Leber und Nieren von über 2 Jahre alten Tieren aus Regionen, die allgemein mit Schwermetallen belastet sind (Richtlinie 96/23/EG)
- ◆ Behandlung mit Dekontaminierungsmitteln
- ◆ verbotenem Behandeln mit ionisierenden oder UV-Strahlen
- ◆ Fremdkörpern (außer die zur Jagd verwendeten Materialien)
- ◆ Überschreitungen der zulässigen Höchstwerte für radioaktive Strahlung
- ◆ Vorliegen von pathologischen Veränderungen, wie Anomalien der Konsistenz, ungenügende Ausblutung (außer bei frei lebendem Wild), organoleptische Anomalien (z.B. ausgeprägter Geschlechtsgeruch)
- ◆ Verunreinigungen mit SRM
- ◆ sonstigen Verunreinigungen / Verschmutzungen, z.B. durch Fäkalien

◆ infiziertem Blut

Die Zuständigkeiten bzw. der Verantwortungsbereich des amtlichen Fachassistenten sind in Anhang I Abschnitt III Kapitel I genau festgelegt. Demnach gilt grundsätzlich, dass sie den amtlichen Tierarzt in allen Aufgaben unterstützen sollen, jedoch unter bestimmten Einschränkungen. So dürfen sie bei zuvor genannten Überprüfungsaufgaben lediglich Informationen über die gute Hygienepraxis und die verwendeten HACCP-Verfahren **erfassen**. Weiterhin gilt, dass sie bei der Schlachttieruntersuchung lediglich eine erste Untersuchung durchführen dürfen, dabei beanstandete Tiere sind auszusondern und vom amtlichen Tierarzt einer gründlichen Schlachttieruntersuchung (gegebenenfalls weiterführenden klinischen Untersuchung, eventuell mit Schlachtauflagen, etc.) zu unterziehen. Die Fleischuntersuchung im Schlachthof ist von den amtlichen Fachassistenten zu vollziehen, muss aber regelmäßig durch den amtlichen Tierarzt überprüft werden. Hingegen muss die Fleischuntersuchung vom amtlichen Tierarzt durchgeführt werden, wenn die Schlachtung außerhalb des Schlachthofs stattgefunden hat.

Die Häufigkeit der amtlichen Kontrollen ist in Anhang I Abschnitt III Kapitel II geregelt. Unter der Nummer 2 sind Ausnahmen dargelegt, die anhand einer Risikoanalyse und durch die zuständige Behörde genehmigt werden kann. In einem solchen Fall muss ein amtlicher Tierarzt zum Zeitpunkt der Schlachttieruntersuchung nicht anwesend sein, wenn die folgenden Voraussetzungen eingehalten werden. Ein amtlicher Fachassistent übernimmt die Schlachttieruntersuchung und wird von einem amtlichen Tierarzt regelmäßig dahingehend überprüft, dass der Fachassistent ordnungsgemäß die vorgeschriebenen Informationen zur Lebensmittelkette inspiziert. Gleichzeitig muss gelten, dass eine erste Schlachttieruntersuchung bereits im Herkunftsbetrieb durch einen amtlichen oder zugelassenen Tierarzt durchgeführt wurde, die Informationen zur Lebensmittelkette überprüft und die Ergebnisse der Prüfung dem amtlichen Fachassistenten im Schlachthof mitgeteilt hat. Ein weiterer möglicher Fall ist, dass der amtliche Tierarzt bei der Fleischuntersuchung nicht jederzeit anwesend sein muss, wenn ein amtlicher Fachassistent die Fleischuntersuchung durchführt. Dabei muss jegliches Fleisch, das Anomalien aufweist, und alles andere Fleisch desselben Tieres abgesondert werden und eine entsprechende Dokumentation geführt wird. Im Anschluss muss dieses Fleisch von einem amtlichen Tierarzt untersucht werden. Lediglich bei Fleisch von Geflügel und Hasentieren kann der amtliche Fachassistent eigenverantwortlich handeln, das heißt, es bedarf in diesem Fall keiner Nachuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt. Bei Notschlachtungen bzw. auch

bei Verdacht auf Tierseuchen hingegen gilt generell, dass die (Schlachtier- und) Fleischuntersuchung von einem Tierarzt vorgenommen werden muss.

Bei der Produktion von Fleisch von Geflügel und Hasentieren (Anhang I Abschnitt III Kapitel III) gibt es weitere Ausnahmen. In diesem Fall kann die zuständige Behörde zulassen, dass Betriebsangehörige Aufgaben der amtlichen Fachassistenten übernehmen dürfen. Voraussetzung hierfür ist, dass dieses Personal die gleiche Schulung und Prüfung wie die „üblichen“ Fachassistenten absolviert hat und der Betrieb mindestens ein Jahr lang die Prinzipien der guten Hygienepraxis sowie entsprechende HACCP-Verfahren angewendet hat. In diesem Fall ist ein amtlicher Tierarzt bei der Schlachtier- und Fleischuntersuchung anwesend und führt regelmäßige Leistungstests dieses Betriebspersonals, das als Teil des unabhängigen Inspektionssteams fungiert, durch. Des Weiteren darf generell (also nicht nur bei der Produktion von Fleisch von Hasen und Kaninchen) Schlachthofpersonal eingesetzt werden, um bestimmte Probenahmeaufgaben und bestimmte Tests durchzuführen. Dazu muss dieses Personal entsprechend geschult sein und unter der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes stehen.

5.1 Zusätzliche Lehrgangsinhalte gemäß VO (EG) 854/2004

Die Lehrgangsinhalte bzw. Kenntnisse, die durch eine Prüfung nachgewiesen werden sollten, wurden im Lauf der letzten hundert Jahre an die veränderten rechtlichen und wissenschaftlichen Erkenntnisse angepasst. So waren die Inhalte der Prüfung aus den Jahren 1900 und 1940 vor allem auf die Untersuchungen im Schlachthof beschränkt. Erst mit der Richtlinie 64/433/EWG kamen Kenntnisse in dem Bereich Hygiene hinzu, diese wurden in der Fleischkontrolleur-Verordnung umgesetzt. Zur Veranschaulichung der veränderten Anforderungen an die Ausbildung und Prüfung kann die Tabelle „Zusammenfassung der Anforderungen“ (Kapitel 6) hinzugezogen werden.

Die beruflichen Qualifikationen der amtlichen Fachassistenten sind in Anhang I Abschnitt III Kapitel IV B VO (EG) 854/2004 genau festgelegt (siehe Kapitel 4.2.1). Der Themenkomplex „Haltungsbetriebe“ wird komplett neu als Schulungsinhalt in die Ausbildung aufgenommen. Dabei sollen vor allem die landwirtschaftliche Produktion sowie die gute Praxis der Viehhaltung in theoretischem und praktischem Unterricht vermittelt werden. Im Bereich Schlachthof und Zerlegungsbetriebe sind entsprechende Themen wie Kenntnis des internationalen Handels, Kenntnis über Betrugsmöglichkeiten und Verifizierung der Informationen zur Lebensmittelkette ebenfalls neu erfasst worden. Des Weiteren treten neu hinzu die Überprüfungen der geforderten Dokumentationen. Dabei gilt es, sowohl die Dokumentation auf Ebene der Primärproduktion als auch auf Ebene der Fleischproduktion zu kontrollieren. Tierhalter müssen neben den in der Viehverkehrsverordnung geforderten Unterlagen Buch führen (VO (EG) 852/2004 Anhang I Teil A III) über:

- ◆ Art und Herkunft der verwendeten Futtermittel
- ◆ Verabreichte Tierarzneimittel (Datum der Verabreichung, Wartefrist)
- ◆ Aufgetretene Krankheiten, die eine Gesundheitsgefährdung darstellen können
- ◆ Ergebnisse von Tiermaterialproben / -analysen
- ◆ Einschlägige Berichte über Untersuchungen, die an den Tieren vorgenommen wurden.

Ferner müssen auf Ebene der Schlachttieruntersuchung die Begleitdokumente (VO (EG) 853/2004 Anhang II Abschnitt III), die zunächst der Schlachthofbetreiber einholen, entgegennehmen und prüfen musste, kontrolliert werden:

- ◆ Tierpässe
- ◆ Erklärungen des Tierhalters (verabreichte Tierarzneimittel, Datum der Verabreichung, Wartefrist, aufgetretene Krankheiten, die eine Gesundheitsgefährdung darstellen können, Ergebnisse von Tiermaterialproben / -analysen, einschlägige Berichte über frühere Schlachtungen aus diesem Betrieb, Name und Anschrift des Hoftierarztes)
- ◆ gegebenenfalls Bescheinung über im Herkunftsbetrieb durchgeführte Schlachttieruntersuchung.

Im Bereich der Hygienekontrollen im Fleischbetrieb wird erstmals Kenntnis über die Gute Hygienepraxis sowie die Anwendung von HACCP-gestützten Verfahren gefordert. Die Zuständigkeit des amtlichen Fachassistenten reicht bis zur Erfassung und Übermittlung an den zuständigen amtlichen Tierarzt. Weiterhin werden die Vorschriften des Tierschutzes auf allen Ebenen, von der Primärproduktion über den Transport, bis hin zum Schlachthof genau definiert (Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B Nr. 5 VO (EG) 854/2004).

Für die Umsetzung der in der VO (EG) 854/2004 Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B geforderten 500 Stunden Theorie werden rechnerisch mindestens 16 Wochen Unterrichtszeit benötigt. Die auf mindestens 400 Stunden anberaumte praktische Ausbildung wurde damit um das Doppelte erhöht. Somit duplettiert sich auch Zeit des Praktikums in den Betrieben.

5.2 Ausarbeitung der Projektgruppe der AFFL

Eine Projektgruppe der AFFL (Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleisch und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft) unter Vorsitz von Nordrhein - Westfalen wurde mit der Ausarbeitung von Eckpunkten zur theoretischen und praktischen Ausbildung von amtlichen Fachassistenten beauftragt. Zu diesem Zweck tagte zuvor genannte Gruppe am 18. Januar 2005 in Düsseldorf. Dabei wurden folgende Umsetzungsziele erarbeitet (AFFL, 2005):

Top 1: Modularer oder einheitlicher Ausbildungsgang

Laut VO (EG) 854/2004 Abschnitt III Kapitel IV B Nr. 4 sollen sich die Schulung und Prüfung vor allem auf rotes Fleisch oder auf Geflügelfleisch beziehen. Dabei müssen die Personen, die die Schulung für einen der beiden Sektoren bereits absolviert und die dazugehörige Prüfung bestanden haben, sich nur einer verkürzten Schulung unterziehen, um die Prüfung für den anderen Sektor abzulegen. Zusätzlich soll die Schulung jedoch generell frei lebendes Wild, Farmwild und Hasentiere umfassen. Bezüglich dieser Vorschriften kam die Projektgruppe zu dem folgenden Beschluß. Sie befürwortete einen einheitlichen Ausbildungsgang, der sowohl den Rot- als auch den Weißfleischbereich beinhaltet. Sie begründete dies folgendermaßen:

- ◆ Das neue Lebensmittelhygienepaket fordert gleiche Regeln für alle Lebensmittel tierischen Ursprungs.
- ◆ Spezialisierte Ausbildungen sind nur schwer logistisch umsetzbar.
- ◆ Die geforderte Gesamtstundenzahl von 500 Stunden Theorie und 400 Stunden Praxis ist auch bei spezialisierter Ausbildung einzuhalten.

Eine Schwerpunktbildung sei nicht im Bereich der Theorie, jedoch in der praktischen Ausbildung denkbar.

Top 2: Einbindung von Schlachthofpersonal

Gemäß Artikel 5 Nr. 6 Buchstabe a beziehungsweise Anhang I Abschnitt III Kapitel III A der VO (EG) 854/2004 können die Mitgliedsstaaten gestatten, dass im Weißfleischsektor schlachthofeigenes Personal bei der amtlichen Überwachung eingesetzt werden kann. Dieses Personal muss die gleiche Schulung und Prüfung absolvieren und bestehen, wie amtliche Fachassistenten. Die Projektgruppe befürwortete diese Einbindung von Schlachthofpersonal im Weißfleischsektor. Sie begründete dies damit, dass auch dieses Personal unter Aufsicht, Weisung und Verantwortung des amtlichen Tierarztes die entsprechenden Aufgaben erfüllt. Somit handele es sich lediglich um eine Unterstützung des amtlichen Tierarztes bei bestimmten Aufgaben.

Top 3: Allgemeine Voraussetzungen für die Tätigkeit

Weiterhin befürwortete die Projektgruppe bestimmte Zulassungskriterien zur Ausbildung eines amtlichen Fachassistenten:

- ◆ erfolgreicher Abschluß einer Hauptschule oder gleichwertiger Bildungsabschluß,
- ◆ körperliche und gesundheitliche Eignung durch Nachweis eines ärztlichen Attestes,
- ◆ Zuverlässigkeit durch Nachweis eines amtlichen Führungszeugnisses,
- ◆ ausreichende Kenntnisse der deutschen Sprache.

Diese allgemeinen Voraussetzungen zur Zulassung sollten nach Auffassung der Projektgruppe bundeseinheitlich rechtlich festgelegt werden.

Top 4: Fortbildung

Nach der Verordnung (EG) 854/2004 Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B Nr. 6 wird die jährliche Fortbildung der amtlichen Fachassistenten mit der Dokumentation der Teilnahme gefordert. Dies wurde ebenfalls von der Projektgruppe anempfohlen.

Top 5: Erlöschen und Wiedererlangung

Die Projektgruppe vertrat die Auffassung, dass ausreichende Kenntnisse gemäß Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B Nr. 7 der Verordnung (EG) 854/2004 auch dann nicht mehr gegeben sind, wenn der amtliche Fachassistent:

- ◆ länger als drei Jahre nicht an einer Fortbildungsmaßnahme nach Nr. 6 teilgenommen haben oder
- ◆ länger als zwei Jahre nicht mehr als amtlicher Fachassistent tätig gewesen sind.

Jedoch könnten die Kenntnisse durch Fortbildungsmaßnahmen wieder erworben und durch eine Nachprüfung nachgewiesen werden.

Top 6: Vorschriften der Länder

Es wurde erläutert, dass rechtlich zu prüfen sei, ob eine weitergehende bundeseinheitliche Ermächtigung für weitere Ländervorschriften notwendig ist, da bisher die Ausbildungsgänge in den Bundesländern unterschiedlich geregelt waren (siehe Kapitel 3). Nach der Meinung der Projektgruppe sollte auch in Zukunft, vergleichbar zum § 6 der Fleischkontrolleur – Verordnung eine bundesrechtliche Ermächtigung zum Erlass näherer Vorschriften zu Schulung, Prüfung und Fortbildung der amtlichen Fachassistenten durch die Länder beibehalten werden.

Top 7: Übergangsregelung

Für die derzeit tätigen Fleisch- bzw. Geflügelfleischkontrolleure müssen nach Auffassung der Projektgruppe Übergangsregelungen geschaffen werden. Ab dem 01. Januar 2006 gelten die bisher tätigen Fleischkontrolleure als amtliche Fachassistenten für den Rotfleischbereich, die bisherigen Geflügelfleischkontrolleure als amtliche Fachassistenten für den Weißfleischbereich, sofern sie eine angemessene Fortbildung nach Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B Nr. 7 absolviert haben. Die Projektgruppe stellte insbesondere die Schulung in Bezug auf Haltungsbetriebe gemäß Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B Nr. 5 Buchstabe a der Verordnung (EG) 854/2004 als wichtigen Inhalt dieser Fortbildung heraus.

Die Projektgruppe ging davon aus, dass in dem Fall, dass die Fleisch- bzw. Geflügelfleischkontrolleure im jeweils anderen Bereich tätig werden sollen, sie sich einer auf den Einzelfall zugeschnittenen verkürzten Schulung gemäß Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B Nr. 4 und einer entsprechenden Prüfung unterziehen müssen.

Top 8: Lehrgangsdauer und – inhalte

Aus der von der Projektgruppe berechneten durchschnittlichen wöchentlichen Stundenzahl ergibt sich eine theoretische Schulungsdauer von mindestens 16 Wochen und eine praktische

Schulungsdauer von mindestens 10 Wochen. Nach Auffassung der Projektgruppe empfiehlt sich für die praktische Ausbildung eine Schulungswoche in einer landwirtschaftlichen Lehranstalt. Außerdem befürwortete sie einen praktischen Schulungsabschnitt bei der Anstellungsbehörde vor Beginn der theoretischen Ausbildung.

Damit die Lehrgangsdauer und –inhalte der durchführenden Bundesländer aufeinander abgestimmt werden können, hielt es die Projektgruppe für sinnvoll, dass sich die Ausbildungsstellen für den theoretischen Teil der Schulung regelmäßig über die Ausbildungsinhalte und -zeiträume austauschen.

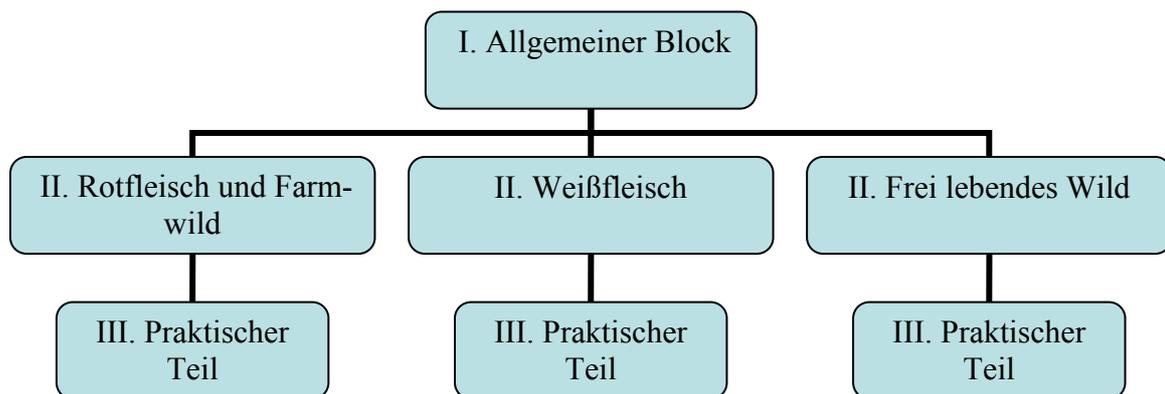
5.3 Umsetzungsmöglichkeiten der Vorschläge der AFFL

Zu Top 1: Ausbildungsgang

Die Projektgruppe ist übereinstimmend der Meinung, den Ausbildungsgang einheitlich anstatt modular, wie in der Verordnung (EG) 854/2004 gefordert, zu gestalten. Nachteilig hierbei ist der immens angestiegene Informationsdruck, der auf den amtlichen Fachassistenten einwirkt. Insbesondere aufgrund der Erweiterung um neue Lehrgangsinhalte (siehe Kapitel 5.1), aber auch wegen der angestiegenen Fülle der verschiedenen Tierarten, über die in der Schulung gelehrt werden muss. Bisher beschränkte sich die Ausbildung auf den Bereich Rotfleisch (Rind, Schwein, Schaf und Ziege) beim Fleischkontrolleur oder auf den Bereich Weißfleisch (Geflügel) beim Geflügelfleischkontrolleur. Der neue Ausbildungsgang fordert nun aber zusätzlich die Unterweisung in dem Bereich Haarwild, diese umfasst Farmwild, frei lebendes Wild und Hasentiere. Laut AFFL sollen alle drei Bereiche in einem einheitlichen Lehrgang vermittelt werden. Diese verschiedenen Tierarten bedingen ebenso Kenntnisse in der unterschiedlichen Anatomie, Physiologie und Pathologie. Der amtliche Fachassistent wird mit Unmengen von Informationen überfrachtet, die er im Regelfall in seinem Berufsleben nicht verwenden kann, wie zum Beispiel ein Geflügelfleischkontrolleur Informationen über den Rotfleischbereich nicht benötigt. Des Weiteren wird ein amtlicher Fachassistent frei lebendes Wild vermutlich nie kontrollieren müssen, sondern maximal Farmwild. Frei lebendes Wild soll laut VO (EG) 853/2004 von einer „kundigen Person“ der Fleischuntersuchung unterzogen werden. Die „kundige Person“ wird definiert als ein Mitglied der Jagdgesellschaft, das sich einer dem Fleischkontrolleur vergleichbaren Ausbildung (VO (EG) 853/2004 Anhang III Abschnitt IV Kapitel I) unterzogen hat. Zu beachten ist außerdem, dass große rechtliche Unterschiede zwischen Farmwild und frei lebendem Wild existieren. Beispielsweise muss Farmwild innerhalb von drei Stunden ausgeweidet werden, wird der Zeitraum überschritten, muss eine bakteriologische Untersuchung eingeleitet werden und die Nebenprodukte werden untauglich. Im Gegensatz hierzu gilt diese Frist bei frei lebendem Wild nicht. Kleinwild (frei lebendes Federwild und frei lebende Hasentiere) kann unausgeweidet in weiterverarbeitende Betriebe geliefert werden (FLHV Anlage 2 Kap. VI). Weitere Unterschiede existieren bei frei lebendem Wild und Farmwild in den Bereichen Schlacht tieruntersuchung, Entblutung, Küh-

lung und Zerwirken. Diese Unterschiede, bzw. Ausnahmen wurden fleischhygienerechtlich verankert, um eine Jagd überhaupt zu ermöglichen (HÖRMANN, 2005).

