

Kurztitel

Fleischuntersucher-Ausbildungsverordnung

Kundmachungsorgan

BGBI. Nr. 398/1994 aufgehoben durch BGBI. II Nr. 275/2008

§/Artikel/Anlage

§ 11

Inkrafttretensdatum

01.07.1994

Außerkrafttretensdatum

31.08.2008

Text

§ 11. (1) Im Kurs sind folgende Fachgebiete vorzutragen:

1. Grundkenntnisse der Anatomie und der Physiologie des Geflügels und der Kaninchen;
2. Grundkenntnisse der Pathologie des Geflügels und der Kaninchen unter besonderer Berücksichtigung der Tierseuchen und Zoonosen;
3. Grundkenntnisse der anatomischen Pathologie des Geflügels und der Kaninchen;
4. Grundkenntnisse der Hygiene, insbesondere der Betriebshygiene;
5. Geflügel- und Kaninchenschlachtmethoden und Ausführung der Geflügel- und Kaninchenschlachtung, Zubereitung, Aufmachung und Transport des Geflügel- und Kaninchenfleisches;
6. Vorschriften, welche die Aufgaben der Fleischuntersucher regeln.

(2) Im Kurs sind folgende praktische Lehrveranstaltungen abzuhalten:

1. Untersuchung und Beurteilung von Schlachttieren;
2. Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren;
3. Bestimmung der Tierart an Hand typischer Körperteile;
4. Bestimmung und Erläuterung mehrerer veränderter Teile von geschlachteten Tieren;
5. Fleischuntersuchung am Fließband.