



Ministerialblatt für das Land Nordrhein-Westfalen

Ausgabe: [MBI. NRW. 2003 Nr. 13](#)
Veröffentlichungsdatum: 17.12.2002
Seite: 326

I

Durchführung der Verordnung über Geflügelfleisch- kontrolleure RdErl. d. Ministeriums für Umwelt und Na- turschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz VI-1 – 41.72.00 v. 17.12.2002

78321

Durchführung der Verordnung über Geflügelfleischkontrolleure

RdErl. d. Ministeriums für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
VI-1 – 41.72.00
v. 17.12.2002

Aufgrund § 6 der Verordnung über Geflügelfleischkontrolleure – GFIKV – vom 24. Juli 1973 (BGBl. I S. 899), zuletzt geändert durch Artikel 2 § 17 des Seuchenrechtsneuordnungsgesetzes vom 20. Juni 2000 (BGBl. I S. 1045) und § 2 Abs. 2 Nr. 4 der Verordnung über die Zuständigkeiten auf dem Gebiet der Fleisch- und Geflügelfleischhygiene vom 19. Januar 1999 ([GV. NRW. S. 41](#)) wird folgende Verwaltungsvorschrift erlassen:

2 Voraussetzungen für die Tätigkeit als Geflügelfleischkontrolleur/Geflügelkontrolleurin

Als Geflügelfleischkontrolleur/Geflügelfleischkontrolleurin darf nur tätig werden, wer

2.1 an einem von der Kreisordnungsbehörde veranstalteten Lehrgang teilgenommen,

2.2 die Eignungsprüfung für Geflügelfleischkontrolleure/Geflügelfleischkontrolleurinnen bestanden hat und

2.3 von der nach § 17 Abs. I GF1HG zuständigen Behörde beauftragt ist.

3 Zulassung zum Lehrgang für Geflügelfleischkontrolleure/Geflügelfleischkontrolleurinnen

3.1 Einen Antrag auf Zulassung zum Lehrgang können nur Personen stellen, die mindestens 18 Jahre alt sind. Der Antrag ist an die Kreisordnungsbehörde zu richten.

3.2 Dem Antrag sind beizufügen:

3.2.1 ein handgeschriebener kurzer Lebenslauf mit Angabe der bisherigen Tätigkeiten,

3.2.2 ein amtlicher Nachweis im Sinne des § 3 Abs. I GF1KV, dass der Bewerber/die Bewerberin körperlich, gesundheitlich und geistig für die Tätigkeit als Geflügelfleischkontrolleur/Geflügelfleischkontrolleurin geeignet ist,

3.2.3 ein amtliches Führungszeugnis,

3.2.4 der Nachweis, dass der Bewerber/die Bewerberin mindestens den erfolgreichen Abschluss einer Hauptschule oder einen gleichwertigen Bildungsabschluss erreicht hat.

3.3 Die Kreisordnungsbehörde hat zu prüfen,

3.3. I ob die unter Nr. 3.2 geforderten Nachweise den Anforderungen entsprechen,

3.3.2 ob der Bewerber/die Bewerberin eine Tätigkeit im Sinne des § 2 Abs. 3 GF1KV ausübt, durch die Krankheitserreger auf Geflügelfleisch übertragen werden können.

3.4 Ergeben sich bei der Prüfung nach Nummer 3.3 keine Hinderungsgründe, lässt die Kreisordnungsbehörde den Bewerber/die Bewerberin im Rahmen des Bedarfs zum Lehrgang zu.

4. Durchführung der Lehrgänge 1

Durchführung des Lehrgangs

1.14.1

Die Lehrgänge sindDer Lehrgang für die Ausbildung zum Geflügelfleischkontrolleur/zur Geflügelfleischkontrolleurin ist von der Kreisordnungsbehörde nach den Vorschriften des § 4 Abs. 1 GF1KV in drei Abschnitten durchzuführen. Dabei sind den Lehrgangsteilnehmern/Lehrgangsteilnehmerinnen die erforderlichen theoretischen und praktischen Kenntnisse und Fertigkeiten im Rahmen der [Anlage.1](#) zu vermitteln.