Unter Berücksichtigung der erwähnten Nachteile wäre zu erwägen, den theoretischen Schulungslehrgang modular zu gestalten. Eine mögliche Unterteilung wäre:



Allgemeiner Block

- Rechtliche Grundlagen
- Haltungsbetriebe allgemein (gute Praxis der Viehhaltung, Grundkenntnisse Futtermittel, Tierarzneimittel),
- Grundkenntnisse Tierschutz in Bereichen Erzeugung, Haltung, Transport und Schlachtung
- Informationen zur Lebensmittelkette / Nämlichkeitsprüfung / Vorschriften zur Kennzeichnung der Schlachttiere
- Grundkenntnisse der Physiologie
- Allgemeine Mikrobiologie, Virologie und Parasitologie (Grundkenntnisse)

- HACCP: Anwendung / Überprüfung
- Grundkenntnisse der Hygiene und der Guten Hygienepraxis (Betriebs-, Schlacht-, Zerlegungs-, Lager-, Arbeits- und Personalhygiene)
- Kenntnisse über vorgeschriebene Dokumentation (Haltung, Fleischbetrieb)
- Überprüfung der Dokumentation
- Führen der erforderlichen Eigendokumentation (z.B. Statistik)

Rotfleisch und Farmwild

- Spezielle Anforderungen: Tierschutz
- Spezielle Anforderungen: Informationen zur Lebensmittelkette / Nämlichkeitsprüfung / Vorschriften zur Kennzeichnung der Schlachttiere
- Kenntnisse der Anatomie, der Physiologie, der Pathologie und der pathologischen Anatomie der Schlachttiere
- Spezielle Mikrobiologie, Virologie und Parasitologie (tierartspezifisches Vorkommen)
- Schlachttieruntersuchung, bzw. Gehegeüberwachung
- Fleischuntersuchung

Weißfleisch

- Spezielle Anforderungen: Tierschutz
- Spezielle Anforderungen: Informationen zur Lebensmittelkette / Nämlichkeitsprüfung / Vorschriften zur Kennzeichnung der Schlachttiere
- Kenntnisse der Anatomie, der Physiologie, der Pathologie und der pathologischen Anatomie der Schlachttiere
- Spezielle Mikrobiologie, Virologie und Parasitologie (tierartspezifisches Vorkommen)
- Schlachttieruntersuchung
- Fleischuntersuchung

Frei lebendes Wild

- Spezielle Anforderungen: Tierschutz
- Spezielle Anforderungen: Informationen zur Lebensmittelkette / Nämlichkeitsprüfung / Vorschriften zur Kennzeichnung der Schlachttiere
- Kenntnisse der Anatomie, der Physiologie, der Pathologie und der pathologischen Anatomie der Schlachttiere
- Spezielle Mikrobiologie, Virologie und Parasitologie (tierartspezifisches Vorkommen)
- Fleischuntersuchung

Praktischer Teil

Der praktische Lehrgang sollte tierartspezifisch in einem Haltungs- und einem Schlachtbetrieb stattfinden.

Zu Top 2: Einbindung Schlachthofpersonal

Eine Einbindung des Schlachthofpersonals im Weißfleischsektor ist fachlich möglich, da dieses Personal gemäß VO 854/2004 Anhang I Abschnitt III Kap. III Teil A Buchstabe a eine den amtlichen Fachassistenten entsprechende Qualifikation nachweisen muß. Des Weiteren soll dieses Personal in seiner Überwachungstätigkeit unabhängig von der Produktion sein. Kritisch zu betrachten ist, dass es sich sowohl bei dem in die Fleischuntersuchung eingebundenen als auch bei dem in der Produktion eingesetzten Personal um den gleichen Arbeitgeber handeln wird, wodurch eventuelle Interessenskonflikte auftreten könnten, was eine Unabhängigkeit schwierig macht. In dem Fall der Einbindung von Schlachthofpersonal soll der amtliche Tierarzt während des gesamten Produktionszeitraums vor Ort sein, während die Überwa-

chung durch den amtlichen Tierarzt bei der Fleischuntersuchung durch amtliche Fachassistenten stichprobenartig erfolgen soll. Demnach ist zu überlegen, ob eine solche Vorgehensweise vorteilhaft sein kann.

Zu Top 3: Allgemeine Voraussetzungen für die Tätigkeit

Eine bundeseinheitliche Festsetzung der allgemeinen Voraussetzungen für die Zulassung zur Ausbildung eines amtlichen Fachassistenten, wie es bereits in § 2 der Fleischkontrolleur-Verordnung und in den §§ 2 und 3 der Geflügelfleischkontrolleur-Verordnung vorgesehen war und von der Projektgruppe benannten Punkte, ist zu empfehlen.

Zu Top 4 und 5: Fortbildung / Erlöschen und Wiedererlangen

Nach erfolgreicher Ausbildung müssen amtliche Fachassistenten ihre Kenntnisse durch regelmäßige Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur aktualisieren, dies soll „soweit irgend möglich“ durch jährliche Fortbildungsmaßnahmen erfolgen (Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B Nr. 6). Der Rahmen der jeweiligen Fortbildungsmaßnahme ist in der Verordnung nicht näher definiert, es wäre zu empfehlen, die Fortbildung sowohl in einen theoretischen als auch in einen praktischen Teil zu untergliedern. Im theoretischen Teil sollten vor allem Änderungen der Rechtslage „Lebensmittelhygiene“ vermittelt werden. Des Weiteren ist in Erwägung zu ziehen, im Anschluss an die Fortbildung die erfolgreiche Teilnahme schriftlich zu überprüfen (eventuell über einen Multiple – Choice - Test). Durch diesen schriftlichen Nachweis ist neben der Überprüfung der regelmäßigen Fortbildung, vor allem auch die Möglichkeit gegeben, Evaluierung des vermittelten Wissenstands möglich. Von Vorteil wäre es auch, wenn eine bundeseinheitliche Regelung bezüglich der Aus- bzw. Fortbildung und des Erlöschen bzw. Wiedererlangens getroffen würde. So ist zu überlegen, wer für die Durchführung und wer für die Überwachung der regelmäßigen Fortbildungen zuständig ist.

Zu Top 6: Vorschriften der Länder

Nach dem bisher die Ausbildungsgänge in den Bundesländern unterschiedlich geregelt waren, wie in Kapitel 3 verdeutlicht ist, ist zu prüfen, ob eine bundesrechtliche Ermächtigung zum Erlass näherer Vorschriften durch die Länder vergleichbar mit § 6 Fleischkontrolleurverordnung weiterhin notwendig ist. So wäre es zu empfehlen, die Rahmenbedingungen über die allgemeinen Voraussetzungen für die Ausbildung und Fortbildung bundeseinheitlich zu gestalten, während die Zuständigkeiten durch bundesrechtliche Vorschriften geregelt werden könnten.

Zu Top 7: Übergangsregelung

Der Übergang von den derzeitigen Geflügel- bzw. Fleischkontrolleuren zu den amtlichen Fachassistenten bietet viel Diskussionsstoff. In der VO 854/2004 ist in Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B Nr. 7 bereits geregelt, dass die bisher tätigen Fleischkontrolleure als amtliche Fachassistenten für den Rotfleischbereich gelten, entsprechend gelten die Geflügelfleischkontrolleure als amtliche Fachassistenten für den Weißfleischbereich, unter der Bedingung, dass sie eine angemessene Fortbildung, insbesondere in Bezug auf Haltungsbetriebe (Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B Nr. 5 a) absolviert haben. Die zuständige Behörde hat dies zu bescheinigen. In Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B Nr. 4 ist festgelegt, dass sich zum Beispiel ein amtlicher Fachassistent des Rotfleischbereichs, wenn er im Weißfleischbereich tätig werden will, einer verkürzten Schulung und Prüfung für den Weißfleischbereich unterziehen muss. Dies ist nur möglich, sofern der Ausbildungslehrgang modular gestaltet wird. Bei der Angleichung zum amtlichen Fachassistenten ist zu bedenken, dass die Ausbildung zum Fachassistenten den gesamten Haarwildbereich abdeckt. Der Fleisch- bzw. Geflügelfleischkontrolleurkurs sah diesen Bereich bisher in der Regel nicht vor.

Da unter anderem die Ausbildung in den Bundesländern verschieden gestaltet worden ist, sollte zunächst eine Evaluierung des Wissensstands der derzeit tätigen Fleischkontrolleure / Geflügelfleischkontrolleure durchgeführt werden. Dementsprechend sollten weitere Schwerpunkte in der Fortbildung festgelegt werden.

Sofern die Ausbildung modular gestaltet wird, wäre folgende Vorgehensweise denkbar: Zunächst sollte eine Übergangsfrist geschaffen werden, in der die Kontrolleure in ihrem bisherigen Aufgabenfeld tätig sind, bis ein modularer Ausbildungsgang etabliert ist. In der Folge könnten die jeweilig fehlenden Module in den Ausbildungsblöcken vermittelt werden. Vorteil wäre somit, dass die Konzeption einer einmaligen Pflichtfortbildung entfielen.

Wird der Ausbildungslehrgang einheitlich gestaltet, muss von dieser Alternative abgesehen werden und eine eigene, eventuell sogar mehrtägige Pflichtfortbildung geschaffen werden. Dabei ist besonderes Augenmerk auf folgende Schwerpunkte zu legen, wie zum Beispiel den Bereich Haltungsbetriebe inklusive der „Gute Praxis der Viehhaltung“, HACCP - Anwendung bei fleischverarbeitenden Betrieben inklusive der Dokumentation sowie den Bereich Haarwild, das heißt Farmwild, Freilebendes Wild und Hasentiere sind zu berücksichtigen.

Unabhängig von der Gestaltung des Ausbildungslehrgangs sollte die „Angleichungs“-Pflichtfortbildung von der zuständigen Ausbildungsstelle übernommen werden. Auch hier ist anschließend eine schriftliche Prüfung mit entsprechender Dokumentation zu empfehlen.

Zu Top 8: Lehrgangsdauer und –inhalte:

Im Zuge einer bundeseinheitlichen Ausbildung ist eine Abstimmung der Lehrgangsdauer und der Inhalte des theoretischen Teils der Schulung unbedingt zu empfehlen.

6 Tabellarische Zusammenfassung der Anforderungen

1900 BBB	1940 ABB	1992 FIKV	64/433 ANHANG III Berufliche Anforderungen an Hilfskräfte	854/2004 B. AMTLICHE FACHASSISTENTEN
<p>Durch die Prüfung ist festzustellen, ob der Prüfling diejenigen Kenntnisse und Fertigkeiten besitzt, welche für Personen, die nicht die Approbation als Tierarzt besitzen, zur Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau nach Maßgabe des Gesetzes sowie der zugehörigen Ausführungsbestimmungen erforderlich sind. Die Prüfung zerfällt in einen theoretischen und einen praktischen Teil.</p>	<p>1) Die Prüfung zerfällt in einen theoretischen und in einen praktischen Teil.</p>	<p>(1) Der Lehrgang dauert insgesamt 4 Monate und umfaßt einen mindestens 400stündigen theoretischen und einen mindestens 200stündigen praktischen Teil. Im Rahmen des Lehrgangs sind zu vermitteln:</p>	<p>1. Zu der in Art. 9 Abs. 4 dieser Richtlinie genannten Eignungsprüfung werden nur Bewerber zugelassen, die nachweislich von den zuständigen einzelstaatlichen Stellen anerkannten, mindestens 400stündigen Lehrgang (einschließlich Laborausbildung) zu den unter Nummer 3 Buchstabe a) dieses Anhangs genannten Themen sowie ein mindestens 200-stündiges Praktikum unter der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes absolviert haben. Das Praktikum ist in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben, Kühl- und Gefrierhäusern bzw. Frischfleischkontrollstellen abzulegen.</p> <p>2. Hilfskräfte, die den Anforderungen von Anhang II der Richtlinie 71/118/EWG) genügen, können jedoch einen Lehrgang absolvieren, dessen</p>	<p>1. Die zuständige Behörde darf nur Personen zu amtlichen Fachassistenten ernennen, die sich entsprechend den nachstehenden Anforderungen einer Schulung unterzogen und eine Prüfung bestanden haben.</p> <p>2. Für diese Prüfungen hat die zuständige Behörde Sorge zu tragen. Um zu diesen Prüfungen zugelassen zu werden, müssen die Bewerber nachweisen können, dass sie sich folgenden Schulungen unterzogen haben: a)</p>

1900 BBB	1940 ABB	1992 FIKV	64/433 ANHANG III Berufliche Anforderungen an Hilfskräfte	854/2004 B. AMTLICHE FACHASSISTENTEN
			theoretischer Teil nur 200 Stunden in Anspruch nimmt.	mindestens 500 Stunden theoretische Schulung und mindestens 400 Stunden praktische Schulung in Bezug auf die unter Nummer 5 aufgeführten Themenbereiche sowie b) eine zusätzliche Schulung, die erforderlich ist, um amtliche Fachassistenten in die Lage zu versetzen, ihre Aufgaben fachkundig zu erfüllen.
			3. Die Eignungsprüfung gemäß Artikel 9 Absatz 4 der vorliegenden Richtlinie besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil und umfaßt folgende Bereiche:	3. Die in Nummer 2 Buchstabe a genannte praktische Schulung hat in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes und in Haltungsbetrieben sowie in sonstigen einschlägigen Betrieben zu erfolgen.
				4. Die Schulung und die Prüfungen müssen sich hauptsächlich auf rotes Fleisch oder auf Geflügelfleisch beziehen. Personen, die die Schulung für einen der beiden Bereiche absolvieren und die entsprechende Prüfung bestanden haben, müssen sich nur einer verkürzten Schulung unterziehen, um die Prüfung für den anderen Bereich abzulegen. Die Schulung und die Prüfung sollten sich auch auf frei lebendes Wild, farmwild und gegebenenfalls Hasentiere erstrecken.
				5. Die Schulung für amtliche Fachassistenten muss folgende Themenbereiche betreffen und die Prüfungen müssen das Vorhanden-

1900 BBB	1940 ABB	1992 FIKV	64/433 ANHANG III Berufliche Anforderungen an Hilfskräfte	854/2004 B. AMTLICHE FACHASSISSENTEN	
				sein der entsprechenden Kenntnisse bestätigen:	
				b) für Untersuchungen im Schlachthof und in Zerlegungsbetrieben:	a) in Bezug auf Haltungsbetriebe:
Im theoretischen Teile der Prüfung soll der Prüfling die erforderlichen Kenntnisse auf nachstehenden Gebieten nachweisen:	Im theoretischen Teil der Prüfung sind die erforderlichen Kenntnisse auf folgenden Gebieten nachzuweisen:	1. im theoretischen Teil:	a) theoretische Prüfung:	i) theoretischer Teil:	i) theoretischer Teil:
1. Hauptkennzeichen der Gesundheit an lebenden Tieren	1. Hauptkennzeichen der Gesundheit an lebenden Tieren	a) Kenntnisse der für die Ausbildung der in § 1 genannten Tätigkeiten geltenden Rechts- und Verwaltungsvorschriften	- Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie;	- Kenntnis der Organisation, der Produktionsmethoden, des internationalen Handels sowie der Schlacht- und Zerlegetechnologie in der Fleischwirtschaft;	- Kenntnis der/des landwirtschaftlichen Organisation, Produktionsmethoden,
2. Benennung und regelrechte Beschaffenheit der einzelnen Organe und sonstigen Körperteile der geschlachteten Tiere;	2. Benennung und regelrechte Beschaffenheit der einzelnen Organe und sonstigen Körperteile der geschlachteten Tiere;	b) Grundkenntnisse der Anatomie und Physiologie, Pathologie und Parasitologie der Schlachttiere	- Grundkenntnisse der Schlachttierpathologie;	- Grundkenntnisse der Hygiene und der guten Hygienepraxis sowie insbesondere der Betriebshygiene, der Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene und der Arbeitshygiene;	- gute Praxis der Viehhaltung;
3. Grundzüge der Lehre vom Blutkreislauf und vom Lymphstrom	3. Grundzüge der Lehre vom Blutkreislauf und vom Lymphstrom	c) Grundkenntnisse der Hygiene, insbesondere der Schlacht-,	- Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie von Schlachttieren;	- HACCP-Verfahren und Überprüfung der HACCP-gestützten Ver-	- Grundkenntnisse über Tierseuchen, insbesondere Zoo-

1900 BBB	1940 ABB	1992 FIKV	64/433 ANHANG III Berufliche Anforderungen an Hilfskräfte	854/2004 B. AMTLICHE FACHASSISSENTEN	
in Beziehung auf die Verbreitung von Krankheitserregern im Tierkörper	in Beziehung auf die Verbreitung von Krankheitserregern im Tierkörper	Fleisch-, Betriebs- und Personalhygiene		fahren;	nosen: Virus-, Bakterien-, Parasitenerkrankungen, usw.;
4. hauptsächliche Schlachtmethoden und gewerbsmäßige Ausführung der Schlachtungen;	4. hauptsächliche Schlachtmethoden und gewerbsmäßige Ausführung der Schlachtungen;	d) Kenntnisse der Betäubungs- und Schlachtmethoden	- Grundkenntnisse in Hygienefragen, insbesondere Betriebshygiene, Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene sowie Arbeitshygiene;	- Wohlbefinden von Tieren beim Entladen nach dem Transport und bei der Schlachtung;	- Monitoring zur Seuchenerkennung, Anwendung von Arzneimitteln und Impfstoffen, Rückstandsuntersuchungen;
5. Wesen und Merkmale der für die Fleischbeschau vornehmlich in Betracht kommenden Tierkrankheiten und fehlerhaften Zustände des Fleisches;	5. Wesen und Merkmale der für die Fleischbeschau vornehmlich in Betracht kommenden Tierkrankheiten und fehlerhaften Zustände des Fleisches;	e) Kenntnisse über das Zubereiten und Behandeln von Fleisch	- Kenntnis der Methoden und Verfahren der Erschlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Verpackung, Umhüllung und Beförderung von frischem Fleisch;	- Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie;	- Hygiene- und Gesundheitskontrollen;
6. wesentliche Bestimmungen über die Schlachttier- und Fleischbeschau im Inlande;	6. wesentliche Bestimmungen über die Schlachttier- und Fleischbeschau;	f) Kenntnisse über die Überwachung von Fleischsendungen aus Mitgliedsstaaten sowie der Einfuhr und Ausfuhr von Fleisch	- Kenntnis der Rechts- und Verwaltungsvorschriften, die die Ausübung ihrer Tätigkeit regeln;	- Grundkenntnisse der Pathologie geschlachteter Tiere;	- Wohlbefinden von Tieren im Haltungsbetrieb und beim Transport;

