## 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
		<ol> <li>Identifizierung von Tieren;</li> <li>Überprüfung des Alters;</li> <li>Untersuchung von zu schlachtenden Tieren, Erkennen von Ausschlusskriterien für die Schlachtung;</li> <li>Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren;</li> <li>Fleischuntersuchung im Schlachthof;</li> <li>Trichinenuntersuchung;</li> <li>Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung artentypischer Tierkörperteile;</li> <li>Identifizierung bestimmter Schlachtkörperteile, an denen sich Veränderungen zeigen, und Erläuterungen dazu;</li> <li>Hygienekontrolle, einschließlich Überprüfung der guten Hygienepraxis und der Anwendung der HACCP-gestützten Verfahren;</li> <li>Registrierung der Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung;</li> <li>Probenahmen;</li> <li>Rückverfolgbarkeit von Fleisch;</li> <li>Dokumentation.</li> </ol>
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;

26 Wochen	
	<ul><li>15. Kenntnis einschlägiger Rechts- und Verwaltungsvorschriften;</li><li>16. Probenahmemethode;</li><li>17. Betrugsfragen.</li></ul>
	14. Verwaltungsaufgaben;
	13. Fleischuntersuchung;
	11. Schlachttieruntersuchung; 12. Trichinenuntersuchung;
	10. Grundkenntnisse der Mikrobiologie;
	Fleisch;
	9. Kenntnis der Methoden und Verfahren der Schlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem
	Zoonosen und Zoonoseerreger;
	8. entsprechende Kenntnis in Bezug auf TSE und andere wichtige
	7. Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie geschlachteter Tiere;
	6. Grundkenntnisse der Pathologie geschlachteter Tiere;
	der Schlachtung; 5. Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie;
	4. Wohlbefinden von Tieren beim Entladen nach dem Transport und bei
	3. HACCP-Verfahren und Überprüfung der HACCP-gestützten Verfahren;
	Lagerhygiene und der Arbeitshygiene;
	insbesondere der Betriebshygiene, der Schlacht-, Zerlegungs- und
	2. Grundkenntnisse der Hygiene und der guten Hygienepraxis sowie