1.2

Die nach § 4 Abs. 1 Nr. 1 und Nr. 3 GFIKV vorgesehenen praktischen Lehrgangsabschnitte (Einweisung in den Arbeitsablauf / Einweisung in die Untersuchungstätigkeit) sind in einem Geflügelschlachtbetrieb durchzuführen.

4.21.3

Die Bestimmung der Ausbildungsstätten für die drei Lehrgangsabschnitte nach § 4 Abs. 1 Nummern 1 bis 2 3 GFIKV durch die Kreisordnungsbehörde bedarf der Zustimmung der Bezirksregierungen.

Zur Vermittlung der fach- und berufskundlichen Kenntnisse (Lehrgangsabschnitt nach § 4 Abs. 1 Nr. 2 GF1KV) werden an der Tierärztlichen Hochschule Hannover, an der Bayer. Landesanstalt für Tierseuchenbekämpfung in Oberschleißheim und an der Staatlichen Bayer. Veterinäruntersuchungsanstalt in Nürnberg regelmäßig Lehrgänge durchgeführt.

4.31.4

Mit Zustimmung der Bezirksregierung können in einem anderen Bundesland abgeleistete Lehrgänge oder Lehrgangsabschnitte anerkannt werden.

Für den an den in Nummer 4.2 genannten Ausbildungsstätten in Hannover, Oberschleißheim und Nürnberg durchgeführten Lehrgangsabschnitt gilt diese Zustimmung allgemein als erteilt.

4.4 Die nach § 4 Abs. 1 Nr. 1 und Nr. 3 GF1KV vorgesehenen Lehrgangsabschnitte (Einweisung in den Arbeitsablauf/Einweisung in die Untersuchungstätigkeit) können

4.4.2 teilweise in einem Geflügelschlachtbetrieb und teilweise in einer Eingangsstelle durchgeführt werden. Dabei darf die Einweisungszeit in einer Eingangsstelle die Hälfte der für den jeweiligen Lehrgangsabschnitt vorgesehenen Zeit nicht übersteigen.

4.51.5

Für jeden Lehrgangsabschnitt ist von der Kreisordnungsbehörde ein Lehrgangsleiter / eine Lehrgangsleiterin zu bestellen. Die Lehrgangsleiter des an den in Nummer 4.2 genannten Ausbildungsstätten in Hannover, Oberschleißheim und Nürnberg durchzuführenden Lehrgangsabschnittes gelten als bestellt. Ein Lehrgangsleiter / eine Lehrgangsleiterin kann gleichzeitig für mehrere Lehrgangsabschnitte als Lehrgangsleiter / Lehrgangsleiterin bestellt werden.

4.61.6

Zum Lehrgangsleiter / zur Lehrgangsleiterin für die Lehrgangsabschnitte nach § 4 Abs. 1 Nr. 1 und Nr. 3 GFIKV ist ein amtlicher Tierarzt / eine amtliche Tierärztin im Sinne des § 2 Nr. 10 GFIHG zu bestellen.

4.71.7

Die Bestellung von Lehrgangsleitern / Lehrgangsleiterinnen bedarf der Zustimmung der Bezirksregierung.

4.81.8

Nach Beendigung der Lehrgangsabschnitte haben die Lehrgangsleiter / Lehrgangsleiterinnen die Dauer der Ausbildung und die regelmäßige Teilnahme des Lehrgangsteilnehmers / der Lehrgangsteilnehmerin an den Ausbildungsveranstaltungen unter Angabe der durchgeführten Lehrgangsabschnitte zu bescheinigen und die Bescheinigung der Kreisordnungsbehörde zu übersenden. Der Lehrgangsteilnehmer/die Lehrgangsteilnehmerin erhält eine Abschrift.