1900 BBB	1940 ABB	1992 FIKV	64/433 ANHANG III Berufliche Anforderungen an Hilfskräfte	854/2004 B. AMTLICHE FACHASSISSENTEN	
7. wichtigste Bestimmungen über die Bekämpfung der Tierseuchen, namentlich über die Anzeigepflicht, Maßnahmen vor polizeilichem Einschreiten und Schlachtverbote	7. wichtigste Bestimmungen über die Bekämpfung der Tierseuchen, namentlich über die Anzeigepflicht, Maßnahmen vor polizeilichem Einschreiten und Schlachtverbote, Vorschriften über das Schlachten von Tieren sowie wirtschaftliche Schlachtungsbeschränkungen und Schlachtsteuer- und Schlachtviehversicherungsvorschriften, soweit sie die Fleischbeschauer zu beachten haben.	g) Kenntnisse über Stichprobenverfahren	- Stichprobeverfahren;	- Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie geschlachteter Tiere;	- Umweltnormen: für Gebäude, Haltungsbetriebe und allgemein;
8. Führung der Dienstbücher und Erstattung kurzer schriftlicher Berichte	8. Führung der Tagebücher, der Statistik und Erstattung kurzer schriftlicher Berichte;			- entsprechende Kenntnis in Bezug auf TSE und andere wichtige Zoonosen und Zoonoseerreger;	- einschlägige Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
				- Kenntnis der Methoden und Verfahren der Schlachtung, Untersuchung, Zubereitung,	- Verbraucherbelange und Qualitätskontrolle;

1900 BBB	1940 ABB	1992 FIKV	64/433 ANHANG III Berufliche Anforderungen an Hilfskräfte	854/2004 B. AMTLICHE FACHASSISSENTEN	
				Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch;	
				– Grundkenntnisse der Mikrobiologie;	
				– Schlachttieruntersuchung;	
				– Trichinenuntersuchung;	
				– Fleischuntersuchung;	
				– Verwaltungsaufgaben;	
				– Kenntnis einschlägiger Rechts- und Verwaltungsvorschriften;	
				– Probenahmemethode;	
				– Betrugsfragen;	
Im praktischen Teile der Prüfung hat der Prüfling innerhalb einer angemessenen Zeit folgende Arbeiten auszuführen:	3) Im praktischen Teil der Prüfung sind innerhalb einer angemessenen Zeit folgende Arbeiten auszuführen:	2. im praktischen Teil Fertigkeiten auf den Gebieten:	b) praktische Prüfung:	ii) praktischer Teil:	ii) praktischer Teil:
1. Aufnahme der Erkennungsmerkmale sowie Untersuchung und Beurteilung eines lebenden Schlachttieres mit Rücksicht auf die Genußtauglichkeit	1. Aufnahme der Erkennungsmerkmale sowie Untersuchung und Beurteilung eines lebenden Schlachttieres mit Rücksicht auf die Genußtauglichkeit	a) Schlachttieruntersuchung bei Schweinen, Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden	- Schlachttieruntersuchung und -bewertung;	– Identifizierung von Tieren;	– Besichtigung von Haltungsbetrieben mit verschiedenen Haltungsformen und Aufzuchtmethoden;

1900 BBB	1940 ABB	1992 FIKV	64/433 ANHANG III Berufliche Anforderungen an Hilfskräfte	854/2004 B. AMTLICHE FACHASSISSENTEN	
des Fleisches nach den Ausführungsbestimmungen zu dem Gesetze	des Fleisches nach den Ausführungsbestimmungen zu dem Gesetz.				
2. vollständige Untersuchung und Beurteilung eines geschlachteten Rindes, Schweines und eines anderen Stückes Kleinvieh (Kalb, Schaf oder Ziege) nach Vorschrift der einschlägigen Bestimmungen;	2. vollständige Untersuchung und Beurteilung eines geschlachteten Rindes, Schweines und eines anderen Schlachttieres (Kalb, Schaf oder Ziege) nach den einschlägigen Bestimmungen;	b) Untersuchungsgänge bei der Fleischuntersuchung der verschiedenen Tiergattungen, insbesondere das Bestimmen und Erläutern erkennbarer Veränderungen am Schlachttierkörper, an den Nebenprodukten und im Fleisch	- Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung arttypischer Körperteile;	- Überprüfung des Alters;	- Besichtigung von Produktionsbetrieben;
3. Bestimmung der Tierart, von welcher ein vorgelegtes Organ her stammt;	3. Bestimmung der Tierart, von der ein vorgelegtes Organ stammt;	c) Trichinenuntersuchungen einschließlich der Beurteilung der Untersuchungsergebnisse	- Identifizierung einer Reihe von Schlachtkörperteilen, an denen Veränderungen aufgetreten sind, und Bemerkungen dazu;	- Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren;	- Beobachtung des Be- und Entladens von Tieren;
4. Bestimmung und Erläuterung mehrerer veränderter Körperteile von Schlachttieren mit Rücksicht auf die Fleischbeschau.	4. Bestimmung und Erläuterung mehrerer veränderter Körperteile von Schlachttieren mit Rücksicht auf die Fleischbeschau.	d) Technik der Probenahmen	- Fleischuntersuchung im Schlachthof;	- Fleischuntersuchung im Schlachthof;	- Laborvorführungen;
		e) Überwachung der Hygiene und der Verladetätigkeiten	- Hygienekontrolle;	- Trichinenuntersuchung;	- Veterinärkontrollen;

1900 BBB	1940 ABB	1992 FIKV	64/433 ANHANG III Berufliche Anforderungen an Hilfskräfte	854/2004 B. AMTLICHE FACHASSISTENTEN	
		f) Führen von Listen, Tagebüchern, verwaltungstechnisches Arbeiten	- Stichprobennahme.	– Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung artentypischer Tierkörperteile;	– Dokumentation;
				– Identifizierung bestimmter Schlachtkörperteile, an denen sich Veränderungen zeigen, und Erläuterungen dazu;	
				– Hygienekontrolle, einschließlich Überprüfung der guten Hygienepraxis und der Anwendung der HACCP-gestützten Verfahren;	
				– Registrierung der Ergebnisse der Schlachtieruntersuchung;	
				– Probenahmen;	
				– Rückverfolgbarkeit von Fleisch;	
				– Dokumentation.	

Mit der Verordnung 178/2002 ist eine Basisverordnung bezüglich des Lebensmittelrechts geschaffen worden. Auf dieser Verordnung basieren die weiteren ab 1. Januar 2006 anzuwendenden Verordnungen der EU 852/2004, 853/2004, 854/2004 und 882/2004. Damit wird versucht, ein vereinfachtes und zugleich flexibles System der Lebensmittelsicherheit zu schaffen. Dieses System umfasst die amtliche Überwachung von Lebensmitteln, insbesondere von frischem Fleisch, und bezieht das Konzept „vom Erzeuger bis zum Verbraucher“ umfassend ein, in dem der amtliche Tierarzt eine zentrale Rolle spielt. Es umfasst unter anderem die Ausbildungsbestimmungen für alle Mitarbeiter, die amtliche Kontrollen durchführen. In der Verordnung 854/2004 EG mit den besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs werden erstmals die Anforderungen an die berufliche Qualifikation der amtlichen Tierärzte definiert. Die Diskussionen über die Anforderungen an das Studium der Veterinärmedizin und Fortbildungsmaßnahmen der Tierärzte werfen auch Fragen bezüglich des Ausbildungsstandes der „heutigen“ Fleischkontrolleure auf.

Auf nationaler Ebene sind die Anforderungen an die Ausbildung und die Prüfung der nicht tierärztlichen Fleischbeschauer bereits im Jahre 1900 in den Ausführungsbestimmungen zu dem Reichsgesetz betreffend die Schlachtvieh- und Fleischschau (RGBl. S. 547) dargelegt worden. Das Arbeitsgebiet beschränkte sich vor allem auf die Schlachtvieh- und Fleischschau von gesunden Tieren, alle Fälle, bei denen sich Veränderungen am lebenden Tier oder am Fleisch ergaben, die als gesundheitlich bedenklich einzustufen waren, mussten dem zuständigen Tierarzt vorbehalten bleiben. Mit der Zweiten Änderung des Fleischbeschaugesetzes wurde ein weiteres Tätigkeitsfeld im Untersuchungsgang der geschlachteten Tiere hinzugefügt. So unterlagen seitdem auch Hausschlachtungen in öffentlichen Schlachthäusern der Beschau. Neben dem Berufsbild des Fleischbeschauers wurde ein zweiter wichtiger Zweig der Beschau implementiert: der Trichinenschauer, auch hier wurden die Ausbildung inklusive der Prüfung in den Ausführungsbestimmungen bereits detailliert festgelegt. In dem Fleischbeschaugesetz von 1940 wurden keine wesentlichen Änderungen bezüglich der Ausbildung und Prüfung der Fleischbeschauer und Trichinenschauer festgelegt. Als grundlegende neue Entwicklung ist jedoch anzumerken, dass erstmals Frauen zur Ausbildung als Trichinenschauer

zugelassen wurden, bemerkenswert ist auch, dass die reine Entnahme der Trichinenproben die Ausbildung als Trichinenschauer erforderte.

Die vorherrschende Art der Schlachtung war die Einzeltierschlachtung, dadurch war es möglich, dass die Lebendbeschau und die komplette Fleischbeschau von einem Fleischbeschauer durchgeführt werden konnten. Das Hauptaugenmerk lag aber immer auf der technischen Umsetzung der Beschau, wobei der Fleischbeschauer beim Erreichen der Grenzen seiner Zuständigkeit den zuständigen Fleischbeschautierarzt hinzuziehen musste. Die Themenbereiche der geforderten Kenntnisse sind im Wesentlichen gleich geblieben, sie sind lediglich im Laufe der Jahre den wissenschaftlichen Erkenntnissen angepasst worden.

Nach Gründung der EWG wurde eine Änderung des Fleischbeschaugesetzes notwendig, um eine Umsetzung der Richtlinie 64/433 „Frisches Fleisch“ zu ermöglichen. In der Richtlinie „Frisches Fleisch“ wurden die hygienischen Bedingungen der Gewinnung und des Inverkehrbringens von Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen konkretisiert. Der amtliche Tierarzt trägt die Verantwortung für die Überwachung, wobei er sich von „Hilfskräften“ unterstützen lassen kann. Im Anhang III werden die beruflichen Anforderungen, die an die Hilfskräfte gestellt werden, definiert. Die geforderten Bereiche müssen nach einer Ausbildung, die 400 Stunden Theorie und 200 Stunden Praxis mindestens umfassen muss, durch eine Eignungsprüfung abgedeckt sein. Im Anschluss durften die Hilfskräfte erste Beobachtungen und praktische Tätigkeiten der Schlachtieruntersuchung, die Fleischuntersuchungen sowie Hygienekontrollen von Fleisch unter der Überwachung durch den amtlichen Tierarzt durchführen.

Der Umsetzung dieser Richtlinie in nationales Recht wurde durch das Gesetz zur Durchführung der Richtlinie „Frisches Fleisch“ entsprochen, darauf beruhend durch die Hilfskräfte - Verordnung. Die nächste Stufe war das Fleischhygienegesetz von 1987. Dieses Gesetz enthält neben der Schlachtier- und Fleischuntersuchung auch die bisher in zahlreiche Vorschriften aufgesplitterten Bestimmungen über die hygienischen Bedingungen beim Umgang mit Fleisch, dies wurde durch die Namensgebung deutlich gemacht. Nach Paragraph 6 der Fassung von 1987 obliegt die Durchführung der amtlichen Untersuchungen und der Überwachung einem amtlichen Tierarzt, dabei können unter seiner Aufsicht fachlich ausgebildete Personen – die Fleischkontrolleure – eingesetzt werden. Die fachlichen Anforderungen an Ausbildung, Lehrgang und Prüfung werden in der Fleischkontrolleur – Verordnung präzisiert.

Der Fleischkontrolleur wird heute grundsätzlich unter der fachlichen Aufsicht eines amtlichen Tierarztes eingesetzt. Der Grad der fachlichen Aufsicht durch den amtlichen Tierarzt ist nicht festgelegt. Die Intensität der fachlichen Aufsicht muß sich im Einzelfall aus der Dauer der Berufstätigkeit und der fachlichen Erfahrung des Fleischkontrolleurs ergeben. Die Fachaufsicht kann reichen von der unmittelbaren Beaufsichtigung bei Anfängern und der regelmäßigen Aufsicht in bestimmten Zeitabständen entsprechend der früheren Regelung des § 54 der durch die Fleischhygiene-Verordnung aufgehobenen Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und die gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland – AB A – vom 3.2.1978 (BGBl. I S. 201) (BOROWKA, 1988). Die personelle Zuordnung der Aufgaben nach dem Fleischhygienerecht wird derzeit in der „allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung nach dem Fleischhygienegesetz und dem Geflügelhygienegesetz“ geregelt. Kapitel II Nr. 3 benennt genau die dem amtlichen Tierarzt vorbehaltene Durchführung amtlicher Aufgaben. Die Tätigkeit des Fleischkontrolleurs beschränkt sich in der Regel auf die Mitwirkung bei den amtlichen Untersuchungen und der Hygieneüberwachung, wobei immer noch die Konzentration auf der rein handwerklichen Ausführung der Fleischuntersuchung liegt, die endgültige Verantwortung liegt beim amtlichen Tierarzt. Bei der Schlachttieruntersuchung liegt die Zuständigkeit vor allem in Schlachthöfen bei den amtlichen Tierärzten, wobei der Fleischkontrolleur zur Durchführung berechtigt ist, sofern es sich um eine Hausschlachtung handelt bei der keine Merkmale festgestellt werden, die die Gesundheit des Fleisches zweifelhaft erscheinen lassen. Die Fleischhygieneüberwachung bei Hausschlachtungen kann also theoretisch von ein und demselben Fleischkontrolleur durchgeführt werden.

Die Verordnung 178/2002 mit ihren allgemeinen Grundsätzen und Anforderungen zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit kann analog zum deutschen LMBG als gemeinsames Dach des neuen europäischen Lebensmittelrechts angesehen werden (HARTIG, 2003). Dieses neue europäische Lebensmittelrecht legt Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten klar und eindeutig fest. Mit der nachvollziehbaren und überzeugenden Begründung, dass der Lebensmittelunternehmer am besten in der Lage ist, ein sicheres System der Lebensmittellieferung zu entwickeln und dafür zu sorgen, dass die von ihm gelieferten Lebensmittel sicher sind, wird der Wirtschaft die primäre rechtliche Verantwortung für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit tragen (178/2002 Präambel Nr. 30). Die Definition für Lebensmittel nach der VO 178/2002 sind alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigen Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem,

teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Mit dem in Kraft treten der Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH), die seit 16. Juni 2005 als Entwurf vorliegt, sollen die Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung nach dem Fleischhygienegesetz und dem Geflügelfleischhygienegesetz (AVV Fleischhygiene) vom 19. Februar 2002 (Beilage zum BAnz. Nr. 44a vom 5. März 2002) und die Allgemeine Verwaltungsvorschrift zum länderseitigen Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepraxis nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung (AVV Lebensmittelhygiene) vom 19. Juni 1998 (BAnz. S. 8384) außer Kraft treten. Diese AVV Lebensmittelhygiene soll zu einer einheitlichen Durchführung der amtlichen Überwachung aller Lebensmittel tierischen Ursprungs nach den neuen lebensmittelhygienerechtlichen Vorschriften beitragen (BERG, 2005).

Die Mitgliedsstaaten setzen das Lebensmittelrecht durch und überprüfen und überwachen, dass die entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts von den Lebensmittel- und Futtermittelunternehmern in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen eingehalten werden. Hierzu betreiben sie ein System der amtlichen Kontrollen und führen andere den Umständen angemessene Maßnahmen durch, einschließlich der öffentlichen Bekanntgabe von Informationen über die Sicherheit und Risiken von Lebensmitteln und Futtermitteln, der Überwachung der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit und andere Aufsichtmaßnahmen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen (178/2002 Artikel 17 (2)). Dieser für die Lebensmittelsicherheit neu geschaffene Rechtsrahmen hat sich nicht so sehr aus einem Mangel an Rechtsvorschriften oder –Instrumenten ergeben, sondern aus der Diskrepanz der Mittel, mit denen in der Vergangenheit auf bestimmte Situationen in verschiedenen Bereichen reagiert worden ist, oder in der Vielfalt der Massnahmen, die eingeleitet wurden, wenn ein Problem von einem Sektor, z.B. Futtermittel/Lebensmittel, einen weiteren miterfasste. Insofern ist es richtig und sinnvoll, alle die Lebensmittelsicherheit beeinflussenden Vorgänge (from the stable to the table) unter fachlich-rechtlichen Aspekten zusammenzufassen (HARTIG, 2003).

Dieses Konzept „from stable to table“ wird in der Begründung zum Vorschlag 2002/0141 COD wie folgt beschrieben: „Tiere ohne die erforderlichen Unterlagen zur Lebensmittelsicherheit vom Haltungsbetrieb werden nicht zur Schlachtung angenommen. Der amtliche Tier-

arzt berücksichtigt diese Informationen bei seiner Inspektionstätigkeit. Die Ergebnisse der Inspektionen werden der für die Aufzucht der Tiere im Betrieb zuständigen Person mitgeteilt. Gegebenenfalls kann die Schlachttieruntersuchung im Haltungsbetrieb durchgeführt werden.“ Bei der Annahme der Schlachttiere im Schlachtbetrieb wird erstmals die Verantwortung auf den Lebensmittelunternehmer übertragen.

Nach Verordnung 854/2004 beziehen sich die Inspektionen auf Informationen zur Lebensmittelkette (die erforderlichen Unterlagen aus dem Herkunftsbetrieb), Schlachttieruntersuchung, Wohlbefinden der Tiere (Tierschutz), Fleischuntersuchung, spezifiziertes Risikomaterial und andere tierische Nebenprodukte, Labortests sowie die Genusstauglichkeitskennzeichnung (Artikel 5). Damit sind die Ansprüche an die berufliche Qualifikation des amtlichen Kontrollpersonals bereits umrissen.

Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B präzisiert die Anforderungen an die amtlichen Fachassistenten. Zu den neuen Lehrgangsinhalten der Ausbildung zum Fachassistent gehört unter anderem die Kenntnis der Organisation, der Produktionsmethoden, des internationalen Handels sowie der Schlacht- und Zerlegetechnologie in der Fleischwirtschaft. Außerdem werden Kenntnisse in HACCP-Verfahren und die Überprüfung von HACCP-gestützten Verfahren in Theorie und Praxis gefordert. Auffällig ist nicht nur, dass die Anzahl der Stunden für Theorie (von 400 auf 500) und Praxis (von 200 auf 400) gestiegen sind, sondern auch, dass eine zusätzliche Schulung gefordert ist, die die Fachassistenten in die Lage versetzen soll, ihre Aufgaben kompetent zu erledigen. Die theoretische Schulung und die praktische Schulung, die mit einer Prüfung, die das Vorhandensein der entsprechenden Kenntnisse bestätigen soll, abschließen, umfassen neben den bekannten Untersuchungen im Schlachthof Untersuchungen in Zerlegebetrieben und die komplett neue Themenstellung der Haltungsbetriebe. Da neben den Tätigkeiten im Schlachthof dieser vollkommen neue Themenbereich gefordert wird, muss die praktische Schulung auch in Haltungsbetrieben stattfinden.

