

(Bezeichnung der zuständigen Behörde)

**Bescheinigung
über die praktische Ausbildung
in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung**

Der/Die Studierende der Veterinärmedizin

(Vor- und Zuname) _____

hat

- | | | | |
|-----------|-----------------------------|----------|-------|
| 1. | in der Zeit vom _____ | bis | _____ |
| | in dem Schlachthof in _____ | Tierart: | _____ |
| 2. | in der Zeit vom _____ | bis | _____ |
| | in dem Schlachthof in _____ | Tierart: | _____ |
| 3. | in der Zeit vom _____ | bis | _____ |
| | in dem Schlachthof in _____ | Tierart: | _____ |

die praktische Ausbildung in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung abgeleistet.

Zu oben **Nummer 1.:**

Er/Sie hat sich während dieser Zeit _____ Stunden unter meiner Aufsicht und Leitung in der Beurteilung der Schlachttiere und deren Fleisch geübt. Er/Sie hatte ferner Gelegenheit, sich mit dem technischen Ablauf eines Schlachthofes vertraut zu machen. Der Schlachthof entspricht den Voraussetzungen des § 55 Absatz 3 Satz 1 der Verordnung zur Approbation von Tierärztinnen und Tierärzten.

(Siegel oder Stempel)

(Ort, Datum)

.....
(Unterschrift der/des ausbildenden
Tierärztin/Tierarztes)

Zu oben **Nummer 2.:**

Er/Sie hat sich während dieser Zeit _____ Stunden unter meiner Aufsicht und Leitung in der Beurteilung der Schlachttiere und deren Fleisch geübt. Er/Sie hatte ferner Gelegenheit, sich mit dem technischen Ablauf eines Schlachthofes vertraut zu machen. Der Schlachthof entspricht den Voraussetzungen des § 55 Absatz 3 Satz 1 der Verordnung zur Approbation von Tierärztinnen und Tierärzten.

(Siegel oder Stempel)

(Ort, Datum)

.....
(Unterschrift der/des ausbildenden
Tierärztin/Tierarztes)

Zu oben Nummer 3.:

Er/Sie hat sich während dieser Zeit _____ Stunden unter meiner Aufsicht und Leitung in der Beurteilung der Schlachttiere und deren Fleisch geübt. Er/Sie hatte ferner Gelegenheit, sich mit dem technischen Ablauf eines Schlachthofes vertraut zu machen. Der Schlachthof entspricht den Voraussetzungen des § 55 Absatz 3 Satz 1 der Verordnung zur Approbation von Tierärztinnen und Tierärzten.

(Siegel oder Stempel)

(Ort, Datum)

.....
(Unterschrift der/des ausbildenden
Tierärztin/Tierarztes)

§ 55 Ausbildungsstätten, Dauer

(1) Die Ausbildung in Kontrolltätigkeiten, -methoden und -techniken für den Lebensmittelbereich einschließlich der Überprüfung von Frischfleisch dauert 75 Stunden innerhalb von mindestens zwei Wochen, die aufeinanderfolgen sollen. Sie erfolgt bei einer für die Hygieneüberwachung in Schlachthöfen oder Lebensmittelbetrieben zuständigen Behörde oder in Dienststellen, denen die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln oder die Lebensmitteluntersuchung obliegt, in Einrichtungen der Lebensmittelwirtschaft, die die Qualität und Unbedenklichkeit von Lebensmitteln kontrollieren, oder in einschlägigen Universitätseinrichtungen.

(2) Die praktische Ausbildung in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei einer für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung von Rind oder Schwein in einem Schlachthof zuständigen Behörde dauert 100 Stunden. Sie ist innerhalb von mindestens drei aufeinanderfolgenden Wochen abzuleisten. Abweichend von Satz 2 kann die Ausbildung in zwei jeweils zeitlich aufeinanderfolgenden Zeiträumen abgeleistet werden. Eine praktische Ausbildung in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei einer für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung von Geflügel in einem Schlachthof zuständigen Behörde kann auf die Ausbildung nach Satz 1 für höchstens 30 Stunden angerechnet werden.

(3) Der Einsatz im Rahmen der Ausbildung nach Absatz 2 darf nur in Betrieben erfolgen, die über eine Zulassung verfügen und in denen hauptamtlich amtliche Tierärztinnen oder Tierärzte für die Kontrolltätigkeit verantwortlich sind. Die Ausbildung kann auch an mehr als einem Schlachthof abgeleistet werden. Wird in einem Schlachthof nur Geflügel geschlachtet, sind von der Ausbildungszeit nach Absatz 2 Satz 1 mindestens 70 Stunden in einem Schlachthof mit der Tierart Rind oder Schwein abzuleisten. In diesem Fall findet Absatz 2 Satz 2 und 3 keine Anwendung

§ 56 Inhalt der Ausbildung

(1) Während der Ausbildung nach § 55 Abs. 1 haben sich die Studierenden nach näherer Weisung von hauptamtlich bei den für die Kontrolltätigkeit, Lebensmittelüberwachung oder -untersuchung in den Betrieben oder bei der zuständigen Behörde oder sonstigen Einrichtung tätigen Tierärztinnen oder Tierärzten oder anderen qualifizierten Personen mit der Beurteilung des Hygienestatus der Räumlichkeiten und der Anlagen den Methoden zur Kontrolle des Hygienestatus der Betriebe vertraut zu machen und sich in der Beurteilung der Be- und Verarbeitungstechnologie zu üben. Die Ausbildung umfasst auch die Kontrolltätigkeiten, -methoden und -techniken für den Lebensmittelbereich. Weiterhin sollen die Studierenden entsprechend dem Aufgabenspektrum der Behörde oder einer anderen Einrichtung umfassend in der Überwachung oder Untersuchung verschiedener Lebensmittel geübt und befähigt werden, selbständig eine Beurteilung der Verkehrsfähigkeit oder der Betriebshygiene eines Kontrollobjektes auf wissenschaftlicher Grundlage vorzunehmen. Dabei sollen auch die Gesichtspunkte der Lebensmitteltechnologie und der Qualitätssicherung berücksichtigt werden.

(2) Während der Ausbildung nach § 55 Abs. 2 haben sich die Studierenden nach näherer Weisung von hauptamtlich bei der für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung zuständigen Behörde tätigen Tierärztinnen oder Tierärzten in der Untersuchung und Beurteilung der Schlachttiere und deren Fleisch zu üben. Darüber hinaus haben sich die Studierenden über die tierschutzgerechte Behandlung der Schlachttiere zu informieren. (3) Die Studierenden erhalten über die Ausbildung nach § 55 Abs. 1 und 2 Bescheinigungen nach den Anlagen 6 und 7.

(3) Die Studierenden erhalten über die Ausbildung nach § 55 Abs. 1 und 2 Bescheinigungen nach den Anlagen 6 und 7.