4.91.9

Nach Beendigung des letzten Lehrgangsabschnittes leitet die Kreisordnungsbehörde die Bescheinigungen für jeden Teilnehmer / jede Teilnehmerin dem Vorsitzenden / der Vorsitzenden des Prüfungsausschusses zu, der/die nach Prüfung dieser Unterlagen dafür sorgt, dass die Prüfung unverzüglich durchgeführt wird.

1.10

Alle entstehenden Kosten sind von der Anstellungsbehörde zu tragen, soweit sie nicht von der Antragstellerin / dem Antragsteller zu übernehmen sind.

2

Lehrgangsdauer und -inhalt

2.1

Die Dauer der theoretischen und praktischen Ausbildung beträgt mindestens 450 Unterrichtsstunden à 45 Minuten. Von den 450 Unterrichtsstunden sind für die praktischen Lehrgangsabschnitte gemäß § 4 Abs. 1 Nrn. 1 und 3 GFIKV 300 und für den theoretischen Lehrgangsabschnitt gemäß § 4 Abs. 1 Nr. 2 GFIKV 150 Stunden vorzusehen.

2.2

Der theoretische Unterricht zur Vermittlung der fach- und berufskundlichen Kenntnisse ist vorzusehen für folgende Themen:

2.2.1

Die für die Ausübung der in § 1 GFIKV genannten Tätigkeiten geltenden Rechts- und Verwal-

tungsvorschriften: 15 Stunden

2.2.2

Anatomische, pathologische, parasitologische und physiologische Grundlagen für die in § 1 GFIKV genannten Tätigkeiten: 65 Stunden

2.2.3

Schlacht-, Fleisch-, Betriebs- und Personalhygiene: 50 Stunden

2.2.4

Betäubungs- und Schlachtmethoden: 5 Stunden

2.2.5

Stichprobenverfahren und Rückstandsuntersuchungen: 5 Stunden

2.2.6

Zubereiten und Behandeln von Fleisch: 10 Stunden

2.2.7

Die unter den Nummern 2.2.1 bis 2.2.6 aufgeführten Stunden können graduell variieren, wobei die Gesamtstundenzahl gewährleistet sein muss.

2.3

Für die praktischen Lehrgangsabschnitte sind folgende Fertigkeiten und Fähigkeiten zu vermitteln:

2.3.1

Einweisung in den Arbeitsablauf in einem Geflügelschlachtbetrieb

2.3.1.1

Die Lehrgangsteilnehmer / Lehrgangsteilnehmerinnen sind unter Berücksichtigung der Vorschriften der Geflügelfleischhygiene-Verordnung - GFIHV – in der Fassung vom 21. Dezember 2001

(BGBl. I S. 4098), geändert durch Artikel 3 und 3 a der Verordnung vom 14. März 2002 (BGBl. I S. 1081) eingehend über die Einrichtungen von Geflügelschlachtbetrieben zu unterweisen.

2.3.1.2

Der Ablauf der Tätigkeiten von der Anlieferung des Geflügels bis zum Versand ist ausführlich zu demonstrieren. Dabei sind die Einrichtungen zur Beseitigung von untauglichem Geflügelfleisch, von Abfällen und Abwässern sowie die Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion angemessen zu berücksichtigen.

2.3.1.3

Betriebe, die Geflügel halten oder erzeugen, sind in die Einweisung in einem für die Tätigkeit der Geflügelfleischkontrolleure / Geflügelfleischkontrolleurinnen erforderlichen Umfang einzubeziehen.

2.3.1.4

Die Einweisungen sollen sich ferner auf alle Schlachtgeflügelarten im Sinne des § 2 Nr. 1 GFIHG erstrecken.

2.3.2

Einweisung in die Untersuchungstätigkeit

2.3.2.1

Der Lehrgangsteilnehmer / die Lehrgangsteilnehmerin ist unter Zugrundelegung der Vorschriften der GFIHV in die praktische Tätigkeit des Geflügelfleischkontrolleurs / der Geflügelfleischkontrolleurin einzuweisen. Dabei sind die Tätigkeiten bei der Untersuchung des Schlachtgeflügels und des Geflügelfleisches sowie bei der Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften zu berücksichtigen.