Zusätzlich zu den „gängigen“ Tierarten (Rind, Schwein, Schaf und Ziege, die traditionell zum menschlichen Verzehr geschlachtet werden) soll bei der Schulung und der Prüfung auch auf frei lebendes Wild, Farmwild und gegebenenfalls Hasentiere eingegangen werden. Zur Einordnung dieser Tiere muss die Verordnung 853/2004 hinzugezogen werden. So sind nach den Begriffsbestimmungen in Anhang I „frei lebendes Wild“ frei lebende Huf- und Hasentiere sowie Landsäugetiere, die für den menschlichen Verzehr gejagt werden und nach dem gelten-

den Recht des betreffenden Mitgliedstaats als Wild gelten, einschließlich Säugetiere, die in einem geschlossenen Gehege unter ähnlichen Bedingungen leben wie frei lebendes Wild, und frei lebende Vogelarten, die für den menschlichen Verzehr gejagt werden. „Farmwild“ sind Zuchtlaufvögel und andere als die in Nummer 1.2 (Haustiere der Gattungen Rind, Schwein, Schaf und Ziege sowie als Haustiere gehaltene Einhufer) genannten Landsäugetiere aus Zuchtbetrieben. Frei lebendes Wild wird zusätzlich noch in „Kleinwild“ (frei lebendes Federwild und frei lebende Hasentiere) und in „Großwild“ (frei lebende Landsäugetiere, die nicht unter die Begriffsbestimmung für Kleinwild fallen) unterteilt. Zum Verständnis dieser Begriffe kann das Bundesjagdrecht hinzugezogen werden:

§ 2 BJagdG (3) Zum Schalenwild gehören Wisente, Elch-, Rot-, Dam-, Sika-, Reh-, Gams-, Stein-, Muffel- und Schwarzwild.

(4) Zum Hochwild gehören Schalenwild außer Rehwild, ferner Auerwild, Steinadler und Seeadler. Alles Übrige gehört zum Niederwild.

So entspricht das bisherige Niederwild dem Kleinwild und das bisherige Hochwild dem Großwild. Mit der Ausbildung im Bereich des Farmwilds ist dem Fachassistenten ein bisher allein dem Tierarzt vorbehaltenes Aufgabengebiet eröffnet, die Gehegeüberwachung mit der regelmäßigen Gesundheitsüberwachung und der Fleischuntersuchung. Dies kann als ein wichtiger Teilbereich angesehen werden, in dem sich der Tierarzt von den Fachassistenten unterstützen lassen kann, da allein in Bayern ca. 2000 Damwildgehege genehmigt sind, die regelmäßig, das heißt alle vierzehn Tage, zumindest während der Schlachtperiode überprüft werden müssen.

Schlachthöfe, Wildverarbeitungsbetriebe und bestimmte Zerlegungsbetriebe sollen nach der VO 854/2004 dennoch von Tierärzten aufgrund des besonderen Fachwissens überprüft werden. Jedoch kann sich der Tierarzt von den Fachassistenten unterstützen lassen, in dem Vorschlag 2002/0141 COD wurde dies unter dem Begriff „Inspektionsteam“ definiert. In diesem Team sollte die Zahl der Mitarbeiter ausreichend sein, damit alle Anforderungen dieser Verordnung erfüllt sind. Die Richtlinie 64/433/EWG sprach dagegen davon, dass die personelle Verteilung (Anzahl der Hilfskräfte / amtlicher Tierarzt) derart gestaltet sein muss, damit gewährleistet ist, dass der amtliche Tierarzt in der Lage ist, die Tätigkeiten der Hilfskräfte auch zu überwachen. Derzeit gibt es keine wissenschaftliche Begründung, welcher Anteil amtlicher Tierärzte im Fleischuntersuchungsteam angemessen ist, um eine sichere und rechtskonforme Untersuchung zu gewährleisten. Daher gibt es den Vorschlag unter Berücksichtigung der rechtlichen Vorgaben, der aktuellen Bedingungen der Fleischuntersuchung und der Fleischun-

tersuchungsstatistik ein Zahlenverhältnis von Tierarzt zu Fleischkontrolleur als Mindestanforderung bei der Erarbeitung der AVV Lebensmittelhygiene festzulegen (KÜHNE und KLEIN, 2004).

Bei der reinen Fleischuntersuchung ist wie jeher die größtmögliche Unterstützungsarbeit der Fachassistenten zu sehen. So soll der amtliche Tierarzt nur regelmäßig die Arbeit der Fachassistenten überprüfen. Nur die Fleischuntersuchung außerhalb des Schlachthofes geschlachteter Tiere obliegt dem amtlichen Tierarzt. Bei der Anlieferung der Schlachttiere im Schlachthof kann der Tierarzt von Fachassistenten unterstützt werden. Die ersten Untersuchungen und Tierschutzkontrollen bei der Anlieferung können von Fachassistenten erledigt werden. Dazu gehört auch die Nämlichkeitsprüfung der Tiere, mit der Identifizierung und der Überprüfung des Alters. Nach entsprechender Risikoanalyse kann dies soweit gehen, dass die Fachassistenten die Erfassung der Informationen der Lebensmittelkette, die Schlachttieruntersuchungen und die Überprüfung der Ergebnisse des amtlichen oder zugelassenen Tierarztes aus dem Herkunftsbetrieb selbstständig durchführen. Voraussetzung ist, dass der amtliche Tierarzt sich regelmäßig vergewissert, dass der Fachassistent diese Überprüfungsaufgaben ordnungsgemäß durchführt. Weiterführend ist im Anschluss die Überwachung der Rückverfolgbarkeit von Fleisch auszuüben. Durch die Möglichkeit, dass der amtliche Fachassistent die erste Erfassung über die gute Hygienepraxis und die HACCP-gestützten Verfahren in z.B. den meist angeschlossenen Zerlegungsbetrieben durchführen kann, kann vermieden werden, dass der amtliche Tierarzt der so genannten Betriebsblindheit unterliegt.

Interessant ist, dass durch diese Verordnung ein reiner Trichinenschauer wieder möglich erscheint. Sofern nur Probennahme und Analysen im Zusammenhang mit der Trichinenuntersuchung von einem Fachassistenten durchgeführt werden sollen, muß die zuständige Behörde lediglich sicherstellen, dass er für diese Aufgaben „angemessen“ geschult worden ist. Anzumerken ist auch, dass laut Kapitel IV Teil B, für die Aktualisierung ihrer Kenntnisse die Fachassistenten selbst durch Teilnahme an Fortbildungsmaßnahmen und durch Fachliteratur sorgen sollen. Sie sollen sich „soweit irgend möglich jährlichen Fortbildungsmaßnahmen“ unterziehen. Für die Fortbildungsmaßnahmen der bereits zum amtlichen Fachassistenten ernannten Personen muß die zuständige Behörde entsprechende Maßnahmen ergreifen. Ob solche freiwilligen Fortbildungsmaßnahmen Sinn machen bzw. auch genutzt werden, muss sich erst noch zeigen.

Stellt man das Aufgabengebiet der amtlichen Tierärzte dem der amtlichen Fachassistenten gegenüber, so finden sich einige Themenbereiche, in denen sich Teamarbeit anbietet. Die Assistenz kann vor allem in den Bereichen Tierschutz, Grundsätzen der guten Hygienepraxis in den Bereichen der Haltung, Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene sowie der Anwendung der HACCP-Systems in der gesamten Lebensmittelkette stattfinden. In diesen Bereichen kann ein „Vier-Augen-Prinzip“ nur von Vorteil für die Überwachung der Lebensmittelsicherheit sein. Um dies effizient zu erreichen, sollten die Schulungen der „heutigen“ Fleischkontrolleure entsprechend der amtlichen Tierärzte baldmöglichst stattfinden.

Bisher war es dem Fleischkontrolleur möglich, den gestiegenen Anforderungen durch die regelmäßigen Schulungen nachzukommen. Bei dem Wechsel zum amtlichen Fachassistenten fehlen jedoch ganze Teilbereiche, die über eine gesonderte Fortbildung nachgeholt werden müssen.

Durch die Diskussionen bezüglich der Ausbildung der amtlichen Tierärzte nach dem Inkrafttreten der Verordnungen der EU Nr. 852/2004, 853/2004 und 854/2004 sind auch Fragen hinsichtlich des Ausbildungsstandes der Fleischkontrolleure aufgetreten. Im Gegensatz zu den amtlichen Tierärzten sind die beruflichen Anforderungen der Fleischkontrolleure in der nationalen Gesetzgebung bereits seit 1900 im Reichsgesetz betreffend die Schlachttier- und Fleischbeschau reglementiert. Die Änderungen der Fleischbeschau in den Gesetzen der Jahre 1937 und 1940 haben vor allem die Trichinenschau und die Hausschlachtungen betroffen. Betrachtet man die Ausführungsbestimmungen zu den jeweiligen Gesetzen, stellt man fest, dass hier auf die reine handwerkliche Umsetzung der Beschau Wert gelegt worden ist.

Mit der Umsetzung der Richtlinie 64/433 EWG in dem Fleischhygienegesetz wurde dem Anspruch auf die Beachtung der hygienischen Bedingungen bei der Gewinnung und dem Inverkehrbringen von Fleisch entsprochen. Das Gesetz zur Durchführung der Richtlinie Frisches Fleisch von 1965 war der erste Schritt auf dem Wege der Umsetzung. Darauf beruhend wurde die Hilfskräfte-Verordnung beschlossen. Erst in der Fleischkontrolleur-Verordnung von 1992 sind die gesamten Anforderungen der Richtlinie „Frisches Fleisch“ über den Prüfungskatalog erfüllt. Die näheren Vorschriften der Länder wurden beispielsweise in Bayern durch die Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Fleischkontrolleure (FIAPO) erlassen.

Durch die Verordnung 854/2004, in der die exakten beruflichen Anforderungen an die nun als „amtliche Fachassistenten“ bezeichneten Fleischkontrolleure definiert werden, müssen die Ausbildungs- und die Prüfungsbedingungen neu betrachtet werden. In dieser Verordnung wird die Ausbildung der Fachassistenten nicht nur in Bezug auf die Tätigkeit in einem Schlachthof begrenzt, sondern auf Zerlegebetriebe und Haltungsbetriebe ausgeweitet. Diese komplexen Themenbereiche benötigen weit mehr Zeit, was durch die Forderung nach 500 Stunden theoretischer und 400 Stunden praktischer Ausbildung verdeutlicht wird. Die Projektgruppe der AFFL hat diesbezüglich Eckpunkte für die Umsetzung erarbeitet, die kritisch zu beurteilen sind, bevor sie in einer nationalen Durchführungsverordnung verankert werden.

Ein Zusammenspiel von amtlichem Tierarzt und Fachassistent kann in vielen Bereichen dazu führen, dass das System der Lebensmittelsicherheit durch bestmögliche Überwachung gesichert wird. Dazu ist erforderlich, dass die Fleischkontrolleure, die bereits im Dienst sind, durch Fortbildungsmaßnahmen baldmöglichst auf den Wissensstand der amtlichen Fachassistenten gebracht werden.

-From meat inspector to professional assistants - Development of the legal foundations of the occupational image from 1900 to 2006

In consequence of the discussions regarding the education of the official veterinarians after the introduction of the orders of the EU No. 852/2004, 853/2004 and 854/2004 questions have also appeared concerning the educational condition of the meat controllers. Contrary to the official veterinarians the professional requirements of the meat controllers are regulated in the national legislation already since 1900 in the imperial law concerning the battle animal and meat inspection. By the laws of the years 1937 and 1940 there have been major changes in the meat inspection basically in the field of the examination of trichina and the house butcherings. If you have a closer look at the execution regulations to the respective laws, you find out that it considers mainly the pure handcraft conversion of the inspection.

With the conversion of the guideline 64/433 European Economic Community in the meat hygiene law attention of the hygienic conditions in the production as well in marketing of meat were claimed. The law of the realization of the guideline fresh meat of 1965 was the first step on the way of the conversion. Based on this guideline the helper's order was decided. Only in the meat controller-order of 1992 the whole requirements of the guideline „ fresh meat “ about the exam catalog have been fulfilled. The more detailed regulations of the countries were remitted for example in Bavaria by the education order and examination regulations for meat controllers (FIAPO).

In the EU – regulation No. 854/2004 all requirements regarding the training und testings courses of the meat inspectors respectively newly called “professional assistants” are defined. In this order the education of the professional assistants is limited not only concerning the activity in a slaughter-house, but is expanded on dissection and posture companies. These more complex subjects are demanding more time in the training courses and therefore the education period is risen up to 500 hours theoretical and 400 hours of practical education. The taskforce of the AFFL developed in this regard vertices for this implementing, which must be critical evulated before fixed in a national executive order.

A teamwork of official veterinarian and professional assistant can lead to a successful system of food safety by the best possible supervision. Therefore it is necessary that the meat controllers already working in civil service are being instructed by advanced training measures as soon as possible to achieve the level of knowledge of the newly official professional assistants.

10 Anhang

10.1 Abbildungsverzeichnis

- Abb. 1 Seite 1 aus „Spindler-Theurer – Das Schlachtvieh- und Fleischbeschaugesetz“
- Abb. 2 Seite 1 aus „Deckblätter zu Spindler-Theurer – Das Schlachtvieh- und Fleischbeschaugesetz“
- Abb. 3 Kopie „Reichsgesetzblatt Teil I Nr. 191“
- Abb. 4 Kopie „Bundesgesetzblatt Teil I Nr. 16“
- Abb. 5 Ausschnitt aus dem Lehrplan von 2005 der Regierung von Mittelfranken

10.2 Sammlung der erwähnten Rechtsvorschriften

10.2.1 ad 2.1

§ 5 Abs. 3 Reichsgesetz

Zu Beschauern sind approbierte Tierärzte oder andere Personen, welche genügende Kenntnisse nachgewiesen haben, zu bestellen.

§ 24 Reichsgesetz

Landesrechtliche Vorschriften über die Trichinenschau und über den Vertrieb und die Verwendung von Fleisch, welches zwar zum Genusse für Menschen tauglich, jedoch in seinem Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt ist, ferner landesrechtliche Vorschriften, welche mit Bezug auf

1. die der Untersuchung zu unterwerfenden Tiere,
2. die Ausführung der Untersuchung durch approbierte Tierärzte,
3. den Vertrieb beanstandeten Fleisches oder des Fleisches von Tieren der im § 18 bezeichneten Arten

weitergehende Verpflichtungen als dieses Gesetz begründen, sind mit der Maßgabe zulässig, dass ihre Anwendbarkeit nicht von der Herkunft des Schlachtviehs oder des Fleisches abhängig gemacht werden darf.

§ 3 Abs. 2 BB A

Die Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischschau ist approbierten Tierärzten zu übertragen. Wo Tierärzte, die zur Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischschau bereit und geeig-

net sind, nicht zur Verfügung stehen, können auch solche Personen zu Beschauern bestellt werden, die nach Maßgabe der hierüber ergehenden besonderen Anweisung genügende Kenntnisse nachgewiesen haben. Sollen Nichttierärzte auch in anderen Fällen mit der Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischschau betraut werden, so bedarf es hierzu der Genehmigung der Landesregierung. Soweit nichttierärztliche Beschauer bereits tätig sind, darf ihre Entlassung zugunsten Tierärzten nur dann erfolgen, wenn es das Allgemeininteresse es erfordert.

§ 11 Abs. 1 BB A

Ist der Beschauer nicht approbierter Tierarzt, so hat er die Erlaubnis zur Schlachtung nur dann zu erteilen, wenn das Schlachtvieh Erscheinungen einer Krankheit überhaupt nicht oder lediglich von solchen Krankheiten aufweist, welche nur unerheblich sind und das Allgemeinbefinden nicht wesentlich stören, ferner bei Knochenbrüchen und sonstigen schweren Verletzungen, bei Vorfall der Gebärmutter, sofern derselbe im unmittelbaren Anschluß an die Geburt eingetreten ist, Geburtshindernissen, Aufblähen nach Aufnahme von Grünfutter oder bei drohender Erstickung, in diesen Fällen jedoch nur dann, wenn nach dem Eintreten des Schadens höchstens 12 Stunden verstrichen sind, und nur unter der Bedingung, dass die Schlachtung sofort vorgenommen wird.

§ 30 Nr. 1a-n BB A

Beschauer, welche nicht im Besitze der Approbation als Tierarzt sind, dürfen die selbstständige Beurteilung des Fleisches nur in folgenden Fällen und nur dann übernehmen, wenn vor der Untersuchung eine nach § 17 Abs. 2 unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tieres nicht stattgefunden hat, auch wichtige Teile weder entfernt noch einer nach § 17 Abs. 4 unzulässigen Behandlung unterzogen worden sind:

- a) wenn bei der Untersuchung alle Teile des Schlachtviehs gesund befunden werden oder nur folgende Mängel am Fleische festgestellt worden sind:
 - a) tierische Schmarotzer, ausgenommen jedoch die gesundheitsschädlichen Finnen (beim Rinde *Cysticercus inermis*, beim Schweine, Schafe, Hunde und bei der Ziege *Cysticercus cellulosae*);
 - b) bindegewebige Verwachsungen von Organen ohne Eiterung und ohne übelriechende wässerige Ergüsse, sowie vollständig abgekapselte Eiterherde;
 - c) Entzündungen der Haut ohne ausgebreitete Bildung von Eiter oder Jauche;
 - d) örtlich begrenzte Geschwülste;

- e) örtliche Strahlenpilzkrankheit;
 - f) Tuberkulose eines Organes oder Tuberkulose zweier Organe, falls vollständige Abmagerung nicht vorliegt, im Falle der Erkrankung zweier Organe jedoch nur dann, wenn die Krankheitsbereiche verkalkt oder bindegewebig abgekapselt sind, die Verbreitung der Tuberkulose nicht auf dem Wege des großen Blutkreislaufs erfolgt und nicht ausgedehnt ist, namentlich die Knochen nicht ergriffen und die veränderten Teile (vgl. § 35 Nr. 4) leicht und sicher entfernbar sind;
 - g) Nesselfieber (Backsteinblattern), Herzklappenrotlauf, ferner Bläschenausschlag an den Geschlechtsteilen;
 - h) Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln;
 - i) Missbildungen, wenn eine Störung des Allgemeinbefindens oder eine Veränderung der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden ist;
 - k) auf mechanischen Wege entstandene Blutergüsse, Farbstoffablagerungen, Verhärtungen und Verkalkungen in einzelnen Organen und Körperteilen;
 - l) Vorhandensein von Mageninhalt oder sonstigen Verunreinigungen in den Lungen oder im Blute;
 - m) Beschmutzung und Verunreinigung des Fleisches durch Insekten, Verschimmeln usw., sowie Veränderungen desselben durch Aufblasen;
 - n) schleichende, ohne Störung des Allgemeinbefindens verlaufende Schweineseuche, sofern die Tiere gut genährt (gemästet) sind, außer Husten keinerlei Krankheitserscheinungen zeigten und nur die vorderen Lungenabschnitte mit Entzündungsherden (grauroten oder grauen, verdichteten Herden) behaftet befunden werden, während die übrigen Teile der Lungen, das Brustfell und der Herzbeutel, von Veränderungen frei sind, oder sofern nur Überbleibsel der Schweineseuche (Verwachsungen, Vernarbungen, eingekapselte verkäste Herde und dergleichen) vorhanden sind,
- in allen diesen Fällen jedoch nur dann, wenn der Beschauer das Tier im lebenden Zustand untersucht hat;

§ 30 Nr. 2 BB A

2. in den im § 33 Abs. 2 bezeichneten Fällen der Genussuntauglichkeit des Fleisches, sowie in allen anderen Fällen, in welchen der Besitzer oder dessen Vertreter mit der unschädlichen Beseitigung des von dem Beschauer für genussuntauglich erachteten Fleisches einverstanden ist.

§ 31 BB A

In allen im § 30 nicht aufgeführten Fällen bleibt die Entscheidung dem zuständigen tierärztlichen Beschauer vorbehalten.

