

Themenkomplexe für mündliche Theorieprüfung nach TAppO

1. Techniken der Bereitstellung von Fleisch für den Humankonsum und Hygieneaspekte

1.1. Haltung und Transport

- Über Lebensmittel liefernde Tiere potentiell übertragbare Zoonosen
- Geben Sie Beispiele für Technopathien
- Zoonosen: Präventionsmaßnahmen in der Tierhaltung (Geflügel)
- Zoonosen: Präventionsmaßnahmen in der Tierhaltung (Schwein)
- Grundelemente eines Stallbuches und Kennzeichnung von Tieren (rechtliche Grundlagen)
- Organisation der Geflügelproduktion
- Organisation der Schweineproduktion
- Epidemiologie von Salmonellen bei Geflügel
- Epidemiologie von Salmonellen beim Schwein
- Tiertransporte: Tierschutzaspekte
- Tiertransporte: Hygieneaspekte
- Welche Phasen sind beim Gesamtablauf des Transportes zu unterscheiden?
- rechtliche Grundlagen des Transportes (VO (EG) 1/2005)

1.2. Der Fleischgewinnungsablauf

- Ablauf der Fleischgewinnung beim Geflügel
- Ablauf der Fleischgewinnung bei Rindern
- Ablauf der Fleischgewinnung bei Schweinen
- Hygieneaspekte in der Fleischgewinnung von Rind / Schwein / Geflügel
- Bakteriologisches Profil in der Fleischgewinnung vom Schwein
- Bakteriologisches Profil in der Gewinnung von Geflügelfleisch
- Maßnahmen gegen die Verbreitung von TSE-Agentien
- Beispiele für die technische Weiterentwicklung in der Schweine- und Geflügelfleischgewinnung

1.3. Kühlung und Zerlegung

- In Kühlung und Transport vorgeschriebene Grenztemperaturen - mikrobiologische Grundlagen
- Kühlung bei Geflügel
- Kühlung bei Großtieren
- Technik der Kühlung
- Hygiene der Zerlegung

1.4. Sekundärkreisläufe in Primär- und Sekundärproduktion

- Ablauf der Reinigung und Desinfektion
- Fehler in der Reinigung und Desinfektion
- Systematik von Desinfektionsmitteln nach der Art ihrer Einwirkung und Stoffklasse (Fleisch- und Lebensmittelhygiene)
- Gerätetechnik: Einfluss auf den mikrobiologischen Status des Schlachttierkörpers
- Wie sollte ein Gerät hygienisch vertretbar konstruiert sein ?
- Hygiene von Oberflächen: zu beachtende Gesichtspunkte
- Luft und Wasser als Carrier von Mikroorganismen in Tierhaltung und Fleischgewinnung
- Im Laufe der Gesamtbereitstellung von Tieren stammender LM (incl. Haltung) anfallende "Abfälle" und Nebenprodukte
- Stufen der Abwasseraufarbeitung
- Kompostieren und Deponieren
- Wege untauglich beurteilter Tierkörper/Tierkörper Teile
- Abläufe in einer Tierkörperbeseitigungsanlage
- Kategorien der Nebenprodukte-VO (VO (EG) 1069/2009)
- Nennen Sie Primär- und Sekundärkreisläufe in der Produktion von Tieren stammender Lebensmittel
- Regelungen des SRM
- Potentielle Risiken aus Sekundärkreisläufen für die Lebensmittelproduktion
- Der Mensch als Faktor in der Hygiene der Fleischgewinnung

2. Überwachungs- und Erfassungsansätze

2.1. Tierschutz

- An die Tierhaltung zu knüpfende Bedingungen (Tierschutzgesichtspunkte)
- Transportfähigkeit von Nutztieren
- Welche Betäubungsmethoden sind zugelassen? Rechtliche Grundlagen (VO (EG) 1099/2009)
- CO₂-Betäubung: Ablauf und Problembereiche
- elektrische Betäubung: Ablauf und Problembereiche
- Bolzenschuss-Betäubung: Ablauf und Problembereiche
- Schächten: Hintergrund / Probleme

2.2. Hygiene

- Unterschiedliche Methodenwendungen und Techniken der Erfassung der Hygiene in der Fleischgewinnung
- Prinzipien des HACCP: nennen Sie CCP in einer Fleischgewinnungslinie
- Elemente einer Risikoanalyse
- Maßnahmen, die in der Tierhaltung bei der Verbreitung von Krankheiten eine präventive Wirkung haben können
- Was ist Resistenz und wie wird sie übertragen?
- Welche Tierkrankheiten sind Zoonosen?
- Stellen Sie eine grundsätzliche Systematik der in Fleischhygiene und in der dazugehörigen Umwelt auftretenden Mikroorganismen zusammen

2.3. Zoonoseerreger sowie anzeige- u. meldepflichtige Krankheiten

- Zoonoseerreger bei Rotfleisch als „Carrier“
- Zoonoseerreger bei Geflügelfleisch als „Carrier“
- Faktoren, die die Verbreitung von Zoonoseerregern begünstigen
- Ansätze zur Beherrschung von Zoonoseerregern
- Auftreten von Salmonellen in der Fleischgewinnung: welche Stationen sind kritisch, welche Serotypen treten auf?
- Salmonellen: Ansätze zur Bekämpfung
- Parasitosen als Zoonosen: was kommt in Frage?
- Anzeige- und meldepflichtige Krankheiten beim Rind
- Anzeige- und meldepflichtige Krankheiten beim Schwein
- Anzeige- und meldepflichtige Krankheiten beim Geflügel