2.3.2.2

Die Durchführung der Kennzeichnung von Geflügelfleisch ist in die Unterweisung einzubeziehen.

3

5 Durchführung der Eignungsprüfung

5.1 3.1

Die Eignungsprüfung ist vor einem von der Bezirksregierung bestellten Prüfungsausschuss abzugeben. Für jeden Regierungsbezirk ist mindestens ein Prüfungsausschuss zu bestellen.

5.23.2

Dem Prüfungsausschuss gehören an:

5.2.13.2.1 Ein Veterinärdezernent / eine Veterinärdezernentin der Bezirksregierung als Vorsitzender / Vorsitzende,

5.2.23.2.2 ein Lehrgangsleiter / eine Lehrgangsleiterin,

5.2.33.2.3 ein weiterer Tierarzt / eine weitere Tierärztin.

5.33.3

Der/Die Vorsitzende des Prüfungsausschusses setzt Termin und Ort der Prüfung fest.

5.43.4

Durch die Prüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die theoretischen und praktischen Kenntnisse und Fertigkeiten besitzt, um die in § 1 Abs. 2 GFIKV genannten Tätigkeiten als Geflügelfleischkontrolleur / Geflügelfleischkontrolleurin durchführen zu können.

5.5 3.5

Die Prüfung besteht aus einem theoretischen und aus einem praktischen Teil.

5.5.1 3.5.1

Der theoretische Teil umfasst folgende Gebiete:

5.5.1.13.5.1.1 Grundkenntnisse der Anatomie und Physiologie des Geflügels,

5.5.1.23.5.1.2 Grundkenntnisse der Krankheiten des Geflügels,

5.5.1.33.5.1.3 Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie des Geflügels,

5.5.1.43.5.1.4 Grundkenntnisse der Hygiene, insbesondere der Betriebshygiene,

5.5.1.53.5.1.5 Geflügelschlachtmethoden,

5.5.1.63.5.1.6 Zubereitung, Aufmachung und Transport des Geflügelfleisches,

5.5.1.73.5.1.7 Kenntnis der für die Ausübung der Tätigkeit als Geflügelfleischkontrolleur / Geflügelfleischkontrolleurin geltenden Rechts- und Verwaltungsvorschriften.

5.5.23.5.2

Der praktische Teil umfasst folgende Gebiete:

5.5.2.13.5.2.1 Untersuchung und Beurteilung von Schlachtgeflügel,

5.5.2.3.5.2.2 Untersuchung und Beurteilung von geschlachtetem Geflügel,

- 5.5.2.33.5.2.3 Bestimmung der Geflügelart anhand typischer Körperteile,
- 5.5.2.43.5.2.4 Bestimmung und Erläuterung mehrerer veränderter Teile von geschlachtetem Geflügel,
- 5.5.2.53.5.2.5 Geflügelfleischuntersuchung am Fließband.

53.6

Das Ergebnis der Prüfung wird in gemeinsamer Beratung der Mitglieder des Prüfungsausschusses festgestellt. An der Beratung kann der jeweils zuständige Amtstierarzt / die jeweils zuständige Amtstierärztin teilnehmen. Der Prüfungsausschuss entscheidet mit Mehrheit.

53.7

Über die Prüfung ist eine Niederschrift zu fertigen, aus der Gegenstand, Verlauf und Ergebnis der Prüfung sowie etwa vorgekommene Unregelmäßigkeiten hervorgehen.

53.8

Nach bestandener Eignungsprüfung erhält der Prüfling einen Befähigungsnachweis für Geflügelfleischkontrolleure / Geflügelfleischkontrolleurinnen nach dem Muster der Anlage.

5.3.9

Im Falle des Nichtbestehens der Prüfung hat der/die Vorsitzende des Prüfungsausschusses einen entsprechenden Vermerk in die Bescheinigungen nach Nummer 1.8 aufzunehmen.