§ 33 BB A

(1) Als untauglich zum Genusse für Menschen ist der ganze Tierkörper (Fleisch mit Knochen, Fett, Eingeweiden und den zum Genusse für Menschen geeigneten Teilen der Haut, sowie das Blut) anzusehen, wenn einer der nachstehend aufgeführten Mängel festgestellt worden ist:

1. Milzbrand, ausgenommen örtlicher Milzbrand bei Schweinen;
2. Rauschbrand;
3. Rinderseuche;
4. Tollwut;
5. Rotz;
6. Rinderpest;
- 7a. Blutvergiftungen, wenn erhebliche sinnfällige Veränderungen des Muskelfleisches bestehen. Beim Fehlen solcher Veränderungen hat im Falle des Verdachts auf Blutvergiftung die gleiche Beurteilung zu erfolgen, wenn die bakteriologische Fleischuntersuchung nicht die Unschädlichkeit oder die sonstige Unbedenklichkeit des Fleisches ergibt, oder wenn der Besitzer oder dessen Stellvertreter zwecks Vermeidung der bakteriologischen Fleischuntersuchung mit der unschädlichen Beseitigung des ganzen Tierkörpers einverstanden ist.
- 7b. Das Vorhandensein von Fleischvergiftungserregern mit Ausnahme des in § 37 III Nr. 8 genannten Falles;
8. Tuberkulose, wenn das Tier infolge der Erkrankung vollständig abgemagert ist;
9. Rotlauf der Schweine, wenn eine erhebliche sinnfällige Veränderung nicht nur des Fettgewebes, sondern auch des Muskelfleisches besteht;
10. Schweineseuche und Schweinepest, wenn eine erhebliche sinnfällige Veränderung des Muskelfleisches eingetreten ist;
11. Starrkrampf, wenn die Ausblutung mangelhaft ist und sinnfällige Veränderungen des Muskelfleisches bestehen;
12. Gelbsucht, wenn sämtliche Körperteile auch nach Ablauf von mindestens 24 Stunden nach der Schlachtung noch stark gelb oder gelbgrün gefärbt oder wenn die Tiere abgemagert sind oder wenn das Fleisch nach 24 Stunden bei der Koch- oder Bratprobe einen widerlichen Geruch oder Geschmack zeigt;

13. hochgradige allgemeine Wassersucht, sofern diese noch nach mindestens 24stündigem Hängenlassen des Tierkörpers festzustellen ist;
14. Geschwülste, wenn solche an zahlreichen Stellen des Muskelfleisches, der Knochen oder Fleischlymphdrüsen vorhanden sind;
15. Finnen (*Cysticercus cellulosae*) oder Trichinen bei Hunden;
16. hochgradiger Harn- oder Geschlechtsgeruch, widerlicher Geruch oder Geschmack des Fleisches nach Arzneimitteln, Desinfektionsmitteln u. dgl., hochgradig fischiger oder traniger Geruch, auch bei der frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmenden Koch- oder Bratprobe und nach dem Erkalten;
17. vollständige Abmagerung des Tieres infolge einer Krankheit;
18. vorgeschrittene Fäulnis- und ähnliche Zersetzungsvorgänge;
19. Ansteckende Blutarmut bei Einhufern.

(2) Den im Abs. 1 aufgeführten Mängeln ist gleichzuachten, wenn das Tier in den in § 2 Nr. 1 bezeichneten plötzlichen Todesfällen nicht unmittelbar nach dem Tode ausgeweidet ist, ferner wenn es, abgesehen von diesen beiden Fällen, eines natürlichen Todes gestorben oder im Verenden getötet, oder wenn es totgeboren oder ungeboren ist.

§ 48 BB A

Die gesamte Tätigkeit der Beschauer ist nach Maßgabe der von den Landesregierungen zu erlassenden Vorschriften dergestalt einer fachmännischen Kontrolle zu unterwerfen, dass in jedem Fleischbeschaubezirke mindestens alle zwei Jahre eine Revision stattfindet.

§ 3 BB B

Zur Prüfung dürfen nur zugelassen werden Bewerber männlichen Geschlechts, die

1. das 23. Lebensjahr vollendet und das 50- Lebensjahr noch nicht überschritten haben;
2. körperlich tauglich, insbesondere im Vollbesitz ihrer Sinne sind;
3. mindestens vier Wochen lang einen regelmäßigen theoretischen und praktischen Unterricht in der Schlachtvieh- und Fleischschau in einem öffentlichen Schlachthofe unter Leitung eines die Fleischschau dort amtlich ausübenden Tierarztes genossen haben.

Die Landesregierung bezeichnet die Schlachthöfe, bei denen die Ausbildung erfolgen darf, sowie die Leiter des Unterrichts. Ausnahmsweise dürfen Bewerber zugelassen werden, die das 23. Lebensjahr noch nicht vollendet oder das 50. Lebensjahr bereits überschritten haben. Die Zulassung zur Prüfung ist zu versagen, wenn Tatsachen vorliegen, welche die Unzuverlässigkeit des Nachsuchenden in bezug auf die Ausübung des Berufs als Fleischbeschauer

dartun. Über die Zulassung zur Prüfung entscheidet der Vorsitzende der Prüfungskommission. Gegen die Versagung kann von dem Zurückgewiesenen Beschwerde eingelegt werden. Die näheren Bestimmungen hierüber sind von den Landesregierungen zu erlassen.

§ 4 BB B

Dem Gesuch um Zulassung zur Prüfung sind außer einem Altersnachweis (§ 3 Abs. 1 Nr. 1), einem ärztlichen Zeugnis über die erforderliche Körperbeschaffenheit (§ 3 Abs. 1 Nr. 2) und einer Bescheinigung über die vorgeschriebene Ausbildung (§ 3 Abs. 1 Nr. 3) ein kurzer selbstgeschriebener Lebenslauf und ein amtliches Führungszeugnis beizufügen.

§ 3 BB E

Dem Gesuch um Zulassung sind beizufügen:

1. ein kurzer Lebenslauf
2. der Nachweis, daß der Bewerber des 21. Lebensjahr vollendet hat,
3. ein amtliches Führungszeugnis
4. der Nachweis, daß der Bewerber mindestens vierzehn Tage lang einen regelmäßigen theoretischen und praktischen Unterricht in der Trichinen- und Finnschau auf einem öffentlichen Schlachthof unter der Leitung eines die Fleischbeschau dort amtlich ausübenden Tierarzt mit Erfolg genossen hat.

Die Ausbildung bei einer von der Landesregierung hierzu ermächtigten, mit den Untersuchung von Fleisch durch einen amtlich die Fleischbeschau ausübenden Tierarzt stattfindet, oder auf einem mit einer Hochschule in Verbindung stehenden tierärztlichen Institute kann der Ausbildung auf einem Schlachthofe gleichgeachtet werden. Die Zulassung zur Prüfung ist zu versagen, wenn Tatsachen vorliegen, welche die Unzuverlässigkeit des Nachsuchenden in bezug auf die Ausübung des Berufs als Trichinenschauer dartun.

10.2.2 ad 2.2

§ 1a Zweites Gesetz zur Änderung

Schweine und Hunde, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, sind nach der Schlachtung amtlich auch auf Trichinen zu untersuchen (Trichinenschau). Der Trichinenschau unterliegen ferner nach der Tötung Wildschweine, Füchse, Dachse und andere fleischfressende Tiere, die Träger von Trichinen sein können, wenn das Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

§ 2 BB A Nr. 2

Die Anmeldung zur Untersuchung vor dem Schlachten (Schlachtviehbeschau) darf unterbleiben:

....

2. Bei Hausschlachtungen von Schafen und Ziegen im Alter von nicht mehr als drei Monaten (§ 2 des Gesetzes), sofern die Schlachttiere keine Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung zeigen.

In diesem Falle ist eine Anmeldung zur Untersuchung nach dem Schlachten nur erforderlich, wenn sich bei der Schlachtung Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung zeigen.

Die Ausnahmen des Abs. 1 und 2 entfallen für Hausschlachtungen von Schafen und Ziegen im Alter von nicht mehr als drei Monaten, wenn die Schlachtungen in Schlachthäusern erfolgen, in denen gewerbliche Schlachtungen vorgenommen werden.

§ 49 Abs. 1 BB A

Schweine und Hunde, deren Fleisch zum Genusse für Menschen verwendet werden soll, unterliegen nach der Schlachtung auch einer amtlichen Untersuchung auf Trichinen (Trichinenschau). Der Trichinenschau unterliegen ferner Wildschweine, Bären, Katzen, Füchse, Dachse und andere fleischfressende Tiere, die Träger von Trichinen sein können, wenn deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

§ 49 Abs. 3 BB A

Die Trichinenschau ist bei Schweinen und Hunden möglichst im Anschluß an die Schlachtung, bei sonstigen trichinenschaupflichtigen Tieren vor der Zerlegung.

§ 51 Abs. 1 BB A

(1) Zu Trichinenschauern sind entweder Tierärzte oder Fleischbeschauer, sofern letztere zugleich die Befähigung zur Ausübung der Trichinenschau besitzen, oder andere Personen zu bestellen, die genügende Kenntnisse nachgewiesen haben.

§ 51 Abs. 2 BB A

(2) Die Ausbildung und Prüfung der Trichinenschauer hat nach den „Prüfungsvorschriften für die Trichinenschauer“ – Ausführungsbestimmungen E zum Fleischbeschaugesetz – zu erfolgen.

§ 52 BB A

Für die Untersuchung auf Trichinen und die Ausrüstung der Trichinenschau ist die „Anweisung für die Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches auf Trichinen“ – Anlage b der Ausführungsbestimmungen D zum Fleischbeschaugesetz – maßgebend.

§ 54 Abs. 1 BB A

Entdeckt ein Trichinenschauer, der nicht Tierarzt ist, in den untersuchten Fleischproben Trichinen oder Gebilde, deren Natur ihm zweifelhaft oder unbekannt ist, so hat er den ganzen Tierkörper vorläufig zu beschlagnahmen und die Ortspol.-Behörde zu benachrichtigen. Die weitere Untersuchung und Beurteilung des Tierkörpers bleibt dem zuständigen Tierarzt vorbehalten.

10.2.3 ad 2.3

§ 1 Abs. 3 Fleischbeschaugesetz

(3) Schweine und Hunde, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, sind nach der Schlachtung amtlich auch auf Trichinen zu untersuchen (Trichinenschau). Ferner unterliegen der Trichinenschau nach der Tötung Wildschweine, Bären, Füchse, Sumpfbiber, Dachse und andere fleischfressende Tiere, die Träger von Trichinen sein können, wenn das Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

§ 4 Abs. 3 Fleischbeschaugesetz

(3) Als Beschauer sind Tierärzte zu bestellen. Andere Personen können nur dann bestellt werden, wenn sie genügende Kenntnisse nachgewiesen haben.

§ 1 Abs. 1 Ausführungsbestimmung B

(1) Zur Ausübung der Schlachtier- und Fleischschau dürfen außer Tierärzte nur solche männliche Personen bestellt werden, die die vorgeschriebene Prüfung als Fleischbeschauer bestanden haben.

§ 29 ABA

(1) Fleischbeschauer dürfen die selbständige Beurteilung des Fleisches nur unter folgenden Voraussetzungen übernehmen:

1. vor der Untersuchung darf eine unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tieres nicht stattgefunden haben, auch dürfen wichtige Teile weder entfernt noch einer unzulässigen Behandlung unterzogen worden sein (§ 14 Abs. 2 und 4);

2. der Fleischbeschauer muß ferner das Tier in lebendem Zustand untersucht haben;

3. bei der Fleischschau müssen ferner alle Teile des Schlachtieres als gesund befunden oder es dürfen nur folgende Mängel am Fleisch festgestellt worden sein:

a) tierische Schmarotzer, ausgenommen jedoch die Trichine (*Trichina spiralis*) und die gesundheitsschädlichen Finnen (beim Rind *Cysticercus inermis*, beim Schwein *Cysticercus cellulosae*);

b) bindegewebige Verwachsungen von Organen ohne Eiterung und ohne übelriechende wässrige Ergüsse sowie vollständige abgekapselte Eiterherde;

c) Entzündungen der Haut ohne ausgebreitete Bildung von Eiter oder Jauche;

d) örtlich begrenzte Geschwülste;

e) örtliche Strahlenpilzkrankheit;

f) örtliche Tuberkulose (Abs. 2);

g) Bläschenausschlag an den Geschlechtsteilen;

h) Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln;

i) Missbildungen, wenn eine Störung des Allgemeinbefindens oder eine Veränderung der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden ist;

k) auf mechanischem Wege entstandene Blutergüsse, Farbstoffablagerungen, Verhärtungen und Verkalkungen in einzelnen Organen und Körperteilen;

l) Vorhandensein von Mageninhalt oder sonstigen Verunreinigungen in der Lunge oder im Blut;

m) Beschmutzungen oder Verunreinigungen des Fleisches durch Insekten, Verschimmelung usw. sowie Veränderung durch Aufblasen;

n) Schleichende, ohne Störung des Allgemeinbefindens verlaufende Nachkrankheiten der Ferkelgrippe (AB. C Zweiter Abschnitt Nr. 13), sofern die Tiere gut genährt (gemästet) sind, außer Husten keinerlei Krankheitserscheinungen zeigten und nur die vorderen Lungenabschnitte mit Entzündungsherden (grauroten oder grauen verdichteten Herden) behaftet befunden werden, während die übrigen Teile der Lunge, das Brustfell und der Herzbeutel von Veränderungen frei sind, oder sofern nur Überbleibsel der Ferkelgrippe (Verwachsungen, Vernarbungen, eingekapselte verkäste Herde u. dgl.) vorhanden sind.

(2) Örtliche Tuberkulose (Abs. 1 Nr. 3 f) ist als vorliegend zu erachten, wenn sich die tuberkulösen Veränderungen beschränken

1. auf die Lymphknoten des Kopfes mit oder ohne tuberkulöse Erkrankung der Mandeln oder
2. auf einen oder mehrere Gekröslymphknoten mit oder ohne tuberkulöse Veränderungen im zugehörigen Darmabschnitt ohne Rücksicht auf die Miterkrankung der Lymphknoten des Kopfes oder
3. auf die Lymphknoten mit oder ohne tuberkulöse Veränderungen in der Lunge selbst ohne Rücksicht auf die Miterkrankung der Lymphknoten des Kopfes. Jedoch dürfen die tuberkulösen Herde in der Lunge nur gering an Zahl und Umfang und müssen deutlich bindegewebig abgegrenzt sein oder,
4. auf die Lymphknoten an der Leberpforte mit oder ohne tuberkulöse Veränderungen in der Leber.

(3) Unter den Voraussetzungen des Abs. 1 Nr. 1 ist der Fleischbeschauer zur selbständigen Beurteilung des Fleisches auch in den im § 32 Abs. 2 bezeichneten Fällen der Genußuntauglichkeit des Fleisches sowie in allen anderen Fällen zuständig, in denen der Besitzer oder dessen Vertreter mit der unschädlichen Beseitigung des von dem Fleischbeschauer für genußuntauglich erachteten Fleisches einverstanden ist.

§ 54 ABA

(1) Die gesamte Tätigkeit in der Schlachtier- und Fleischschau und in der Trichinenschau unterliegt einer fachlichen Beaufsichtigung. In jedem Fleischbeschaubezirk muß mindestens alle zwei Jahre eine Überprüfung stattfinden.

(2) Die fachliche Beaufsichtigung der Fleischbeschauer obliegt regelmäßig den beamteten Tierärzten innerhalb ihrer Amtsbezirke. Sie haben eine Liste über die in ihrem Bezirk tätigen Fleischbeschauer (Name, Geburtstag, Beschaubezirk) zu führen, in dieser alle Veränderungen nachzutragen und den Tag der Überprüfungen und Nachprüfungen der Fleischbeschauer sowie wichtige dabei gemachte Beobachtungen zu vermerken.

(3) Die fachliche Aufsicht über die Fleischbeschautierärzte sowie über die Untersuchungsstellen für die bakteriologische Fleischuntersuchung obliegt dem tierärztlichen Sachbearbeiter der höheren Verwaltungsbehörde. Die Aufsicht über die Fleischbeschautierärzte kann von der höheren Verwaltungsbehörde auch den nachgeordneten beamteten Tierärzten übertragen werden.

(4) Die Überprüfungen (Abs. 1) der einzelnen Beschaubezirke sind tunlichst gelegentlich von Dienstreisen auszuführen. Sie haben sich auf die gesamte Diensttätigkeit der Beschauer zu erstrecken. Insbesondere ist dabei zu prüfen, ob

a) die Fleischbeschauer noch im Besitz der Befähigung zur Ausübung der Schlachtier- und Fleischschau sind,

b) die Ausrüstung des Beschauers und die Beschaustempel sich in vorschriftsmäßigem und gutem Zustand befinden,

c) die Tagebücher der Beschauer ordnungsgemäß geführt sind und die statistischen Zusammenstellungen mit den Eintragungen in den Tagebüchern übereinstimmen,

d) die vorgeschriebenen Fortbildungs- und Wiederholungslehrgänge rechtzeitig abgeleistet sind,

e) die sonstigen Vorschriften über die Schlachtier- und Fleischschau sowohl von den Beschauern als auch von den Tierbesitzern beachtet worden sind.

(5) Der beamtete Tierarzt hat ferner öfters einer Schlachtier- und Fleischschau durch den Beschauer beizuwohnen und gelegentlich ein von diesem untersuchtes Tier nachzuuntersuchen.

(6) Die bei den Überprüfungen beobachteten Mängel, die der Abstellung bedürfen, sind den für die Bestellung der betreffenden Beschauer zuständigen Behörden unverzüglich anzuzeigen.

(7) Im übrigen sind die Ergebnisse der Überprüfungen bei den zu erstattenden Jahresberichten nach den entsprechenden besonderen Anordnungen zu verwerten.

(8) Die vorstehenden Bestimmungen finden auf die Trichinenschau sinngemäß Anwendung mit der Maßgabe, daß die Überprüfungen mindestens alle drei Jahre durchzuführen sind. Die Überprüfungen sind tunlichst mit den Nachprüfungen der Trichinenschauer zu verbinden.

§ 1 ABB

(1) Zur Ausübung der Schlachtier- und Fleischschau dürfen außer Tierärzten nur solche männliche Personen bestellt werden, die die vorgeschriebene Prüfung als Fleischbeschauer (§ 2) bestanden haben.

(2) Von der Bestellung als Fleischbeschauer sind ausgeschlossen Personen, bei denen Umstände vorliegen, auf Grund deren Unzuverlässigkeit, Befangenheit oder Bedenken in gesundheitlicher Hinsicht angenommen werden können, insbesondere sind abzulehnen Personen, die sich gewerbsmäßig mit der Ausübung der Tierheilkunde oder der Kastration bei Tieren, dem Fleischhandel, der Viehverwertung, dem Leichenbestattungsdienst oder der Tierkörperbeseitigung beschäftigen oder das Fleischergewerbe betreiben oder Agenten eines Tierversicherungsunternehmens sind.

§ 2 ABB

(1) Die Prüfung ist vor dem von der höheren Verwaltungsbehörde bestellten Prüfungsausschuss für Fleischbeschauer abzulegen.

(2) Für den Bezirk einer höheren Verwaltungsbehörde ist mindestens ein Prüfungsausschuß zu bilden. Dem Prüfungsausschuß müssen angehören:

- a) der tierärztliche Sachbearbeiter der höheren Verwaltungsbehörde als Vorsitzender,
- b) der Leiter eines Ausbildungslehrgangs,
- c) ein weiterer geeigneter Tierarzt und zwar in erster Linie ein beamteter Tierarzt, in der Regel der des Prüfungsorts.

(3) Auch wenn für den Bezirk der höheren Verwaltungsbehörde mehrere Prüfungsausschüsse gebildet werden, ist der tierärztliche Sachbearbeiter der höheren Verwaltungsbehörde regelmäßig für alle Ausschüsse zum Vorsitzenden zu bestellen. Die Prüfungsbezirke sind abzugrenzen.

(4) Für jedes Mitglied des Prüfungsausschusses ist ein Stellvertreter zu bestellen.

(5) Ausnahmsweise, namentlich in Fällen, in denen die Zuziehung eines dritten Mitglieds auf Schwierigkeiten stößt, oder bei Behinderung eines dritten Mitgliedes und der Stellvertreter darf der Ausschuß auch aus zwei Mitgliedern bestehen. Den Vorsitz hat stets der tierärztliche Sachbearbeiter der höheren Verwaltungsbehörde oder ein anderer beamteter Tierarzt zu führen. Als zweites Mitglied empfiehlt es sich, in diesem Fall den Leiter eines Ausbildungslehrgangs zu bestellen.

