Ausbildungsrahmenplan

Ausbildungs-dauer	**Ausbildungsstelle**	**Ausbildungsinhalt**
9 Wochen	Kreisordnungsbehörden	**Schlachtbetriebe, Wildbearbeitungsbetriebe und Zerlegungsbetriebe** gemäß Anhang II Kapitel Nummer 5 Buchstabe b Unterbuchstabe ii der VO (EU) 2019/624 1. Identifizierung von Tieren; 2. Überprüfung des Alters; 3. Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren; 4. Schlachttieruntersuchung im Schlachtbetrieb; 5. Fleischuntersuchung in einem Schlachtbetrieb oder einem Wildbearbeitungsbetrieb; 6. Probenahmen und Analysen im Zusammenhang mit Trichinen; 7. Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung artentypischer Tierkörperteile; 8. Identifizierung bestimmter Schlachtkörperteile, an denen sich Veränderungen zeigen, und Erläuterungen dazu; 9. Hygienekontrolle, einschließlich Überprüfung der guten Hygienepraxis und der Anwendung der HACCP-gestützten Verfahren; 10. Registrierung der Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung; 11. Probenahmen; 12. Rückverfolgbarkeit von Fleisch; 13. Dokumentation wie die Bewertung der Informationen zur Lebensmittelkette und das Lesen von Aufzeichnungen..
1 Woche	Landwirtschaftliche Lehranstalt der Landwirtschaftskammer Nordrhein- Westfalen	**Haltungsbetriebe** gemäß Anhang II Kapitel II Nummer 5 Buchstabe a Unterbuchstabe ii der Verordnung (EU) 2019/624 1. Besichtigung von Haltungsbetrieben mit verschiedenen Haltungsformen und

		Aufzuchtmethoden; 2. Besichtigung von Produktionsbetrieben; 3. Beobachtung des Be- und Entladens von Tieren; 4. Laborvorführungen; 5. Veterinärkontrollen; 6. Dokumentation.
12 Wochen	Für den theoretischen Unterricht beauftragte Einrichtung (aufgeteilt in 2 Module)	**a) In Bezug auf Haltungsbetriebe** gemäß Anhang II Kapitel II Nr. 5 Buchstabe a Unterbuchstabe i der VO (EU) 2019/624: 1. Kenntnis der Agrarindustrieorganisation, der Produktionsmethoden und der internationalen Handelsnormen für Tiere;.; 2. gute Praxis der Viehhaltung; 3. Grundkenntnisse über Tierseuchen, insbesondere über durch Viren, Bakterien und Parasiten verursachte Zoonosen; 4. Monitoring zur Seuchenerkennung, Anwendung von Arzneimitteln und Impfstoffen, Rückstandsuntersuchungen; 5. Hygiene- und Gesundheitskontrollen; 6. Tierschutz im Haltungsbetrieb und beim Transport; 7. Umweltnormen: für Gebäude, Haltungsbetriebe und allgemein; 8. einschlägige Rechts- und Verwaltungsvorschriften; 9. Verbraucherbelange und Qualitätskontrolle. **b) in Bezug auf Schlachtbetriebe, Wildbearbeitungsbetriebe und Zerlegungsbetriebe** gemäß Anhang II Kapitel II5 Buchstabe b Unterbuchstabe i der Verordnung (EU) 2019/624 1. Kenntnis der Organisation, der Produktionsmethoden, des internationalen Handels sowie der Schlacht- und Zerlegetechnologie in der Fleischwirtschaft; 2. Grundkenntnisse der Hygiene und der guten Hygienepraxis sowie insbesondere der Betriebshygiene, der Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene und der Arbeitshygiene; 3. Grundkenntnisse in den Bereichen HACCP-Grundsätze und Auditierung der HACCP-gestützten Verfahren;

		4. Tierschutz beim Entladen nach dem Transport und im Schlachtbetrieb; 5. Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie; 6. Grundkenntnisse der Pathologie geschlachteter Tiere; 7. Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie geschlachteter Tiere; 8. entsprechende Kenntnis in Bezug auf TSE und andere wichtige Zoonosen und Zoonoseerreger sowie wichtige Tierseuchen; 9. Kenntnis der Methoden und Verfahren der Schlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch; 10. Grundkenntnisse der Mikrobiologie; 11. Schlachttieruntersuchung; 12. Probenahmen und Analysen im Zusammenhang mit Trichinen; 13. Fleischuntersuchung; 14. Administrative Aufgaben; 15. Kenntnis einschlägiger Rechts- und Verwaltungsvorschriften; 16. Probenahmeverfahren; 17. Betrugsfragen.