

Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover  
Fachbereich Veterinärmedizin der Freien Universität Berlin  
Veterinärmedizinische Fakultät der Universität Leipzig  
Tierärztliche Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität München  
Veterinärmedizinische Fakultät der Justus-Liebig Universität Gießen

### Hinweise zum Praktikum

**"Ausbildung in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung" nach § 55(2) und § 56(2) der Tierärztlichen Approbationsverordnung v. 27.07.06  
(kurz: Schlachthofpraktikum)**

**Dauer:** 100 h in mindestens 3 aufeinanderfolgenden Wochen (Ableistung in zwei jeweils zeitlich aufeinanderfolgenden Zeiträumen ist möglich)

**Zeitpunkt:** wird von Universität festgelegt

**Ort:** für Schlachttier- und Fleischuntersuchung in Schlachthof zuständige Behörde (im Schlachtbetrieb)  
Anforderungen an Schlachthof:

- Zulassung
- hauptamtlich für Kontrolltätigkeit verantwortlich tätiger amtlicher Tierarzt
- Schlachtung von Schweinen oder Rindern; höchstens 30 Stunden können in einem Geflügel-Slachthof absolviert werden

**Betreuer (gemäß § 56 (2) TAppV):**  
hauptamtlich bei der zuständigen Behörde tätiger Tierarzt

**Inhalt (gemäß § 56 (2) TAppV):**

- Untersuchung und Beurteilung der Schlachttiere
- Untersuchung und Beurteilung des Fleisches verschiedener Tierarten
- Tierschutzgerechte Behandlung der Schlachttiere

Im Folgenden werden Hinweise zu möglichen Ausbildungsinhalten gegeben, welche helfen sollen, die Komplexität der tierärztlichen Tätigkeit an Schlachthöfen während des Praktikums zu vermitteln. Diese Hinweise können einerseits natürlich nicht als vollständig betrachtet werden, andererseits ist zu beachten, daß der Schwerpunkt des Praktikums auf der Schlachttier- und Fleischuntersuchung liegen soll.

- Schlachttieruntersuchung Rind, Schwein, evtl. andere Tierarten
- Maßnahmen im Anschluss an die Schlachttieruntersuchung
- Kontrolle der Einhaltung von Tierschutzbestimmungen (Transport bis Schlachtung)
- Fleischuntersuchung Rind, Schwein, evtl. andere Tierarten
- Maßnahmen im Anschluss an die Fleischuntersuchung, Beurteilung der Genusstauglichkeit
- Trichinellenuntersuchung
- Bakteriologische Fleischuntersuchung
- Sonstige Untersuchungen
- Probenahme (u.a. Nationaler Rückstandskontrollplan)
- Genusstauglichkeitskennzeichnung
- Fleischhygienestatistik
- Überprüfen des Umgangs mit SRM und tierischen Nebenprodukten
- Schlachthofbetriebslehre (Technologie der Fleischgewinnung, Zerlegung, Lagerung, Klassifizierung, Darmbearbeitung etc.)
- Hygieneüberwachung (Räume, Geräte, Personal, Prozesse, Reinigung, Desinfektion, Eigenkontrolle, Schlachthygiene etc.) gemäß den Grundsätzen der guten Hygienepraxis und des HACCP-Konzeptes.

Jeder Student/in beteiligt sich obligatorisch an der Praktikumsevaluierung gemäß gemeinsamer Vorgaben aus den tierärztlichen Ausbildungsstätten.