

§ 46 TAppV — Fleischhygiene

Verordnung zur Approbation von Tierärztinnen und Tierärzten

Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

In dem Prüfungsfach Fleischhygiene haben die Studierenden ein Schlachttier im lebenden sowie ein Schlachttier im geschlachteten Zustand oder Teile eines geschlachteten Tieres oder ein erlegtes Haarwild nach den geltenden Rechtsvorschriften zu untersuchen, sich über die Eignung des Fleisches zum Genuss für Menschen zu äußern sowie die Befunde und Beurteilungen niederzuschreiben. Sie haben ferner ihre Kenntnisse über die hygienische Gewinnung und Behandlung des Fleisches, die der Schlachttier- und Fleischuntersuchung zugrunde liegenden wissenschaftlichen Erkenntnisse und über die spezifischen rechtlichen Grundlagen der Fleischhygiene sowie die Grundzüge der Schlachtbetriebslehre nachzuweisen. In besonderem Maße haben sie ihre Kenntnisse bezüglich der Grundsätze, Konzepte und Methoden der guten Herstellungspraxis, des Qualitätsmanagements, der Risikoanalyse auf wissenschaftlicher Grundlage und eines Systems über kritische Kontrollpunkte (HACCP-Verfahren; Hazard Analysis Critical Control Point) nachzuweisen und anhand von Fallbeispielen zu überprüfen und zu bewerten. Dabei ist auch auf die Verhütung und Eindämmung lebensmittelbedingter Gefährdungen der menschlichen Gesundheit sowie auf Methoden der Epidemiologie und Monitoring- und Überwachungssysteme einzugehen.

Zitiervorschlag: § 46 TAppV

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/TAppV/46>