2.4. Fremde Stoffe

- Systematik fleischhygienisch relevanter fremder Stoffe
- Systematik der antimikrobiellen Stoffe
- Monitoring, Recycling, Verdachtsprobe, Stichprobe
- Der nationale Rückstandskontrollplan
- Anabolika u. Stoffe mit ähnlicher Wirkung in der Tiermast
- Bewertungsschemata für fremde Stoffe: Prinzip der Ableitung eines Acceptable Daily Intake (ADI)
- Tierhaltung und "Prudent Use" in der tierärztlichen Praxis
- Fütterungsantibiotika: Probleme

2.5. Arbeitsschutz

- Zoonoseerreger, die beim Kontakt mit Nutztieren oder in der Fleischgewinnung auf den Menschen übergehen können
- Gefahren im Umgang mit Nutztieren und in der Fleischgewinnung
- Arbeitsschutz in der Fleischgewinnung: vorhandene Gefahren

2.6. Labortechniken

- Techniken der Probenentnahmen (Mikrobiologie)
- Die BU: Ablauf der bakteriologischen Fleischuntersuchung
- Der allgemeine Hemmstofftest
- Routinemäßig eingesetzte mikrobiologische Tests im Bereich der Fleischgewinnung
- Techniken zur reproduzierbaren Erfassung der "Fleischqualität"
- Untersuchung auf *Trichinella spiralis*

2.7. Qualitätsmerkmale

- Wie kann der Begriff Fleischqualität objektiviert werden?
- Einflussfaktoren auf die Fleischqualität in Tierhaltung, Transport, Schlachtung
- pH-Wertmessung
- Untersuchungen bei Farbabweichung
- Untersuchungen bei Geruchsabweichung

2.8. Aus den Rechtsvorschriften ableitbare Untersuchungen

- Welche Rechtsvorschriften sind für die Hygiene der Fleischgewinnung relevant?
- Aufgaben der Schlachtier- und Fleischuntersuchung nach den Rechtsvorschriften
- Ausbildung von Amtlichen Fachassistenten nach der VO (EG) 854/2004
- Anforderungen an die amtlichen Tierärzte nach der VO (EG) 854/2004
- Durchführung der Fleischuntersuchung beim Schwein
- Durchführung der Fleischuntersuchung beim Rind
- Durchführung der Fleischuntersuchung beim Pferd
- Durchführung der Fleischuntersuchung bei kleinen Wiederkäuern
- Durchführung der Fleischuntersuchung beim Kaninchen
- Durchführung der Fleischuntersuchung bei Wild und Gatterwild
- Was sind "weitergehende Untersuchungen" nach AvvLmH?
- Ablauf der „weiterführenden Untersuchungen“
- Welche Beurteilungsmöglichkeiten nach der VO (EG) 854/2004 gibt es?
- Beurteilung "untauglich"
- Was steht hinter der Beurteilung „Tauglich“
- Kennzeichnung von Fleisch
- Welche Bedingungen muss ein Schlachtier für eine Schlachterlaubnis erfüllen?
- Notschlachtungen i.S.d. Anh. III Kap VI der VO 853/2004
- Welche Rechtsvorschriften sind für die Geflügelfleischhygiene relevant?
- Durchführung der Lebenduntersuchung bei Geflügel
- Durchführung der Geflügelfleischuntersuchung
- Wie werden kleine Geflügelhaltungen kontrolliert?
- Die Schweinehaltungshygiene VO
- Die Tierschutz-Nutztierhaltungs-Verordnung
- Inhalte der Tierschutztransport-Verordnung (EU und national)
- Inhalte der Tierschutzschlacht-Verordnung
- VO (EG) 37/2010 zur Festsetzung von Höchstmengen

3. Querschnittsthemen

3.1 Die Salmonella-Problematik

- Nennen Sie Verbreitungswege von Salmonellen in der Umwelt und von hier aus in die Schlachtbetriebe und in die Lebensmittelkette hinein
- Rechtsvorschriften, die sich mit Salmonella befassen
- Präventivmaßnahmen gegen das Auftreten von Salmonellen in Nutztierbeständen
- Nennen Sie Verbreitungswege von Salmonellen in der Umwelt und von hier aus in die Schlachtbetriebe und in die Lebensmittelkette hinein

3.2 Untersuchungsaspekte bei einzelnen Nutzungsgruppen

- Was sind Qualitätsfleischprogramme? Geben Sie Beispiele
- Haltungsbedingte Verhaltensabweichungen beim Schwein
- Technopathien beim Geflügel – Ursachen und Prävention (Beispiele)
- Theorien zur Ätiologie des Phänomens der BSE (TSE)
- Präventivmaßnahmen gegen das Auftreten von BSE
- Wie ist die Rückverfolgbarkeit von Fleisch gewährleistet?
- Vertriebswege von Schafen
- Altersbestimmung beim Schaf in Bezug auf die TSE Problematik
- Straußenfleisch (Erstellung, rechtliche Einordnung)
- Rechtsaspekte der Lebensmittelwidmung von Einhufern