53.10

Im Fall des Nichtbestehens der Prüfung darf die Wiederholung der Prüfung ohne erneute Ableistung des Lehrganges für Geflügelfleischkontrolleure / Geflügelfleischkontrolleurinnen nur vor dem Prüfungsausschuss erfolgen, der die erste Prüfung abgenommen hat, und frühestens vier Wochen nach der vorangegangenen Prüfung. Die Wiederholung der Prüfung ist höchstens zweimal zulässig; sie kann von einer Wiederholung des Lehrgangs oder eines Lehrgangsabschnittes abhängig gemacht werden.

6 4

Nachprüfung

Für die Nachprüfung gelten die Vorschriften und Hinweise unter Nummer 5 sinngemäß. Das Nichtbestehen der Nachprüfung ist auf dem Befähigungsnachweis zu vermerken.

7 5

Wiederholungs- und Fortbildungslehrgänge

75.1

Nach § 4 Abs. 3 GFIKV haben Geflügelfleischkontrolleure / Geflügelfleischkontrolleurinnen mindestens alle drei Jahre an einem Wiederholungs- und Fortbildungslehrgang teilzunehmen.

75.2

Die Wiederholungs- und Fortbildungslehrgänge sind von der Kreisordnungsbehörde durchzuführen; die Bezirksregierung richtet solche Lehrgänge ein.

75.3

Die Wiederholungs- und Fortbildungslehrgänge sollen sich in der Regel über einen Zeitraum von zwei Tagen erstrecken.

75.4

Wiederholungs- und Fortbildungslehrgänge dienen der Vertiefung des theoretischen und praktischen Wissens der Geflügelfleischkontrolleure / Geflügelfleischkontrolleurinnen. Bei den Lehrgängen sind darüber hinaus zu behandeln:

75.4.1 neue Erkenntnisse auf dem Gebiet der Geflügelkrankheitslehre,

75.4.2 neue technologische Entwicklungen bei der Schlachtung sowie bei der Kühlung, Verpackung und Verarbeitung von Geflügelfleisch,

75.4.3 Änderungen von Rechts- und Verwaltungsvorschriften.

75.5

Die erfolgreiche Teilnahme an dem Lehrgang ist vom Lehrgangsleiter / von der Lehrgangsleiterin auf der Rückseite des Befähigungsnachweises für Geflügelfleischkontrolleure / Geflügelfleischkontrolleurinnen zu bescheinigen.

8 6

Erlöschen und Wiedererwerb des Befähigungsnachweises

86.1

Für das Erlöschen und den Wiedererwerb des Befähigungsnachweises gelten die Vorschriften des § 5 GFIKV.

86.2

Die Bezirksregierung kann aufgrund der Ermächtigung des § 5 Abs. 2 Nr. 2, 2. Halbsatz GFIKV die Dauer des Lehrganges höchstens auf die Hälfte der Gesamtdauer abkürzen; die Kürzung darf sich nicht auf den Lehrgangsabschnitt nach § 4 Abs. 1 Nr. 2 GFIKV beziehen.

97

Maßnahmen bei der Feststellung von Mängeln in der Tätigkeit von Geflügelfleischkontrolleuren / Geflügelfleischkontrolleurinnen

97.1

Nach § 5 Abs. 1 Nr. 3 GFIKV kann die Kreisordnungsbehörde eine Nachprüfung anordnen. Die Voraussetzungen für diese Anordnung sind im Einzelnen nicht festgelegt. Sinn der Nachprüfung ist es, zu gewährleisten, dass die Vorschriften des Gesetzes und der hierzu erlassenen Verordnungen von Geflügelfleischkontrolleuren / Geflügelfleischkontrolleurinnen durchgeführt werden, die die für ihre Tätigkeit erforderlichen theoretischen und praktischen Kenntnisse und Fertigkeiten besitzen. Nach dem auch insoweit anzuwendenden Grundsatz der Verhältnismäßigkeit ist die Anordnung einer Nachprüfung auf Fälle schwerwiegender Mängel zu beschränken.

