

.....  
(Bezeichnung der zuständigen Behörde)

**Bescheinigung  
über die praktische Ausbildung in Kontrolltätigkeiten,  
-methoden und -techniken für den Lebensmittelbereich**

Der/Die Studierende der Veterinärmedizin

.....  
(Vor- und Zuname)

hat in der Zeit vom ..... bis .....

die praktische Ausbildung in Kontrolltätigkeiten, -methoden und -techniken für den Lebensmittelbereich abgeleistet.

Er/Sie hat sich während dieser Zeit unter meiner Aufsicht und Leitung in .....  
Stunden in der Beurteilung des Hygienezustandes der Räumlichkeiten und der  
Anlagen der Betriebe, in der Beurteilung der Verarbeitungstechnologie geübt.

Er/Sie hatte ferner Gelegenheit, sich mit Methoden zur Kontrolle des Hygienestatus  
der Betriebe vertraut zu machen. Darüber hinaus hat er/sie sich unter meiner Leitung  
in der Überwachung und Untersuchung von Lebensmitteln geübt.

....., den .....

(Siegel oder Stempel)

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

## **Verordnung zur Approbation von Tierärztinnen und Tierärzten (TAppV) vom 27. Juli 2006**

### **Die Ausbildung in Kontrolltätigkeiten, -methoden und -techniken für den Lebensmittelbereich einschließlich der Überprüfung von Frischfleisch**

#### **§ 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 aufeinander folgen 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 in einem Schlachthof zuständigen Behörde dauert 100 Stunden innerhalb von mindestens drei Wochen, die aufeinander folgen sollen.

(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 tätig sind. Werden in einem Betrieb nur Rinder oder nur Schweine geschlachtet, so sind von der Ausbildungszeit nach Absatz 2 mindestens 30 Stunden in einem Schlachthof mit der jeweils anderen Tierart abzuleisten.

#### **§ 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 sowie 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 des Fleisches verschiedener Tierarten 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.