

Modul: Fleischkontrolle für Erasmusstudenten

- findet auf Anfrage statt

Dauer:
5 Tage

Inhalt:

- Schlachttieruntersuchung
- Fleischuntersuchung
- Pathologisch-anatomische Beurteilung von Organveränderungen und fleischkontrollrechtliche Beurteilung
- Mikrobiologische Fleischuntersuchung (MFU)
- Selbstkontrolle im Schlachtbetrieb (Reinigungs- und Desinfektionskontrollen, Schlachttierkörperkontrollen)

Lernziele:

- Der/die Student/-in kennt das Vorgehen und die Ziele der Schlachttier- und Fleischuntersuchung
- Der/die Student/-in hat die Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei Rind und Schwein praktisch durchgeführt
- Der/die Student/-in hat unter Anleitung die wichtigsten Organveränderungen bei Lunge, Leber und Niere beurteilt
- Der/die Student/-in kennt die Ziele und Anwendungsgründe einer MFU und hat deren labortechnischen Ansatz und die Auswertung gesehen
- Der /die Student/-in kann die notwendigen Tätigkeiten eines Schlachtbetriebes im Rahmen der Selbstkontrolle erläutern
- Der/die Student/-in hat Proben von Schlachttierkörpern entnommen und diese mikrobiologisch untersucht

Grundlagen/Unterlagen:

- Verordnung über Schlachten und Fleischkontrolle
http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_190.html
http://www.admin.ch/ch/f/rs/c817_190.html
- Verordnung über Hygiene beim Schlachten
http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_190_1.html
http://www.admin.ch/ch/f/rs/c817_190_1.html
- (EC) No 854/2004; (EC) No 853/2004; (EC) No 852/2004; (EC) No 2073/2005
- Mikrobiologische Untersuchungen in Schlachtbetrieben (BVET Anleitung)
- Handouts

Voraussetzung für die Modulbestätigung:

- Aktive Teilnahme
- Fachgespräch

Kontakt: stephanr@fsafety.uzh.ch

Ablauf Modul: Fleischkontrolle für Erasmusstudenten

Montag

- 0815-1000 Theorie Fleischuntersuchungsgang, ILS
1015-1200 Demo Fleischuntersuchungsgang, Schlachtlokal Tierpital
- 1315-1500 MFU, Labor ILS
1515-1700 Selbststudium

Dienstag

- 0815-1000 Schlacht tieruntersuchung, Schlachthof ZH
1015-1200 Fleischuntersuchung, Schlachthof ZH
- 1315-1500 Organbeurteilungen; Einführung Schlachthygiene
1515-1700 Selbststudium

Mittwoch

- 0815-1000 Schlachthygiene, Schlachthof Zürich
1015-1200 Schlachthygiene, Schlachthof Zürich
- 1315-1500 Schlachthygiene, Schlachthof Zürich
1515-1700 Schlachthygiene; Selbstkontrolle

Donnerstag

- 0815-1000 Fleischuntersuchung, Tierspital
1015-1200 Organbeurteilungen, Tierspital
- 1315-1500 Selbststudium
1515-1700 Selbststudium

Freitag

- 1015-1200 Fachgespräch, ILS

Treffpunkt: Montag 0815 Uhr Sekretariat Institut für Lebensmittelhygiene

Mitnehmen: weisse Schürze, saubere Stiefel