



**Institut für
Lebensmittelsicherheit und -
hygiene**

Universität Zürich
Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene
Winterthurerstrasse 272
CH-8057 Zürich
Telefon +41 44 635 86 51 Telefax
+41 44 635 89 08 www.ils.uzh.ch

UZH, Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene
Winterthurerstrasse 272, CH-8057 Zürich

Prof. Dr. Roger Stephan
Direktor

Telefon +41 44 635 86 57
Telefax +41 44 635 89 08
stephanr@fsafety.uzh.ch

VPH-Modul 4: Fleischgewinnung, Organveränderungen, Tierschutz

Zeitkredit:

1 Woche

Lehrformen:

Selbststudium, praktische Arbeit, Vorlesungen, Betriebsbesuch

Schwerpunkte:

- Kontrollen zur Gewährleistung der Sicherheit von Fleisch auf Stufe Schlachtbetrieb (amtstierärztliche Kontrollen; Selbstkontrollpflicht)
- Schlachthygiene und hygienisch-kritische Prozessstufen
- Pathologisch-anatomische Beurteilung von Organveränderungen
- Tierische Nebenprodukte
- Fleischuntersuchung beim Jagdwild, Hoftötungen
- Tierschutz beim Schlachten

Lernziele:

- Grundlagen der SchlachtTier- und Fleischuntersuchung (STU und FU): Ziele, Vorgehen, praktische Durchführung, Besonderheiten beim Jagdwild und bei Hoftötungen
- Grundlagen der Mikrobiologischen Fleischuntersuchung (MFU): Ziele, Anwendungsgründe, labortechnischer Ansatz und Auswertung
- Einführung in die pathologisch-anatomische Beurteilung von Organveränderungen und deren fleischkontrollrechtlichen Beurteilung

- Schlachtprozessstufen in der Schweine- und Rinderschlachtung mit besonderem Augenmerk auf deren Bedeutung für die Oberflächenkontamination von Schlachtierkörpern
- Selbstkontrolle im Schlachtbetrieb (Schlachtierkörper-Kontrollen, Reinigungs- und Desinfektionskontrollen)
- Überwachung der Schlachthygiene: Probenentnahme, labortechnischer Ansatz und Auswertung
- Tierschutz beim Schlachten verstehen und gewährleisten
- Einteilung tierischer Nebenprodukte und deren Entsorgung: Erarbeitung der nationalen und internationalen rechtlichen Grundlagen im Selbststudium