§ 3 ABB

(1) Die Ausbildung von Fleischbeschauern ist nur in den von der höheren Verwaltungsbehörde zugelassenen öffentlichen Schlachthäusern gestattet.

(2) Die Lehrgänge, zu denen für jeden auszubildenden Tierarzt in der Regel nicht mehr als vier Bewerber zuzulassen sind, haben mindestens fünf Wochen zu dauern und sind von einem in der Schlachtier- und Fleischschau amtlich tätigen Tierarzt des öffentlichen Schlachthauses abzuhalten. Die Bestellung dieses Tierarztes bedarf der Zustimmung der höheren Verwaltungsbehörde.

(3) Zur Ausbildung dürfen nur männliche Personen zugelassen werden, die

- a) das 21. Lebensjahr vollendet und das 50. Lebensjahr noch nicht überschritten haben,
- b) körperlich tauglich sind, insbesondere sich im Vollbesitz ihrer Sinne befinden.

Ausnahmsweise können mit Zustimmung der höheren Verwaltungsbehörde auch ältere Bewerber zugelassen werden.

(4) Dem Antrag auf Zulassung zur Ausbildung sind beizufügen:

- a) ein handschriftlicher kurzer Lebenslauf mit Angabe des bisherigen Berufs,
- b) ein polizeiliches Führungszeugnis,
- c) ein amtlicher Altersnachweis durch eine standesamtliche oder kirchliche Urkunde,
- d) ein Zeugnis eines beamteten Arztes oder des Gesundheitsamtes über die körperliche Tauglichkeit und den Vollbesitz der Sinne; in dem Zeugnis ist zu bescheinigen, daß der Bewerber nicht schwerbeschädigt, namentlich nicht Prothesenträger, nicht einäugig, farbenblind, hautkrank, mit ansteckenden Krankheiten behaftet sowie nicht Dauerausscheider von Infektionskeimen ist.

(5) Der Antrag ist an die zuständige Bestellungsbehörde zu richten. Von der Bestellungsbehörde ist zu prüfen, ob

- a) *nunmehr gegenstandslos*
- b) Tatsachen, die seine Unzuverlässigkeit für die Ausübung des Berufs eines Fleischbeschauers dartun, nicht bekannt sind.
- c) zur Übernahme des zu besetzenden Beschaubezirks ein geeigneter Tierarzt nicht vorhanden oder nicht bereit ist.

§ 7 ABB

(1) Das Ergebnis der Prüfung wird in gemeinsamer Beratung der Mitglieder des Prüfungsausschusses festgestellt.

(2) Die Prüfung gilt als bestanden, wenn mindestens zwei Mitglieder, darunter der Vorsitzende, dies erklären.

(3) nach bestandener Prüfung erhält der Prüfling von dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses einen Befähigungsausweis nach Muster 1.

§ 11 ABB

(1) Zur Ausübung der Trichinenschau sind Tierärzte oder Fleischbeschauer, sofern letztere zugleich die Befähigung zur Ausübung der Trichinenschau besitzen, oder andere männliche oder weibliche Personen zu bestellen, die die vorgeschriebene Prüfung (§ 12) bestanden haben.

(2) Personen, die lediglich für die Entnahme von Trichinenschauproben verpflichtet werden, müssen ebenfalls die Befähigung als Trichinenschauer besitzen.

(3) Im übrigen gelten die Bestimmungen des § 1 Abs. 2.

§ 12 ABB

(1) Die Prüfung ist vor der von der höheren Verwaltungsbehörde bestimmten tierärztlichen Amtsstelle (dem tierärztlichen Sachbearbeiter der höheren Verwaltungsbehörde oder einem anderen beamteten Tierarzt) abzulegen.

(2) Die Prüfung kann auch vor dem Prüfungsausschuss für Fleischbeschauer (§ 2) abgelegt werden.

(3) Die Prüfung solcher Bewerber, die die Trichinenschau auch mit dem Trichinoskop ausüben wollen, hat ganz oder wenigstens insoweit, als sich die Prüfung auch auf die Handhabung des Trichinoskops bezieht, an einer Stelle zu erfolgen, die mit den erforderlichen Einrichtungen für trichinokopische Untersuchungen ausgestattet ist.

§ 13 ABB

Für die Ausbildung der Bewerber in der Trichinenschau und für die Zulassung zur Prüfung gelten die Bestimmungen in den §§ 3 und 4 sinngemäß. Der Lehrgang hat mindestens 14 Tage zu dauern.

§ 16 ABB

(1) Die Vorschriften des § 7 gelten für die Trichinenschau sinngemäß, gegebenenfalls tritt an die Stelle des Prüfungsausschusses oder des Vorsitzenden dieses Ausschusses der beamtete Tierarzt (§ 12 Abs. 1)

(2) Der Befähigungsausweis ist nach Muster 2 auszufertigen. Ist der Prüfling auch in der Handhabung des Trichinoskops geprüft, so ist dies in dem Befähigungsausweis besonders zu vermerken.

§ 18 AB B

(1) Für Personen, die gleichzeitig die Befähigung als Fleischbeschauer und Trichinenschauer erwerben wollen, genügt ein regelmäßiger, theoretischer und praktischer Unterricht in der Schlachtier- und Fleischbeschau einschließlich der Trichinenschau in einem der nach § 3 Abs. 1 zugelassenen öffentlichen Schlachthäuser während der Dauer von sechs Wochen.

10.2.4 ad 2.4.1

§ 1 HKFrFIV

Der amtliche Tierarzt kann nach Maßgabe dieser Verordnung durch Hilfskräfte die in § 2 Nr. 2 genannten technischen Verrichtungen unter seiner Aufsicht und Anleitung bei der Fleischuntersuchung nach § 3 Abs. 1 Nr. 4 und der Untersuchung nach § 3 Abs. 1 Nr. 5 Buchstabe c des Durchführungsgesetzes EWG-Richtlinie Frisches Fleisch ausführen lassen.

§ 2 HKFrFIV

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. Hilfskräfte:

- a) Fleischbeschauer, sofern sie die Voraussetzung nach § 3 Abs. 1 erfüllen,
- b) Personen unter Beschränkung ihrer Tätigkeit auf die Kennzeichnung nach Anlage 1 Nr. 2 Buchstabe c, sofern sie die Voraussetzung nach § 3 Abs. 2 erfüllen;

2. technische Verrichtungen:

- a) nur die in Anlage 1 für die Durchführung der Fleischuntersuchung nach § 3 Abs. 1 Nr. 4 des Durchführungsgesetzes EWG-Richtlinie Frisches Fleisch,
- b) nur die in Anlage 2 für die Durchführung der Untersuchungen nach § 3 Abs. 1 Nr. 5 Buchstabe c des Durchführungsgesetzes EWG-Richtlinie Frisches Fleisch genannten Tätigkeiten.

§ 3 HKFrFIV

(1) Voraussetzung für die Tätigkeit der in § 2 Nr. 1 Buchstabe a genannten Hilfskräfte ist eine mindestens sechswöchige Tätigkeit in der praktischen Fleischuntersuchung unter der unmit-

telbaren Aufsicht und Anleitung eines amtlichen Tierarztes als Fleischbeschauer um Sinne der Ausführungsbestimmungen B über die Ausbildung, Prüfung und die Fortbildung in der Fleischbeschau und Trichinenschau – AB B – Beilage 2 zur Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7832-1-1, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 20 der Zuständigkeitslockerungsverordnung vom 15. April 1975 (BGBl. I S. 967).

(2) Voraussetzung für die Tätigkeit der in § 2 Nr. 1 Buchstabe b genannten Hilfskräfte ist eine erfolgreiche Teilnahme an einer mindestens einwöchigen Einweisung durch den amtlichen Tierarzt in die praktische Durchführung der Genusstauglichkeitskennzeichnung.

Anlage 1

Technische Verrichtungen bei der Fleischuntersuchung nach Abschnitt 6 der Anlage zum Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch:

1. Allgemein des Besichtigen und, soweit vorgeschrieben, das Durchtasten und Anschneiden des zu untersuchenden Fleisches,
2. im Einzelfall nach Weisung des amtlichen Tierarztes
 - a) Herausschneiden zu untersuchender Körperlymphknoten,
 - b) Entnahme von Proben für weitergehende Untersuchungen,
 - c) Kennzeichnung der Genußtauglichkeit des Fleisches

Anlage 2

Technische Verrichtungen bei der Untersuchung nach Abschnitt 9 der Anlage zum Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch:

1. Allgemein
 - a) Überwachung der Eingangsverzeichnisse für frisches Fleisch und der Ausgangsverzeichnisse für zerlegtes Fleisch,
 - b) Kennzeichnung und Beaufsichtigung der Kennzeichnung der Genußtauglichkeit von zerlegtem frischem Fleisch;
2. im Einzelfall nach Weisung des amtlichen Tierarztes
 - a) Entnahme von Proben für weitergehende Untersuchungen,
 - b) Überprüfung der Räume, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und Transportmittel auf Sauberkeit.

10.2.5 ad 2.4.2

§ 1 FIKV

Nicht tierärztlich ausgebildete Personen dürfen als Fleischkontrolleure nach Weisung der zuständigen Behörde und unter fachlicher Aufsicht des amtlichen Tierarztes bei der Durchführung amtlicher Untersuchungen im Sinne des § 2 Nr. 1 der Fleischhygiene-Verordnung, bei der Überwachung der Einhaltung der hygienischen Mindestanforderungen in den Betrieben, die den fleischhygienerechtlichen Vorschriften unterliegen, sowie der Vorschriften über die Beförderung von Fleisch eingesetzt werden, wenn sie zu folgenden Tätigkeiten befähigt sind:

1. Schlachtieruntersuchungen bei Hausschlachtungen sowie in Betrieben, die ausschließlich für den eigenen Bedarf schlachten;
2. Fleischuntersuchungen;
3. Probenahmen;
4. Untersuchungen auf Trichinen;
5. Mitwirkung bei der Überwachung von Fleischsendungen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr;
6. Mitwirkung bei der Untersuchung von Fleisch im Rahmen der Ein- und Ausfuhr;
7. Überwachung der Hygiene;
8. Kennzeichnung von Fleisch;
9. Führen von Listen, Tagebüchern, Karteien, Überprüfung von Aufzeichnungen der Betriebe sowie zum Anfertigen von Niederschriften und Berichten.

§ 2 FIKV

Die Anforderungen für die Tätigkeiten nach § 1 erfüllt, wer

1. den erfolgreichen Abschluß einer Hauptschule oder einen gleichwertigen Bildungsabschluß und
2. den erfolgreichen Abschluß eines Lehrgangs nach § 3 nachweist.

§ 3 Abs. 1 FIKV

(1) Der Lehrgang dauert insgesamt 4 Monate und umfaßt einen mindestens 400stündigen theoretischen und einen mindestens 200stündigen praktischen Teil. Im Rahmen des Lehrgangs sind zu vermitteln:

1. im theoretischen Teil:

- a) Kenntnisse der für die Ausübung der in § 1 genannten Tätigkeiten geltenden Rechts- und Verwaltungsvorschriften,
- b) Grundkenntnisse der Anatomie und Physiologie, Pathologie und Parasitologie der Schlachttiere,
- c) Grundkenntnisse der Hygiene, insbesondere der Schlacht-, Fleisch-, Betriebs- und Personalhygiene,
- d) Kenntnisse der Betäubungs- und Schlachtmethoden,
- e) Kenntnisse über das Zubereiten und Behandeln von Fleisch,
- f) Kenntnisse über die Überwachung von Fleischsendungen aus Mitgliedsstaaten sowie bei der Einfuhr und Ausfuhr von Fleisch,
- g) Kenntnisse über Stichprobenverfahren,

2. im praktischen Teil Fertigkeiten auf den Gebieten:

- a) Schlachttieruntersuchung bei Schweinen, Rindern, Schafen und Ziegen,
- b) Untersuchungsgänge bei der Fleischuntersuchung der verschiedenen Tiergattungen, insbesondere das Bestimmen und Erläutern erkennbarer Veränderungen an Schlachttierkörper, an den Nebenprodukten und im Fleisch,
- c) Trichinenuntersuchungen einschließlich der Beurteilung der Untersuchungsergebnisse,
- d) Technik der Probennahmen,
- e) Überwachung der Hygiene und der Verladetätigkeiten,
- f) Führen von Listen und Tagebüchern, verwaltungstechnisches Arbeiten.

Die praktischen Einweisungen erfolgen in einem von der zuständigen Behörde bestimmten Schlachtbetrieb, Zerlegungsbetrieb, Verarbeitungsbetrieb sowie in einem Kühl- oder Gefrierhaus und gegebenenfalls in einer Einfuhruntersuchungsstelle.

§ 3 Abs. 2 FIKV

(2) Der Lehrgang schließt mit einer Prüfung ab. Durch die Prüfung wird festgestellt, ob der Prüfling über die theoretischen und praktischen Kenntnisse und Fertigkeiten verfügt, die für die Durchführung der in § 1 genannten Tätigkeiten erforderlich sind. Nach Bestehen der Prüfung wird ein amtlicher Befähigungsnachweis ausgestellt.

§ 4 FIKV

Die in § 1 genannten Personen haben mindestens alle drei Jahre an einem Fortbildungslehrgang teilzunehmen, in dem die erworbenen Kenntnisse erweitert und neue Erkenntnisse und Entwicklungen auf dem gesamten Tätigkeitsgebiet vermittelt werden.

§ 6 FIKV

Die zuständigen Landesbehörden erlassen nähere Vorschriften über

- den Lehrgang
- die Prüfung
- den Befähigungsnachweis (Muster)
- die Fortbildung sowie
- die Nachprüfung.

§ 7 Abs. 1 FIKV

(1) Personen, die nach § 6 Abs. 5 des Fleischhygienegesetzes als Fleischkontrolleure gelten, dürfen bis zu einem Jahr nach Inkrafttreten dieser Verordnung mit Aufgaben nach § 1 dieser Verordnung betraut werden. Entsprechendes gilt für Personen, die einen Lehrgang aufgrund der Hilfskräfteverordnung – Frisches Fleisch – vom 29. Juni 1977 (BGBl. I S. 1117) oder vergleichbarer landesrechtlicher Vorschriften vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung begonnen haben und ihn innerhalb des in Satz 1 genannten Zeitraumes gemäß diesen Vorschriften abschließen.

§ 7 Abs. 2 FIKV

(2) Die Länder tragen dafür Sorge, daß die in Absatz 1 genannten Personen, soweit erforderlich, durch geeignete Fortbildungsmaßnahmen in die Lage versetzt werden, binnen der Frist des Absatzes 1, alle in § 1 dieser Verordnung aufgeführten Tätigkeiten auszuüben. Danach erfüllen diese Personen die Anforderungen nach § 2 Nr. 2.

§ 7 Abs. 4 FIKV

(4) Von den in Absatz 2 vorgesehenen Fortbildungsmaßnahmen kann in der Regel abgesehen werden bei den in § 6 Abs. 5 Nr. 3 des Fleischhygienegesetzes genannten Personen, wenn diese ausschließlich bei der Untersuchung auf Trichinen mitwirken.

Kapitel II Nr. 3 AVVFIH

Bei der Durchführung amtlicher Aufgaben sind dem amtlichen Tierarzt vorbehalten:

3. 1 die Durchführung der Schlachttieruntersuchung
3. 1.1 in zugelassenen und registrierten Schlachtbetrieben sowie in Isolierschlachtbetrieben;

- 3. 1.2 bei Hausschlachtungen in den Fällen, in denen Merkmale festgestellt werden, welche die Genußtauglichkeit des Fleisches zweifelhaft erscheinen lassen (Anlage 1 Kapitel I Nr. 4 FIHV);
- 3. 1.3 bei Not- und Krankschlachtungen;
- 3. 1.4 bei Gehegewild nach § 9 Abs. 4 FIHG
- 3. 2 die Durchführung der Schlachtgeflügeluntersuchung
 - 3. 2.1 in Erzeugerbetrieben;
 - 3. 2.2 in zugelassenen Geflügelschlachtbetrieben;
 - 3. 2.3 in Geflügelschlachtbetrieben, wenn Merkmale festgestellt werden, die die Gesundheit des Schlachtgeflügels oder die Genußtauglichkeit des Geflügelfleisches zweifelhaft erscheinen lassen;
 - 3. 2.4 bei Schlachtungen, für die Sicherungsmaßnahmen angeordnet sind;
- 3. 3 die Durchführung der Fleisch- und Geflügelfleischuntersuchung
 - 3. 3.1 bei Not- und Krankschlachtungen und bei Schlachtungen unter Anordnung von Sicherungsmaßnahmen;
 - 3. 3.2 in Fällen, in denen
 - 3. 3.3.1 für die Beurteilung des geschlachteten Tieres wichtige Teile vor der Fleischuntersuchung entfernt oder einer unzulässigen Behandlung unterzogen worden sind oder das geschlachtete Tier sonst unzulässig zerlegt worden ist;
 - 3. 3.3.2 bei der Fleisch- oder Geflügelfleischuntersuchung Merkmale festgestellt worden sind, die eine Tauglichbeurteilung des Tierkörpers, der Nebenprodukte der Schlachtung und gegebenenfalls der Eingeweide, zweifelhaft erscheinen lassen;
 - 3. 3.3 bei untersuchungspflichtigen erlegten Haarwild und Federwild;
 - 3. 3.4 bei erforderlichen weitergehenden Untersuchungen;
- 3. 4 die Anordnungen von Maßnahmen nach § 6 Abs. 2 GFIHV;
- 3. 5 die Hygieneüberwachung in den Fällen, in denen über von Fleisch- oder Geflügelfleischkontrolleuren festgestellte Beanstandungen zu entscheiden ist;
- 3. 6 die Entnahme repräsentativer Stichproben in Fällen der Anlage 1 Kapitel III Nr. 2.4 FIHV oder Anlage 1 Kapitel V Nr. 3 GFIHV.

10.2.6 ad 3.

§ 1 FIAPO

- (1) Die Regierung von Mittelfranken ist zuständige Behörde für die Durchführung des Lehrgangs und der Prüfung nach § 3 FIKV (Ausbildungs- und Prüfungsbehörde).
- (2) Die praktischen Einweisungen erfolgen in einem von den Regierungen benannten Schlachtbetrieb, Zerlegungsbetrieb, Verarbeitungsbetrieb sowie in einem Kühl- oder Gefrierhaus und gegebenenfalls in einer Grenzkontrollstelle (§ 3 Abs. 1 Satz 3 FIKV)
- (3) Die Regierungen sind zuständige Behörde zur Organisation der Fortbildung nach § 4 FIKV. Zur Durchführung der Fortbildung können die Regierungen fachlich geeignete Personen oder Einrichtungen beauftragen.

§ 2 FIAPO

- (1) Der theoretische Teil des Lehrgangs muß die in Anlage 1 genannten Lehrgangsinhalte umfassen. Im praktischen Teil sind die in Anlage 2 ausgeführten Kenntnisse und Fertigkeiten zu vermitteln.
- (2) Die Ausbildungsstätte bescheinigt die Teilnahme nach Abschluß des jeweiligen Lehrgangsabschnitts.
- (3) Die Teilnahme am theoretischen oder praktischen Teil des Lehrgangs an einer für die Ausbildung von Fleischkontrolleuren zuständigen Ausbildungsstätte eines andern Landes wird anerkannt.

§ 3 Abs. 1 FIAPO

- (1) Die Prüfung ist vor einem von der Prüfungsbehörde gebildeten Prüfungsausschuß abzulegen. Der Prüfungsausschuß besteht aus einem vorsitzenden Mitglied und zwei Prüfern; einer der Prüfer soll ein erfahrener Fleischkontrolleur sein. Für die Mitglieder des Prüfungsausschusses werden Stellvertreter bestellt. Die Amtsdauer beträgt drei Jahre.