97.2

Werden bei der Tätigkeit eines Geflügelfleischkontrolleurs / einer Geflügelfleischkontrolleurin kleinere Mängel festgestellt, so ist der Geflügelfleischkontrolleur / die Geflügelfleischkontrolleurin durch den amtlichen Tierarzt / die amtliche Tierärztin zu belehren.

97.3

Lassen festgestellte Mängel vermuten, dass der Geflügelfleischkontrolleur / die Geflügelfleischkontrolleurin die für seine/ihre Tätigkeit erforderlichen theoretischen und praktischen Kenntnisse oder Fertigkeiten nicht mehr in vollem Umfange besitzt, soll die alsbaldige Teilnahme an einem Wiederholungs- und Fortbildungslehrgang angeordnet werden. Die Tätigkeit dieses Geflügelfleischkontrolleurs / dieser Geflügelfleischkontrolleurin ist besonders zu überwachen.

97.4

Werden schwerwiegende Mängel festgestellt, insbesondere solche, die zu einer Gefährdung der menschlichen Gesundheit führen können, ist eine Nachprüfung anzuordnen. Das gleiche gilt im Falle der Nummer 7.3, wenn auch die Teilnahme an einem Wiederholungs- und Fortbildungslehrgang nicht den erwarteten Erfolg hatte. Bis zur Ablegung der angeordneten Nachprüfung ist die Tätigkeit dieses Geflügelfleischkontrolleurs / dieser Geflügelfleischkontrolleurin besonders zu

überwachen, sofern er/sie nicht zunächst überhaupt von dieser Tätigkeit auszuschließen ist. Bei Nichtbestehen der Nachprüfung erlischt der Befähigungsnachweis gemäß § 5 Abs. 1 Nr. 3 GFIKV.

10 8

Ermittlung des Bedarfs an Geflügelfleischkontrolleuren/Geflügelfleischkontrolleurinnen

Die nach § 17 Abs. 1 GFIHG zuständigen Kreis- bzw. örtlichen Ordnungsbehörden sollen den voraussichtlichen Bedarf neu auszubildender Geflügelfleischkontrolleure / Geflügelfleischkontrolleurinnen möglichst frühzeitig der Bezirksregierung mitteilen, damit die Durchführung des Lehrgangsabschnittes nach § 4 Abs. 1 Nr. 2 GFIKV rechtzeitig geplant werden kann.

11 Kosten

Die im Zusammenhang mit der Ausbildung und Fortbildung der Geflügelfleischkontrolleure/ Geflügelfleischkontrolleurinnen entstehenden Kosten sind von der nach § 17 Abs. 1 GFIHG zuständigen Behörde zu tragen.

9

In-Kraft-Treten

Der Runderlass tritt am Tag der Veröffentlichung in Kraft. Gleichzeitig tritt der Runderlass des Ministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten vom 29.1.1974 (SMBL. NRW. 78321) außer Kraft.

Anlage 1

Anlage Nr. 1 zum RdErl. vom 29.1.1974

Richtlinien für die Durchführung des Lehrganges für

Geflügelfleischkontrolleure/Geflügelfleischkontrolleurinnen

I Lehrgangsabschnitt I

- Einweisung in den Arbeitsablauf in einem Geflügelschlachtbetrieb und in einer Eingangsstelle -

1.1 Einweisung in den Arbeitsablauf in einem Geflügelschlachtbetrieb.

1.1.1 Die Lehrgangsteilnehmer sind unter Berücksichtigung der Vorschriften der Geflügelfleischhygiene-Verordnung - GFIHV – in der Fassung vom 21. Dezember 2001 (BGBl. I S. 4098), geändert durch Artikel 3 und 3 a der Verordnung vom 14. März 2002 (BGBl. I S. 1081) eingehend über die Einrichtungen von Geflügelschlachtbetrieben zu unterweisen.

