

Anlage

(zu § 4 Abs. 2, § 5 Abs. 2, § 10 Abs. 1, § 11 Abs. 1 VAPFaF)

Ausbildungsrahmenplan

Ausbildungs- dauer	Ausbildungsstelle	Ausbildungsinhalt
9 Wochen	Kreisordnungs- behörden	Schlachthof und Zerlegungsbetrieben gemäß Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B Nr. 5 Buchstabe b Unterbuchstabe ii der Verordnung 1. Identifizierung von Tieren; 2. Überprüfung des Alters; 3. Untersuchung von zu schlachtenden Tieren, Erkennen von Ausschlusskriterien für die Schlachtung; 4. Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren; 5. Fleischuntersuchung im Schlachthof; 6. Trichinenuntersuchung; 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 Schlacht tieruntersuchung; 11. Probenahmen; 12. Rückverfolgbarkeit von Fleisch; 13. Dokumentation.
1 Woche	Landwirtschaftliche Lehranstalt der Landwirtschafts- kammer Nordrhein- Westfalen	Haltungsbetriebe gemäß Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B Nr. 5 Buchstabe a Unterbuchstabe ii der Verordnung 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.
16 Wochen	Für den theoretischen Unterricht beauftragte Einrichtung (aufgeteilt in 2 Module)	a) In Bezug auf Haltungsbetriebe gemäß Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B Nr. 5 Buchstabe a Unterbuchstabe i der Verordnung: 1. Kenntnis der landwirtschaftlichen Organisation, der Produktionsmethoden, des internationalen Handels usw.; 2. gute Praxis der Viehhaltung; 3. Grundkenntnisse über Tierseuchen, insbesondere Zoonosen: Virus-, Bakterien-, Parasitenerkrankungen usw.; 4. Monitoring zur Seuchenerkennung, Anwendung von Arzneimitteln und Impfstoffen, Rückstandsuntersuchungen; 5. Hygiene- und Gesundheitskontrollen; 6. Wohlbefinden von Tieren im Haltungsbetrieb und beim Transport; 7. Umweltnormen: für Gebäude, Haltungsbetriebe und allgemein; 8. einschlägige Rechts- und Verwaltungsvorschriften; 9. Verbraucherbelange und Qualitätskontrolle. b) Für Untersuchungen im Schlachthof und in Zerlegungsbetrieben gemäß Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Teil B Nr. 5 Buchstabe b Unterbuchstabe i der Verordnung 1. Kenntnis der Organisation, der Produktionsmethoden, des internationalen Handels sowie der Schlacht- und Zerlegetechnologie in der Fleischwirtschaft;

		2. Grundkenntnisse der Hygiene und der guten Hygienepaxis sowie insbesondere der Betriebshygiene, der Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene und der Arbeitshygiene; 3. HACCP-Verfahren und Überprüfung der HACCP-gestützten Verfahren; 4. Wohlbefinden von Tieren beim Entladen nach dem Transport und bei der Schlachtung; 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; 9. Kenntnis der Methoden und Verfahren der Schlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch; 10. Grundkenntnisse der Mikrobiologie; 11. Schlachttieruntersuchung; 12. Trichinenuntersuchung; 13. Fleischuntersuchung; 14. Verwaltungsaufgaben; 15. Kenntnis einschlägiger Rechts- und Verwaltungsvorschriften; 16. Probenahmemethode; 17. Betrugsfragen.
26 Wochen		