§ 3 Abs. 4 FIAPO

- (4) Die Prüfung besteht aus einem mündlichen und einem praktischen Teil. In der mündlichen Prüfung werden Inhalte des in § 3 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 der FIKV genannten Bereichs geprüft. Der praktische Teil der Prüfung erstreckt sich auf den Nachweis von Fertigkeiten in den in § 3 Abs. 1 Satz 2 Nr. 2 FIKV aufgeführten Bereichen. In der mündlichen und praktischen Prüfung sollen nicht mehr als vier Prüfungsteilnehmer gleichzeitig geprüft werden. Die mündliche und praktische Prüfung dauert je Prüfungsteilnehmer jeweils 30 Minuten.

§ 4 FIAPO

Wer die Prüfung bestanden hat, erhält von der Prüfungsbehörde einen amtlichen Befähigungsnachweis. Der Befähigungsnachweis anderer Länder wird anerkannt. Wer die Prüfung nicht bestanden hat, erhält eine schriftliche Mitteilung.

Anlage 1 FIAPO

Lehrgangsinhalte der theoretischen Ausbildung

Vorgesehene Stundenzahl zu je 45 min

1. Kenntnisse der für die Ausbildung der in § 1 der Fleischkontrolleur - Verordnung genannten Tätigkeiten geltenden Rechts- und Verwaltungsvorschriften

Lernziel:

Die Auszubildenden sollen die wesentlichen Regelungsinhalte der für die Tätigkeit des Fleischkontrolleurs erforderlichen fleischhygienischen Rechts- und Verwaltungsvorschriften benennen können.

- | | |
|--|----|
| a) Anforderungen und Aufgaben des Fleischkontrolleurs | 2 |
| b) Struktur und Aufgaben der Verwaltungsorgane innerhalb der Europäischen Union | 1 |
| c) Entwicklung des Fleischhygienerechts innerhalb der Europäischen Union / Ziele des Gemeinsamen Binnenmarktes | 1 |
| d) Struktur und Inhalt des Fleischhygienegesetzes/ der Fleischhygiene und die sich darauf stützenden landesrechtlichen und verwaltungsrechtlichen Vorschriften, Überblick weiterer ergänzender Vorschriften (z.B. Fleischhygiene-Statistik, Tier-KBG, Vieh- und Fleischgesetz, TierSG, Bundesjagdgesetz, Viehverkehrsverordnung) | 11 |

2. Anatomische, pathologische, parasitologische und physiologische Grundkenntnisse für die in § 1 Fleischkontrolleur-Verordnung genannten Tätigkeiten einschließlich der Trichinenuntersuchung

Lernziel:

Der Fleischkontrolleur soll den organischen Aufbau des Tieres sowie Krankheiten beim Tier an Beispielen erläutern können.

- | | |
|--|----|
| a) Anatomische und physiologische Grundlagen für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung | 50 |
| b) Parasiten und parasitäre Veränderungen im Tier einschließlich Trichinenuntersuchung | 40 |

c) Grundlagen der Pathologie einschließlich Infektionskrankheiten und Tierseuchen - Lehre von den Krankheiten -	40
--	----

3. Grundkenntnisse der Schlacht-, Fleisch-, Betriebs- und Personalhygiene

Lernziel:

Der Fleischkontrolleur soll die wesentlichen hygienischen Anforderungen und deren Bedeutung bei der Schlachtung, Be- und Verarbeitung und beim Transport von Fleisch einschließlich gesundheitlicher Hygienerisiken für den Verbraucher erklären können.

a) Hygienische Anforderungen im Rahmen des Schlachtprozesses, sowie der Behandlung (Be- und Verarbeitung) von Frischfleisch einschließlich sachgerechter Tierkörperbeseitigung (Produkt-, Produktionshygiene) sowie Personalhygiene und Betriebshygiene	80
b) Hygienische Anforderungen an Einrichtungsgegenstände/Arbeitsgeräte und Räume einschließlich Reinigung und Desinfektion	20
c) Kontrolle von Betriebsdokumenten im Rahmen der Eigenkontrolle	10

4. Kenntnisse der Betäubungs- und Schlachtmethoden

Lernziel:

Der Fleischkontrolleur soll die verschiedenen Betäubungs- und Schlachtmethoden bei Rind, Schwein, Ziege, Pferd und Schaf sowie die Zusammenhänge von Fleischqualität und Missständen im Umgang mit den Schlachttieren beschreiben können. Die verschiedenen Betäubungsmethoden und Schlachttechniken bei Rind, Schwein, Ziege, Pferd und Schaf einschließlich der rechtlichen Grundlagen, jeweils unter Berücksichtigung tierschutzrelevanter Anforderungen

5

5. Kenntnisse über das Zubereiten und die Behandlung von Fleisch

Lernziel:

Der Fleischkontrolleur soll die fleischhygienerechtlichen Anforderungen im Rahmen der Behandlung (Zerlegung/Lagerung) sowie der Be- und Verarbeitung (Zubereitung) von Fleisch und Fleischerzeugnissen darlegen können.

a) Die Zerlegung von Schlachttierkörpern, die Bezeichnung der Fleischteile sowie die weitere Be- und Verarbeitung (Zubereitung) zu Fleischerzeugnissen	8
b) Die Aufbewahrung/Lagerung (Behandlung) von Fleisch und Fleischerzeugnissen einschließlich der Anforderungen an die Kühlung	7

6. Kenntnisse über die Überwachung von Fleischsendungen im innergemeinschaftlichen Handelverkehr und aus Drittländern einschließlich der Einfuhruntersuchung

Lernziel:

Der Fleischkontrolleur soll an Beispielen die Voraussetzungen bzw. Regelungen für das Verbringen und die Einfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr darstellen können.

a) Überblick der wichtigsten Rechtsvorschriften für die Überwachung von Fleischsendungen einschließlich EG-Normen 4

b) Anforderungen an innergemeinschaftliche Fleischlieferungen einschließlich Kennzeichnungsvorschriften, Ausstellung von Bescheinigungen nach geltenden EG-Vorschriften 14

c) Durchführung von Einfuhruntersuchung und Maßnahmen bei Missachtung geltender Vorschriften 8

7. Stichprobenverfahren mit Rückstandsuntersuchung

Lernziel:

Der Fleischkontrolleur soll den Zweck von Rückstandsuntersuchungen erläutern und eine sachgemäße Entnahme von Proben durchführen können.

a) Gesetzliche Regelungen für den Einsatz von Tierarzneimitteln und deren sachgemäße Anwendungspraxis 9

b) Sachgemäße Entnahme von Proben für die Rückstandsuntersuchung 6

8. Wiederholung, Übungen und Lernzielkontrollen 84

Anlage 2 FIAP0

Lehrgangsinhalte der praktischen Ausbildung

Vorgesehene Stundenzahl zu je 45 min

1. Schlachtieruntersuchungen bei Schweinen, Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden 60

2. Untersuchungsgänge bei der Fleischuntersuchung der verschiedenen Tiergattungen einschließlich Beurteilung der Ergebnisse, insbesondere das Bestimmen und Erläutern

erkennbarer Veränderungen am Schlachttierkörper, an den Nebenprodukten und im Fleisch	60
3. Trichinenuntersuchungen einschließlich Beurteilung der Ergebnisse	30
4. Technik der Probennahmen	15
5. Überwachung der Hygiene (Personal-, Betriebs- und Produkthygiene), der Verladetätigkeit (Be- und Entladen) sowie der Tiertransportbedingungen	15
6. Führen von Listen, Tagebüchern, verwaltungstechnischen Arbeiten	20

§ 1 Zuständigkeit nach Fleischkontrolleur - VO

Zuständige Behörde im Sinne von § 3 Abs. 1 Satz 3 und Abs. 3 Satz 1 sowie Prüfungsbehörde für die Prüfung nach § 3 Abs. 2 und die Nachprüfung nach § 5 Abs. 2 der Fleischkontrolleur-Verordnung ist das Regierungspräsidium.

II Nr. 1 VwV Fleischkontrolleur – VO

Der theoretische Teil des Lehrgangs besteht aus folgenden Ausbildungsabschnitten:

- | | |
|---|-------------|
| a) Kenntnisse der für die Ausübung der in § 1 FIKV genannten Tätigkeiten geltenden Rechts- und Verwaltungsvorschriften | 20 Stunden |
| b) Anatomische, pathologische, parasitologische und physiologische Grundkenntnisse für die in § 1 FIKV genannten Tätigkeiten | 150 Stunden |
| c) Grundkenntnisse der Schlacht-, Fleisch-, Betriebs- und Personalhygiene | 150 Stunden |
| d) Kenntnisse der Betäubungs- und Schlachtmethoden | 5 Stunden |
| e) Kenntnisse über das Zubereiten und die Behandlung von Fleisch | 15 Stunden |
| f) Kenntnisse über die Überwachung von Fleischsendungen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr und aus Drittländern einschließlich der Einfuhruntersuchung | 50 Stunden |
| g) Stichprobenverfahren und Rückstandsuntersuchungen | 10 Stunden |

II Nr. 2 VwV Fleischkontrolleur - VO

Für die einzelnen praktischen Ausbildungsabschnitte sind mindestens 240 Stunden vorzusehen; dabei sind die in § 3 Abs. 1 Nr. 2 FIKV aufgeführten Kenntnisse und Fähigkeiten zu vermitteln.

Nr. 1.1 RdErl. des Ministeriums

Die theoretische Ausbildung zum Fleischkontrolleur/zur Fleischkontrolleurin nach § 3 Abs. 1 Nr. 1 Fleischkontrolleur-Verordnung wird für das Land Nordrhein-Westfalen in der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf durchgeführt. Abweichend kann der Lehrgang nach Zustimmung des Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Benehmen mit der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen auch dezentral durchgeführt werden.

Nr. 1.2 RdErl. des Ministeriums

Die praktische Ausbildung zum Fleischkontrolleur/zur Fleischkontrolleurin nach § 3 Abs. 1 Nr. 2 Fleischkontrolleur-Verordnung erfolgt in von der zuständigen Kreisbehörde benannten Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetrieben sowie ggf. in einer Grenzkontrollstelle. Die Koordination erfolgt ggf. über die Bezirksregierung.

Nr. 2 RdErl. des Ministeriums

Lehrgangsdauer und –inhalte

- 2.1 Die Dauer der theoretischen und praktischen Ausbildung beträgt mindestens 600 Unterrichtsstunden à 45 Minuten
- 2.2 Für die einzelnen theoretischen Ausbildungsabschnitte sind 400 von den 600 Unterrichtsstunden vorzusehen für folgende Themen:
 - 2.2.1 Die für die Ausübung der in § 1 Fleischkontrolleur-Verordnung genannten Tätigkeiten geltenden Rechts- und Verwaltungsvorschriften: 20 Stunden
 - 2.2.2 Anatomische, pathologische, parasitologische und physiologische Grundlagen für die in § 1 Fleischkontrolleur-Verordnung genannten Tätigkeiten einschließlich der Trichinenuntersuchung: 160 Stunden
 - 2.2.3 Schlacht-, Fleisch-, Betriebs- und Personalhygiene: 150 Stunden
 - 2.2.4 Betäubungs- und Schlachtmethoden: 15 Stunden
 - 2.2.5 Zubereiten und Behandeln von Fleisch: 20 Stunden
 - 2.2.6 Überwachung von Fleischsendungen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr und aus Drittländern einschließlich der Einfuhruntersuchung: 25 Stunden
 - 2.2.7 Stichprobenverfahren und Rückstandsuntersuchungen: 10 Stunden
 - 2.2.8 Die unter den Nummern 2.2.1 bis 2.2.7 aufgeführten Stunden können graduell variieren, wobei die Gesamtstundenzahl gewährleistet sein muss.

2.3 Für den praktischen Ausbildungsabschnitt sind 200 Unterrichtsstunden vorzusehen; dabei sind die in § 3 Abs. 1 Nr. 2 Fleischkontrolleur-Verordnung aufgeführten Kenntnisse und Fertigkeiten zu vermitteln. Die praktische Ausbildung soll auf zwei Wochen vor Beginn und 3 Wochen im Anschluss des theoretischen Ausbildungslehrgangs durchgeführt werden.

Nr. 4 RdErl. des Ministeriums

Nachprüfung

- 4.1 Zuständige Behörde für die Nachprüfung nach § 5 Abs. 2 Fleischkontrolleur-Verordnung ist die Bezirksregierung. Nach erfolgter Prüfung stellt die Bezirksregierung einen entsprechenden Prüfungsnachweis nach Anlage 3 aus.
- 4.2 Die Bildung des Prüfungsausschusses erfolgt sowohl für den theoretischen als auch für den praktischen Teil gemäß Ziffer 3.4. Im Übrigen gelten die Ziffern 3.5, 3.6 Satz 1 und 3.7 bis 3.10 sinngemäß.

Erlass des TMSFG Nr. 5.1

Fortbildungslehrgänge nach § 4 FIKV sind vom Landesverwaltungsamt im erforderlichen Umfang, jedoch mindestens alle drei Jahre, durchzuführen. Für in zugelassenen Schlachtbetrieben tätige Fleischkontrolleure ist eine jährliche Fortbildung zu gewährleisten.

Erlass des TMSFG Nr. 5.4

Die Teilnahme an einem Fortbildungslehrgang ist vom Landesverwaltungsamt oder dem nach Nummer 5.2 beauftragten Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt zu bescheinigen.

Anlage 1 Erlass des TMSFG

Zur Durchführung des Lehrgangs für Fleischkontrolleure in Thüringen

I. Theoretischer Teil

Lehrgangsinhalt	Stundenzahl	davon im Rahmen des praktischen Teils möglich
1. Kenntnisse der für die Ausübung der in § 1 FIKV genannten Tätigkeiten geltenden Rechts- und Verwaltungsvorschriften		
a) Fleischhygienegesetz Fleischhygiene- Verordnung Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Untersuchungen nach dem Fleischhygiene-	40	10

gesetz Fleischkontrolleur- Verordnung Fleischhygiene-Statistik- Verordnung		
b) Tierschutzgesetz Tierschutztransportverordnung Tierschutz-Schlachtverordnung Tierseuchengesetz Binnenmarkt- Tierseuchenschutzverordnung Einfuhruntersuchungs- Verordnung Tierkörperbeseitigungsgesetz Bundes-Seuchengesetz Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz Allgemeines Verwaltungsrecht, einschlägige Verwal- tungskostenordnung Tarifrecht	15	
2. Grundkenntnisse der Anatomie und Physiologie, Patho- logie und Parasitologie der Schlachttiere		
a) Grundkenntnisse der Anatomie und Physiologie der Schlachttiere unter besonderer Berücksichtigung der Gesundheitszeichen am lebenden und geschlachteten Tier	30	15
b) Grundkenntnisse der Pathologie unter besonderer Be- rücksichtigung der Infektionskrankheiten ,	40	15
c) Grundkenntnisse über Parasiten und parasitäre Verände- rungen einschließlich der Grundlagen der Trichinenunter- suchung	30	10
d) Untersuchungsgang der Fleischuntersuchung bei den einzelnen Schlachttierarten	40	20
3. Grundkenntnisse der Hygiene, insbesondere der Schlacht-, Betriebs- und Personalhygiene		
a) Grundkenntnisse der Mikrobiologie	20	
b) Hygienische Anforderungen im Schlachtprozess ein- schließlich einer sachgerechten Tierkörperbeseitigung	20	8
c) Hygienische Anforderungen bei der Be- und Verarbei- tung von frischem Fleisch einschließlich Transport und Lagerung	20	8
d) Personalhygiene	10	2
e) Reinigung und Desinfektion	15	4
4. Kenntnisse der Betäubungs- und Schlachtmethoden		
a) Gewerbliche Schlachtung	4	
b) Hausschlachtung	2	
5. Kenntnisse über das Zubereiten und Behandeln von Fleisch		
a) Zerlegung von Schlachttierkörpern und Bezeichnung der Fleischteile	8	2
b) Grundlagen der Herstellung von Fleischerzeugnissen	6	
c) Anforderungen an die sachgerechte Behandlung von Fleisch und Fleischerzeugnissen einschließlich Kühlung	8	2
6. Kenntnisse über die Überwachung von Fleischsendun-		

gen aus Mitgliedstaaten sowie bei der Einfuhr und Ausfuhr von Fleisch		
a) Anforderungen an Fleischsendungen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr einschließlich Kennzeichnung und Zertifizierung	20	4
b) Anforderungen an Fleischsendungen aus Drittländern (Einfuhr)	8	
c) Anforderungen an Fleischsendungen für Drittländer (Ausfuhr)	8	
7. Kenntnisse über Stichprobenverfahren und Rückstandsuntersuchung		
a) Anforderungen an die Probenahme zur Durchführung des nationalen Rückstandskontrollplanes	12	
b) Entnahme von Verdachtsproben	4	
8. Wiederholungen, Übungen, Lernzielkontrollen	40	

II. Praktischer Teil

Ausbildungsinhalt	Stundenzahl	dazu aus dem theoretischen Teil
1. Schlachttieruntersuchung bei Schweinen, Rindern, Schafen und Ziegen	40	10 (5 aus I Nr. La, 5 aus I Nr. 2.a)
2. Untersuchungsgänge bei der Fleischuntersuchung der verschiedenen 70 Tiergattungen, insbesondere das Bestimmen und Erläutern erkennbarer Veränderungen am Schlachttierkörper, an den Nebenprodukten und im Fleisch	70	50 (5 aus I Nr. La, 10 aus I Nr. 2.a, 15 aus I Nr. 2.b, 20 aus I Nr. 2.d)
3. Trichinenuntersuchungen einschließlich der Beurteilung der Untersuchungsergebnisse	30	10 (aus I Nr. 2.c)
4. Technik der Probenahme	10	
5. Überwachung der Hygiene und der Verladetätigkeiten	30	30 (22 aus I Nr. 3, 4 aus I Nr. 5, 4 aus I Nr. 6)
6. Führen von Listen und Tagebüchern, verwaltungstechnisches Arbeiten	20	

§ 43 IfSG

(1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur ausüben und mit dieser Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und

2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht oder nicht mehr bestehen.

10.2.7 ad 4.1

Artikel 9 64/433 EWG

Die Mitgliedsstaat sorgen dafür, daß

...

Der amtliche Tierarzt kann sich bei folgenden Tätigkeiten von Hilfskräften unter seiner Aufsicht und Verantwortung unterstützen lassen:

- a) Schlacht tieruntersuchungen, wobei die Aufgabe der Hilfskraft in einer ersten Beobachtung der Tiere sowie in rein praktischer Tätigkeit besteht;
- b) Fleischuntersuchungen, sofern der amtliche Tierarzt in der Lage ist, die Arbeit der Hilfskräfte auch wirklich zu überwachen;
- c) Hygienekontrolle von zerlegten und gelagerten Fleisch;
- d) Kontrolle und Überwachung der zugelassenen Betriebe nach Artikel 10.

Die Höchstzahl von Hilfskräften, die den amtlichen Tierarzt bei seiner Tätigkeit unterstützen können, wird vom Rat auf Vorschlag der Kommission noch vor dem 1. Januar 1992 festgelegt. Diese Anzahl muß niedrig genug sein, um dem amtlichen Tierarzt eine wirksame Kontrolle der Fleischuntersuchung zu ermöglichen.

Als Hilfskräfte dürfen nur Personen eingesetzt werden, die die Anforderungen von Anhang III erfüllen und bei der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedsstaates oder einer von dieser Zentralbehörde bestimmten Stelle eine Eignungsprüfung abgelegt haben.

Um die obengenannte Unterstützung leisten zu können, werden die Hilfskräfte einem Kontrollteam zugeordnet, das unter der Aufsicht und Verantwortung des amtlichen Tierarztes arbeitet. Es muß sich um vom betreffenden Betrieb unabhängige Bedienstete handeln. Die zuständige Behörde des betreffenden Mitgliedsstaates legt für jeden Betrieb die Zusammensetzung des Kontrollteams fest, so daß sichergestellt ist, daß der amtliche Tierarzt die genannten Vorgänge überwachen kann.

Die Einzelheiten der Unterstützung gemäß diesem Artikel werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 16 geregelt.