1.1.2 Der Ablauf der Tätigkeiten von der Anlieferung des Geflügels bis zum Versand ist ausführlich zu demonstrieren. Dabei sind die Einrichtungen zur Beseitigung von untauglichem Geflügel-

fleisch, von Abfällen und Abwässern sowie die Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion angemessen zu berücksichtigen.

1.1.3 Betriebe, die Geflügel halten oder erzeugen, sind in die Einweisung in einem für die Tätigkeit der Geflügelfleischkontrolleure/Geflügelfleischkontrolleurinnen erforderlichen Umfang einzubeziehen.

1.1.4 Die Einweisung soll sich auch auf die Tätigkeiten bei der Verarbeitung von Geflügelfleisch erstrecken, soweit dies für die Tätigkeiten der Geflügelfleischkontrolleure/Geflügelfleischkontrolleurinnen bei den Eingangsuntersuchungen von Bedeutung ist.

1.1.5 Die Einweisungen sollen sich ferner auf alle Schlachtgeflügelarten im Sinne des § 2 Nr. I GFIHG erstrecken.

1.2 Einweisung in den Arbeitsablauf in einer Eingangsstelle.

Die Lehrgangsteilnehmer sind in den Arbeitsablauf einer Eingangsstelle unter Berücksichtigung aller Tätigkeiten von der Anlieferung des Geflügelfleisches bis zur zollamtlichen Abfertigung einzuweisen.

2 Lehrgangsabschnitt II

Der theoretische Unterricht zur Vermittlung der fach-und berufskundlichen Kenntnisse -

2.1 Grundkenntnisse der Geflügelzucht und -haltung

2.2 Grundkenntnisse der Anatomie des Geflügels

2.3 Grundkenntnisse der Physiologie des Geflügels, insbesondere Gesundheitsmerkmale bei Schlachtgeflügel

2.4 Grundkenntnisse der Geflügelkrankheitslehre, insbesondere Krankheitsmerkmale bei Schlachtgeflügel

2.5 Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie des Geflügels einschließlich Bestimmung und Erläuterung veränderter Teile von geschlachtetem Geflügel

2.6 Geflügelschlachtmethoden,

2.7 Untersuchung und Beurteilung von Schlachtgeflügel,

2.8 Untersuchung und Beurteilung von geschlachtetem Geflügel,

2.9 Bestimmung der verschiedenen Geflügelarten anhand typischer Geflügelkörperteile,

2.10 Grundkenntnisse der Hygiene,

2.11 Betriebshygiene,

2.12 Zubereitung, Aufmachung, Verpackung, Transport von Geflügelfleisch unter besonderer Berücksichtigung der Kühlung und Haltbarkeit des Geflügelfleisches,

2.13 Rechts- und Verwaltungsvorschriften:

2.13.1 Geflügelfleischhygienegesetz, Geflügelfleischhygiene-Verordnung, Geflügelfleischkontrollleur-Verordnung.

2.13.2. Ferner sind zu behandeln:

Tierschutzgesetz einschl. Durchführungsvorschriften, Schlachtrecht einschl. Durchführungsvorschriften, Viehseuchengesetz, Bundesseuchengesetz, Lebensmittelgesetz, Hygiene-Verordnung, Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung, Handelsklassen-Verordnung, Verwaltungskunde, Tarifrecht, Bundesangestelltentarif.

3 Lehrgangsabschnitt III

- Einweisung in die Untersuchungstätigkeit -

3.1 Der Lehrgangsteilnehmer/die Lehrgangsteilnehmerin ist unter Zugrundelegung der Vorschriften der GFIHV in die praktische Tätigkeit des Geflügelfleischkontrollleurs/der Geflügelfleischkontrollleurin einzuweisen. Dabei sind die Tätigkeiten bei der Untersuchung des Schlachtgeflügels und des Geflügelfleisches, bei der Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften sowie ggf. auch die Tätigkeiten bei einer Eingangsstelle zu berücksichtigen.

3.2 Die Durchführung der Kennzeichnung von Geflügelfleisch ist in die Unterweisung einzubeziehen.

- MBI. NRW. 2003 S. 326