

Leitlinie zur praktischen Ausbildung von beauftragten amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung gemäß §§ 53 und 55 LMSVG sowie für Hygienekontrollen gemäß § 54 LMSVG

1 Einleitung

Amtliche Tierärztinnen und Tierärzte gemäß § 24 Abs. 4 LMSVG dürfen nur beauftragt werden, wenn sie den Ausbildungserfordernissen einer Verordnung gemäß § 29 LMSVG entsprechen. Hierzu wurde die Ausbildungsverordnung (AusbVO) erlassen, die den Rahmen für die Ausbildung vorgibt.

Die vorliegende Leitlinie dient der Umsetzung der praktischen Ausbildung im Sinne des § 10 AusbVO. Bei dieser Ausbildung sind als Inhalte die praktische Anwendung der Kenntnisse in Schlachtbetrieben, und Wildbearbeitungsbetrieben, Zerlegungsbetrieben, Kühlhäusern und Fleischverarbeitungsbetrieben vorgesehen.

Die Organisation und Durchführung der praktischen Ausbildung obliegt dem Landeshauptmann.

2 Geltungsbereich

Diese Leitlinie gilt für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung gemäß §§ 53 und 55 LMSVG

3 Abkürzungen

aTA	amtlicher Tierarzt/amtliche Tierärztin
AusbVO	LMSVG- Aus- und Weiterbildungsverordnung
FIUVO 2006	Fleischuntersuchungsverordnung 2006
FU	Fleischuntersuchung
LH	Landeshauptmann
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
MFU	Mikrobiologische Fleischuntersuchung
SFU	Schlachttier- und Fleischuntersuchung
STU	Schlachttieruntersuchung

Die genannten Rechtsnormen sind in der jeweils geltenden Fassung anzuwenden.

4 Ablauf der praktischen Ausbildung

4.1 Voraussetzungen, Eingangsgespräch

Es muss zumindest ein positiver schriftlicher Test über die Module „Rechtsbestimmungen“, „Lebensmittelsicherheit“, „TSE und tierische Nebenprodukte“, „Tierschutz“ und „amtliche Kontrollen“ gemäß § 13 Abs. 6 AusbVO vorliegen.,,.

Im Rahmen eines Eingangsgesprächs ist der Arbeitsablauf in einem Schlachthof, insbesondere der Ablauf der Schlachttier- und Fleischuntersuchung anhand von geeignetem Informationsmaterial (z.B. Fotos, Filme) darzustellen.

4.2 Durchführung der praktischen Ausbildung

Während der Ausbildung wird ein Ausbildungsbuch geführt, in welchem die Art und Dauer der durchgeführten Tätigkeiten festgehalten und vom jeweiligen Mentor bestätigt werden. Die Dauer der

praktischen Ausbildung richtet sich danach, ob das vertiefende Lebensmittelstudium absolviert wurde oder nicht.

4.2.1 Für aTA, die nicht das vertiefende Lebensmittelstudium absolviert haben

- 40 Stunden praktische Erstausbildung an einem Ausbildungsschlachthof unter Aufsicht eines Mentors
 - Vorstellen im FU-Team am Schlachthof und bei der Betriebsleitung, kurzer Rundgang, um die Örtlichkeiten kennenzulernen, „Zuschauen wie’s geht“ und erklärende Erläuterungen durch den Mentor 4 Stunden
 - Schlachttieruntersuchung 8 Stunden
 - Fleischuntersuchung, Probenahme, Endbeurteilung, ... 26 Stunden
 - Trichinenuntersuchung 2 Stunden
- 160 Stunden praktische Übungen im Sinne des § 7 Abs. 2 der FIUVO 2006 an einem Übungsschlachthof unter Aufsicht des teamverantwortlichen amtlichen Tierarztes
 - Fleischuntersuchung als Teammitglied;
(Bei Bedarf können hiervon 8 Stunden für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung von Geflügel, Kaninchen, Wild, Fisch, etc., verwendet werden.) 128 Stunden
 - Hygienekontrollen gemäß § 54 LMSVG (wenn möglich auch in Zerlegungsbetrieben, Kühlhäusern und Verarbeitungsbetrieben) 10 Stunden
 - allgemeine Tätigkeiten (STU, mind. 2 MFU-Probenahmen, Rückstandsprobenahme, mind. 5 Endbeurteilungen von ausgeschleusten Tierkörpern, Trichinenuntersuchung, Dokumentation, ...) 22 Stunden

4.2.2 Für aTA, die das vertiefende Lebensmittelstudium absolviert haben

- 20 Stunden praktische Erstausbildung an einem Ausbildungsschlachthof unter Aufsicht eines Mentors:
 - Vorstellen im FU-Team am Schlachthof und bei der Betriebsleitung, kurzer Rundgang, um die Örtlichkeiten kennenzulernen, „Zuschauen wie’s geht“ und erklärende Erläuterungen durch den Mentor 4 Stunden
 - Schlachttieruntersuchung 4 Stunden
 - Fleischuntersuchung, Probenahme, Endbeurteilung, etc... 10 Stunden
 - Trichinenuntersuchung 2 Stunden
- 60 Stunden praktische Übungen an einem Übungsschlachthof unter Aufsicht des teamverantwortlichen amtlichen Tierarztes
 - Fleischuntersuchung als Teammitglied;
(Bei Bedarf können hiervon 8 Stunden für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung von Geflügel, Kaninchen, Wild, Fisch, etc. verwendet werden.) 38 Stunden

- | | |
|---|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - Hygienekontrollen gemäß § 54 LMSVG (wenn möglich auch in Zerlegungsbetrieben, Kühlhäusern und Verarbeitungsbetrieben) | 10 Stunden |
| <ul style="list-style-type: none"> - allgemeine Tätigkeiten (STU, mind. 2 MFU-Probenahmen, Rückstands-probenahme, mind. 5 Endbeurteilungen, Trichinenuntersuchung, Dokumentation, ...) | 12 Stunden |

4.3 Ausbildungs- bzw. Übungsschlachthöfe

4.3.1 Erstausbildung

Die Erstausbildung (40 bzw. 20 Stunden) wird an geeigneten Ausbildungsschlachthöfen durchgeführt; geeignet sind Ausbildungsschlachthöfe dann, wenn

- ein erfahrener Mentor zur Verfügung steht
- ausreichend Platz an den einzelnen Untersuchungspositionen für den Mentor und den Auszubildenden vorhanden ist

4.3.2 Übungen

Die weiteren Übungen (160 bzw. 60 Stunden) werden an Übungsschlachthöfen, in denen die FU an mehreren Untersuchungspositionen durchgeführt wird, absolviert. Durch entsprechende Einteilung wird sichergestellt, dass die SFU bei allen Tierarten geübt werden kann.

5 Evaluierung der erworbenen Kenntnisse

- Der Mentor teilt dem Landeshauptmann den positiven Abschluss der Erstausbildung (40 bzw. 20 Stunden) mit und bestätigt die grundsätzliche Eignung des Auszubildenden im Ausbildungsbuch.
- Nach Abschluss der Übungsphase (160 bzw. 60 Stunden) führt der Landeshauptmann eine Kontrolle im Sinne des § 31 Abs. 3 LMSVG durch.
- Über die erfolgreiche Absolvierung der praktischen Ausbildung ist vom Landeshauptmann eine Bestätigung gemäß § 11 AusbVO auszustellen.

Beilage: Muster für ein Ausbildungsbuch