Artikel 10 Abs. 4 64/433 EWG

(4) Die Überprüfung und Überwachung der zugelassenen Betriebe wird unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt, der sich gemäß Artikel 9 bei ausschließlich technischen Tätigkeiten von Hilfskräften unterstützen lassen darf. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Betriebs haben, um sich zu vergewissern, daß die Bestimmungen dieser Richtlinie eingehalten werden; bei Zweifeln in bezug auf die Herkunft des Fleisches bzw. der Schlachttiere sind ihm auch Buchungsunterlagen offenzulegen, anhand deren er den Herkunftsbetrieb des Schlachttieres feststellen kann.

..

Anhang III Nr. 1 64/433 EWG

Zu der in Artikel 9 Absatz 4 dieser Richtlinie genannten Eignungsprüfung werden nur Bewerber zugelassen, die nachweislich einen von der zuständigen einzelstaatlichen Stellen anerkannten, mindestens 400-stündigen Lehrgang (einschließlich Laborausbildung) zu den Nummer 3 Buchstabe a) dieses Anhangs genannten Themen sowie ein mindestens 200-stündiges Praktikum unter der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes absolviert haben. Das Praktikum ist in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben, Kühl- und Gefrierhäusern bzw. Frischfleischkontrollstellen abzulegen.

10.2.8 ad 4.2

Artikel 2 Nr. 1 h 854/2004

h) „amtlicher Fachassistent“ eine Person, die im Sinne dieser Verordnung qualifiziert ist, als solche zu handeln, die von der zuständigen Behörde benannt wird und unter Aufsicht und Verantwortung eines amtlichen Tierarztes arbeitet;

11 Muster der nationalen Bescheinigungen

11.1 Bestätigung der praktischen Ausbildung

Ausstellende Behörde
(Anschrift oder Stempel)

Bestätigung

Zur Vorlage bei der Regierung von Mittelfranken, Ausbildungs- und Prüfungsbehörde für Fleischkontrolleure, wird bestätigt, daß

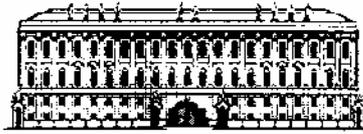
Name und Anschrift

ein Praktikum gemäß § 1 Abs. 2, § 2 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 2 der Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Fleischkontrolleure (FIAPO) vom 17.06.96, GVBI Nr. 13/96, BayRS 2125-6-4-A abgeleistet hat.

Ort, Datum

Unterschrift

11.2 Befähigungsnachweis Bayern Seite 1



Regierung von Mittelfranken

Amtlicher Befähigungsnachweis

Herr/Frau	
geb. am	in
Anschrift	
hat am	

die Prüfung nach den Vorschriften der Verordnung über die fachlichen Anforderungen an das in der Fleischhygieneüberwachung tätige nicht-tierärztliche Personal (Fleischkontrolleur-Verordnung - FIKV) vom 30. Juni 1992 (BGBl I S. 1227) bestanden und ist zur Ausübung der in dieser Verordnung genannten Tätigkeiten befähigt.

Die Gültigkeitsdauer dieses Befähigungsnachweises regelt sich nach § 5 Fleischkontrolleur-Verordnung.

Ort, Datum

Unterschrift und Siegel (Prüfungsbehörde)

11.3 Befähigungsnachweis Bayern Seite 2

Teilnahme an Fortbildungslehrgängen nach § 4 FIKV

Der Inhaber/Die Inhaberin dieses Befähigungsnachweises hat an folgenden Fortbildungslehrgängen teilgenommen:

Datum	Bestätigende Behörde	Unterschrift/Siegel

11.4 RdErl. Anlage 1

334

Ministerium für die Landwirtschaft Nordrhein-Westfalen - Nr. 13 vom 7. April 2003

Anlage 1 zum RdErl. v. 16.12.2002

Der Prüfungsausschuss zur Prüfung von Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleuren im Lande Nordrhein-Westfalen

Prüfungsnachweis

Frau/Herr.....geb. am.....
in....., wohnhaft in.....
.....
wird hiermit bescheinigt, dass sie/er vor dem unbenannten Prüfungsausschuss des Landes
am..... nach den Vorschriften für die fachlichen Anforderungen an das in der
Fleischhygieneüberwachung tätige nicht-tierärztliche Personal (Fleischkontrolleur-Verordnung-
FKV) geprüft worden ist und den theoretischen/praktischen* Teil bestanden/nicht bestanden*
hat.

.....

Der/Die Vorsitzende des Prüfungsausschusses

Dienststempel

Name, Dienstbezeichnung

*Unzutreffendes ist zu streichen

11.5 RdErl. Anlage 2

Ministerialblatt für das Land Nordrhein-Westfalen - Nr. 13 vom 9. April 2003

335

Anlage 2 zum RdErl. v. 16.12.2002

Bezirksregierung.....

Befähigungsnachweis für FleischkontrolleurInnen/Fleischkontrolleure

Frau/ Herr..... geb. am.....

....., wohnhaft in.....

wird hiermit bescheinigt, dass sie/er vor dem unterzeichneten Prüfungsausschuss des Landes am..... für den theoretischen Teil und am..... für den praktischen Teil nach den Vorschriften für die fachlichen Anforderungen an das in der Fleischhygieneüberwachung tätige nicht-tierärztliche Personal (Fleischkontrolleur-Verordnung-FIKV) geprüft worden ist und den praktischen Teil bestanden hat. Die Gültigkeitsdauer dieses Nachweises regelt sich nach § 5 der genannten Vorschrift.

.....

Dienstsiegel

Name, Dienstbezeichnung

11.6 RdErl. Anlage 3

356

Ministerium für das Land Nordrhein-Westfalen - Nr. 43 vom 9. April 2003

Anlage 3 zum RdErl. v. 16.12.2002

Bezirksregierung

**Bescheinigung über den Wiedererwerb des Befähigungsnachweises für
Fleischkontrolleurinnen/Fleischkontrolleure**

Frau/Herr geb. am.....
in....., wohnhaft in.....

.....
wird hiermit bescheinigt, dass sie/er vor dem unterzeichneten Prüfungsausschuss des Landes
am..... nach den Vorschriften für die fachlichen Anforderungen an das in der
Fleischhygieneüberwachung tätige nicht-hierarchische Personal (Fleischkontrolleur-Verordnung-
FIKV) abschließend geprüft worden ist und den Befähigungsnachweis für
Fleischkontrolleurinnen/Fleischkontrolleure wiedererworben hat. Die Gültigkeitsdauer dieses
Nachweises regelt sich nach § 5 der genannten Vorschrift.

....., den.....

Dienstregel

(Name, Dienstbezeichnung)

11.7 RdErl. Anlage 4

Anlage 4 zum RdErl. v. 16.12.2002

Kreis/kreisfreie Stadt.....

**Bescheinigung über die Teilnahme an einer Fortbildungsveranstaltung für
Fleischkontrolleurinnen/Fleischkontrolleure**

Frau/Herr..... geb. am.....

in....., wohnhaft in.....

wird hiernüt bescheinigt, dass sie/er an einer Fortbildungsveranstaltung nach § 4
Fleischkontrolleur-Verordnung teilgenommen hat.

Tag

Ort

Unterschrift des Fortbildungsleiters/der Fortbildungsleiterin

11.8 VwV Fleischkontrolleur VO Anlage 1

A III 150

Ba-WÜ

Anlage 1

Der Prüfungsausschuß zur Prüfung von Fleischkontrolleuren und Fleischkontrolleurinnen

beim _____

**Befähigungsnachweis für
Fleischkontrolleurinnen und -kontrolleure**

Frau/Herr _____ geboren am _____

in _____

wohnhaft in _____

hat vor dem oben genannten Prüfungsausschuß am _____ 19____
die Prüfung nach den Vorschriften (für die fachlichen Anforderungen an das in der Fleischhygieneüberwachung tätige nichttierärztliche Personal (Fleischkontrolleur-Verordnung - FIKV) vom 30. Juni 1992 (BGBl. I S. 1227) mit Erfolg abgelegt.

Die Gültigkeitsdauer dieses Befähigungsnachweises ergibt sich aus § 5 FIKV.

_____, den _____ 19____

Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses

(Amtsbezeichnung)

11.10 Erlass des TMSFG Anlage 2

Thüringer Landesverwaltungsamt
Abteilung VII
Gesundheits- und Veterinärwesen
Carl-August-Allee 2a
99423 Weimar

Anlage 2
(zu Nummer 3.10)

Befähigungsnachweis

für Fleischkontrolleure nach § 3 Abs. 2 Satz 3 der Fleischkontrolleur-Verordnung *

Frau/Herr
geboren am: in:
wohnhaft in:
hat am die Prüfung nach § 3 Abs. 2 der Fleischkontrolleur-Verordnung (FIKV) bestanden.

Frau/Herr erfüllt damit die Anforderungen für die Tätigkeit als Fleischkontrolleur nach § 1 FIKV.

Die Gültigkeitsdauer dieses Befähigungsnachweises regelt sich nach § 5 Abs. 1 FIKV.

Weimar, den

Dienststempel

Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses
für Fleischkontrolleure

.....
* Verordnung über die fachlichen Anforderungen an das in der Fleischhygieneüberwachung tätige nicht-tierärztliche Personal (Fleischkontrolleur-Verordnung - FIKV) vom 30. Juni 1992 (BGBl. I S. 1227)

12.1 Literatur

AFFL (2005)

Ergebnisniederschrift der Projektgruppe der „AFFL“
Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleisch und fachspezifische Fragen von
Lebensmitteln tierischer Herkunft
Düsseldorf, 18. Januar 2005

BERG, C. (2005)

„Das neue Lebensmittelrecht der Gemeinschaft – die neue Allgemeine Verwaltungsvorschrift
Lebensmittelhygiene“
46. Tagung des Arbeitsgebiets Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen
Gesellschaft, Garmisch –Partenkirchen, 2005

BEUTLING, D. M. (2004)

„Lehrbuch der Schlachttier- und Fleischuntersuchung“
Parey, Stuttgart 2004

BOROWKA, J., CHAUMET, J. und PREIBISCH, D. (1988)

„Kommentar das neue Fleischhygienerecht“
Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main 1988

DRIESCH, A: von den (1989)

„Geschichte der Tiermedizin“
Gallway, München 1989

ELLERBROEK, L. (2003)

„Stand der Neuordnung der amtlichen Fleischhygiene – Überwachung in den veterinärhygienischen Vorschriften der Gemeinschaft“

44. Tagung des Arbeitsgebiets Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft, Garmisch –Partenkirchen, 2003

GERLACH, A. C. (1875)

„Die Fleischkost des Menschen vom sanitären und marktpolizeilichen Standpunkte“

Verlag von August Hirschwald, Berlin 1875

HARTIG, M. (2003)

„Das neue europäische Futter- und Lebensmittelrecht“

Fachzeitschrift Amtstierärztlicher Dienst, 10. Jahrgang – 4 / 2003

S. 327 - 333

HEESCHEN, W. (2004)

„Das neue EU-Hygienepaket“

Behr Verlag, Hamburg, 2004

HEINE, P. (1905)

„Leitfaden der Trichinenschau“

Recensions-Exemplar

M. & H. Schaper, Hannover 1905

HÖRMANN, R. (2005)

„Dam-, Rot- und Sikawild in Gehegen – Eine Zusammenfassung fleischhygienerechtlicher sowie unmittelbar angrenzender Vorschriften bezüglich Haltung, Gesundheitsüberwachung und Schlachtung“

Dissertation, München 2005

KOBELT, H. (2005)

„Das neue Lebensmittelrecht der Gemeinschaft – Nationale Durchführungsverordnungen zu den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, 853/2004 und 854/2004“

46. Tagung des Arbeitsgebiets Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft, Garmisch –Partenkirchen, 2005

KÜHNE, M. und KLEIN, G. (2004)

„Zukünftige Aufgabenverteilung zwischen amtlichen Tierarzt und Hilfskraft bei der Schlacht-
tier- und Fleischuntersuchung“

45. Tagung des Arbeitsgebiets Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft, Garmisch –Partenkirchen, 2004

LIPPMANN und LECHNER (1950)

„Was der Fleischbeschauer wissen muß“

4. Auflage 1950

J. Jehle, München-Berlin

N.N. 1937

Reichsgesetzblatt Teil I Nr. 49, Berlin 19. April 1937

N.N. 1940

Reichsgesetzblatt Teil I Nr. 191, Berlin 7. November 1940

OSTERTAG, R. von (1927)

„Leitfaden für Fleischbeschauer“

17., neu bearbeitete Auflage 1927

Richard Schoetz, Berlin

REGIERUNG VON MITTELFRANKEN 2005

Lehrgangsunterlagen des Fleischkontrolleurkurses von 2005

SCHNEIDAWIND, H. und HABIT, P. (1992)

„Fleischhygienerecht, Textsammlung mit Einführung“

4., überarbeitete Auflage 1992

J. Jehle München GmbH

SCHNEIDAWIND, H. und HABIT, P. (1998)

„Fleischhygienerecht, Textsammlung mit Geleitwort“

9., überarbeitete Auflage 1998

Jehle Rehm GmbH München; Berlin

SCHNEIDER, J. (1906)

„Der Schlacht- und Viehhof der Stadt Augsburg“

Verlag: Verwaltung des Schlacht- und Viehhofes, Augsburg 1906

SCHÖNBORN, G. (1947)

„Die Fleischschau“

M.& H. Schaper-Hannover 1947

SCHRÖTER, A. und HELLICH, M.

„Das Fleischbeschaugesetz mit Erläuterungen“

7. neu gestaltete Auflage in 4 Teilen

Parey, Berlin 1960 bis 1964

SPINDLER, G. und THEURER, B. (1935)

„Das Schlachtvieh- und Fleischbeschaugesetz“

W. Kohlhammer, Stuttgart 1935

SPINDLER, G. und THEURER, B. (1937)

Deckblätter zu Spindler - Theurer

„Das Schlachtvieh- und Fleischbeschaugesetz“

W. Kohlhammer, Stuttgart 1937

STOLLE, A. (1974)

„Klinische Bestandsinspektionen sowie Untersuchungen auf Salmonellose, Leptospirose und Brucellose in Schweinebeständen im Hinblick auf eine vorverlegte Schlachttieruntersuchung“

Dissertation, Berlin 1974

STOLLE, A., PETERS, J. und SPERNER B. (2000)

„Vor dem Genuss steht die Kontrolle“

Fleischwirtschaft 8/2000

S. 22 – 24

STOLLE, A., PETERS, J. und SPERNER B. (2000)

„100 Jahre Fleischbeschaugesetz“

Deutsches Tierärzteblatt 8/2000

S. 796 – 798

STOLLE, A., PETERS, J. und SPERNER B. (2000)

„Von Ostertag´scher Fleischschau zu europäischen Kontrollsystemen – 100 Jahre Fleischbeschaugesetz“

Festvortrag, Delegiertenversammlung BLTK, 31.05.2000

Augsburg

STOLLE, A., MARX, H. und STOCK, K. (2000)

„Sichere Lebensmittel“ im konstruktiven Dialog von Überwachung, Hersteller und Verbraucher“

3. Fachsymposium der DGHM - Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und –Hygiene
10.11.2000, Karlsruhe

ZRENNER, K. M. und HAFFNER, R. (1999)

„Lehrbuch für Fleischkontrolleure“

Enke, Stuttgart 1999

ZRENNER, K. M. (2003)

„Veterinär Vorschriften“

55. Aktualisierungslieferung

Rehm, Berlin Stand August 2003

12.2 Gesetze

„Gesetz, betreffend die Schlachtvieh- und Fleischschau vom 3. Juni 1900“

Reichsgesetzblatt S. 547

(Reichsfleischbeschaugesetz oder Reichsgesetz)

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Schlachtvieh- und Fleischbeschaugesetzes vom 3. Juni 1900

Zentralblatt für das Deutsche Reich von 1902 Nr. 22 in der Beilage

Ausführungsbestimmungen

A. Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung des Schlachtviehs und Fleisches bei Schlachtungen im Inlande (ABA)

Zweites Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 15. April 1937 (RGBl. I S. 453)

Reichsfleischbeschaugesetz vom 29. Oktober 1940 (RGBl. I S. 1463)

Gesetz zur Durchführung der Richtlinie des Rates der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (Durchführungsgesetz EWG – Richtlinie Frisches Fleisch – FrFIG) vom 28. Juni 1965 (BGBl. I S. 547)

Fleischhygienegesetz vom 24. Februar 1986 (BGBl. I. S. 649)

Fleischhygienegesetz in der Bekanntmachung vom 30. Juni 2003 (BGBl. I S. 1242, ber. S. 1585)

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20.07.2000 (BGBl. I S. 1045) zuletzt geändert durch Art. 12 des Gesetzes vom 24.12.2003(BGBl. I S. 2954)

Bundesjagdgesetz (BJagdG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. September 1976 (BGBl. I S. 2849), zuletzt geändert durch Artikel 10 dieses Gesetzes vom 14. Dezember 2001 (BGBl. I S. 3714)

12.3 Verordnungen und Richtlinien

Verordnung über die fachlichen Anforderung an das in der Fleischhygieneüberwachung tätige – tierärztliche Personal (Fleischkontrolleur-Verordnung – FIKV) vom 30. Juni 1992 (BGBl. I S: 1227)

Verordnung über die Unterstützung des amtlichen Tierarztes durch Hilfskräfte bei der hygienischen Überwachung des innergemeinschaftlichen Handelsverkehrs mit frischem Fleisch (Hilfskräfteverordnung - Frisches Fleisch – HKFrFIV) vom 29. Juni 1977 (BGBl. 1977 I S. 1117)

Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Fleischkontrolleure (FIAPO) vom 17. Juni 1996 (GVBl. S. 244, BayRS 2125-64-A)

Durchführung der Verordnung über die fachlichen Anforderungen an das in der Fleischhygieneüberwachung tätige nicht-tierärztliche Personal, Runderlass des Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (VI-1-40.72.00) vom 16. Dezember 2002

Erlass des Thüringer Ministeriums für Soziales und Gesundheit zur Durchführung der Fleischkontrolleur-Verordnung vom 06. April 1998, geändert durch Erlass vom 01. August 2001 (Az. 54-54635)

Verwaltungsvorschrift des Ministeriums Ländlicher Raum zur Durchführung der Fleischkontrolleur-Verordnung vom 06. Juli 1994 (GABl S. 576)

Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum über die Zuständigkeit nach der Fleischkontrollleur-Verordnung vom 22. März 1994 (GBl. S. 210)

Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes vom 1. November 1940 (RMBlIV. S. 289)

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz (VwVFIHG) vom 11. Dezember 1986 (BAnz. Nr. 238a)

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung nach dem Fleischhygienegesetz und dem Geflügelfleischhygienegesetz (AVV Fleischhygiene – AVVFIH) vom 19. Februar 2002 (BAnz. NR. 44a)

Entwurf:

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH) vom 16. Juni 2005

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz

Vorschlag 2002/0141 (COD) für eine Verordnung des europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs vom 11.07.2002

Richtlinie des Rates über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch 64/433/EWG „Frisches Fleisch“

Amtsblatt Nr. 121 vom 26.07.1964 S. 2012

zuletzt geändert durch RL 95/23/EG vom 22.06.1995 (Amtsblatt EG Nr. L 243 S. 7)

Vorab möchte ich mich bei allen bedanken, die zur Erschaffung und Realisierung meiner Arbeit wichtige Beiträge geleistet haben.

Mein besonderer Dank gilt meinem Doktorvater Herrn Prof. Dr. A. Stolle, Leiter des Instituts für Hygiene und Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs der Ludwig-Maximilians-Universität München, für die Überlassung des Themas sowie für die freundliche Unterstützung und Durchsicht der Arbeit.

Ferner möchte ich mich bedanken bei Herrn Dr. Bucher M., Fachtierarzt für Lebensmittel und bei Frau Dr. Sperner B., Fachtierärztin für Lebensmittel für die jeweils unverzügliche Hilfsbereitschaft und prompte Beantwortung sämtlicher Anliegen.

Für die fortwährende Unterstützung und Ermutigung meiner Kollegin, Frau Ramona Hörmann, möchte ich mich hiermit gleichermaßen von tiefstem Herzen bedanken.