

EU-APPROBATIONSPRÜFUNGEN

Hinweise zu den Fragenkomplexen für „Fleischhygiene“ und „Lebensmittelhygiene“

Prüfungsrelevant sind die rechtsbezogenen Handouts der Bereiche

- **Fleischhygiene:**
„Fleisch- und Lebensmittelhygiene“ (6. Semester) + „Fleischhygiene“ (7. Semester) bzw.
- **Lebensmittelhygiene (exkl. Milchhygiene):**
„Fleisch- und Lebensmittelhygiene“ (6. Semester) + „Lebensmittelhygiene einschließlich Lebensmittelkunde“ (8. Semester)

Rückfragen richten Sie bitte an Herrn Dr. Zens (Tel. 0641/99-38265)

Themen-/Fragenkomplexe (*Auszug*):

FLEISCHHYGIENE

Rechtsübersicht (EU/DE), Aufgaben des amtlichen Tierarztes, Lebensmittelketteninformationen + Entscheidungen, Schlachttieruntersuchung + Entscheidungen, Wohlbefinden der Tiere + Entscheidungen, Schlachtprozess, Fleischuntersuchung + Entscheidungen, Genusstauglichkeitskennzeichnung, Handelsklassen/-ermittlung, Spezifische Gefahren + Maßnahmen, Mikrobiologische Kriterien (Prozesshygienekriterien), klassische + Risiko-orientierte Fleischhygiene/-untersuchung, Geflügelfleischhygiene/-untersuchung, Wildbrethygiene/-untersuchung, weitergehende/-führende Untersuchungen (Labortests), Einfuhr-/Ausfuhr-/Durchfuhrbestimmungen

LEBENSMITTELHYGIENE

Rechtsübersicht (EU/DE), Lebensmittelsicherheit, HACCP-Konzept, Lebensmittelkennzeichnung, lebensmittelrechtliche Beurteilung, Lebensmittelzusatzstoffe, Mikrobiologische Kriterien (Lebensmittelsicherheitskriterien), Risikobewertung, Fleisch-/Fisch-/Ei-/Honigprodukte, Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse (des Deutschen Lebensmittelbuchs), klassische und moderne Haltbarmachungsverfahren, amtliche Untersuchungsmethoden, Einfuhr-/Ausfuhr-/Durchfuhrbestimmungen