20 Seiten

Bundesrat **Drucksache 163/92**

10.03.92

G - Fz - K

Verordnung

des Bundesministers für Gesundheit

Verordnung über die fachlichen Anforderungen an das in der Fleischhygieneüberwachung tätige nicht-tierärztliche Personal (Fleischkontrolleur-Verordnung - FlKV)

A. Zielsetzung

Durch diese Verordnung wird eine einheitliche Ausbildungsgrundlage für das in der Fleischuntersuchung und Hygieneüberwachung tätige nicht-tierärztliche Personal geschaffen. Darüber hinaus wird Artikel 9 i.V. mit Anhang III der neuen Frischfleisch-Richtlinie (91/497/EWG)*) in nationales Recht umgesetzt.

B. Lösung

In der Verordnung werden die fachlichen Anforderungen an Fleischkontrolleure sowie Lehrgang, Prüfung und Fortbildung geregelt. Die Vorgaben aus dem Gemeinschaftsrecht sind berücksichtigt worden.

C. Alternativen

Keine

*) ABl. EG 1991 Nr. L 268 S. 69

Alleinvertrieb: Verlag Dr. Hans Heger, Postfach 20 13 63, Herderstraße 56, 5300 Bonn 2
Telefon (02 28) 36 35 51, Telefax (02 28) 36 12 75
ISSN 0720-2946

D. Kosten

Dem Bund entstehen durch die Verordnung keine Kosten; den Ländern und Gemeinden können in begrenztem Umfang zusätzliche Kosten entstehen, weil sich durch die Nachschulung der bisher tätigen Fleischkontrolleure deren Tätigkeitsmerkmale ändern werden und es zu einer Höhergruppierung der Fleischkontrolleure kommen wird.

Die anfallenden Kosten sind über die Gebührensatzungen von den betroffenen Betrieben zu tragen. Da bisher nicht in allen Bundesländern für die Hygieneüberwachung Gebührentatbestände in den Gebührensatzungen festgelegt sind, wird es zu einer Mehrbelastung der betroffenen Betriebe kommen. Je nach Umfang der Gebührenbelastung für die der Überwachung unterliegenden Betriebe sind preiserhöhende Auswirkungen auf Einzelpreise und gegebenenfalls auch in geringem Umfange auf das Verbraucherpreisniveau nicht auszuschließen; das Ausmaß läßt sich im voraus aber nicht quantifizieren. Auswirkungen auf das Preisniveau sind von dem möglichen geringen Umfang jedoch nicht zu erwarten.

Bundesrat **Drucksache 163/92**

10.03.92

G - Fz - K

Verordnung

des Bundesministers für Gesundheit

Verordnung über die fachlichen Anforderungen an das in der Fleischhygieneüberwachung tätige nicht-tierärztliche Personal (Fleischkontrolleur-Verordnung - FlKV)

Der Chef
des Bundeskanzleramtes
021 (313) - 731 04 - Fl 45/92

Bonn, den 10. März 1992

An den
Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesminister für Gesundheit zu erlassende

> Verordnung über die fachlichen Anforderungen an das in der Fleischhygieneüberwachung tätige nicht-tierärztliche Personal (Fleischkontrolleur-Verordnung - FlKV)

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Artikels 80 Abs. 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.

Friedrich Bohl

Drucksache 163/92

Verordnung über die fachlichen Anforderungen an das in der Fleischhygieneüberwachung tätige nicht-tierärztliche Personal (Fleischkontrolleur-Verordnung - FlKV)*)

Vom .....

Auf Grund des § 6 Abs. 1 Satz 2 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. Februar 1987 (BGBl. I S. 649) in Verbindung mit Artikel 56 Abs. 1 des Zuständigkeitsanpassungs-Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) und dem Organisationserlaß vom 23. Januar 1991 (BGBl. I S. 530) verordnet der Bundesminister für Gesundheit:

§ 1

Fachliche Anforderungen

Nicht tierärztlich ausgebildete Personen dürfen als Fleischkontrolleure nach Weisung der zuständigen Behörde und unter fachlicher Aufsicht des amtlichen Tierarztes bei der Durchführung amtlicher Untersuchungen im Sinne des § 2 Nr. 1 der

*) Diese Verordnung dient der Umsetzung von Artikel 9 in Verbindung mit Anhang III der Richtlinie 91/497/EWG des Rates vom 29. Juli 1991 zur Änderung und Kodifizierung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch zwecks Ausdehnung ihrer Bestimmungen auf die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (ABl. EG 1991 Nr. L 268 S. 69)

Fleischhygiene-Verordnung, bei der Überwachung der Einhaltung der hygienischen Mindestanforderungen in den Betrieben, die den fleischhygienerechtlichen Vorschriften unterliegen, sowie der Vorschriften über die Beförderung von Fleisch eingesetzt werden, wenn sie zu folgenden Tätigkeiten befähigt sind:

1. Schlachttieruntersuchung bei Hausschlachtungen sowie in Betrieben, die ausschließlich für den eigenen Bedarf schlachten;

2. Fleischuntersuchung;

3. Probenahmen;

4. Untersuchungen auf Trichinen;

5. Mitwirkung bei der Überwachung von Fleischsendungen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr;

6. Mitwirkung bei der Untersuchung von Fleisch im Rahmen der Ein- und Ausfuhr;

7. Überwachung der Hygiene;

8. Kennzeichnung von Fleisch;

9. Führen von Listen, Tagebüchern, Karteien, Überprüfung von Aufzeichnungen der Betriebe sowie zum Anfertigen von Niederschriften und Berichten.

§ 2

Anforderungen für die Tätigkeit als Fleischkontrolleur

Die Anforderungen für die Tätigkeiten nach § 1 erfüllt, wer

1. den erfolgreichen Abschluß einer Hauptschule oder einen gleichwertigen Bildungsabschluß und

2. den erfolgreichen Abschluß eines Lehrgangs nach § 3

nachweist.

§ 3

Lehrgang und Prüfung

(1) Der Lehrgang dauert insgesamt 4 Monate und umfaßt einen mindestens 400-stündigen theoretischen und einen mindestens 200-stündigen praktischen Teil. Im Rahmen des Lehrgangs sind zu vermitteln:

1. Im theoretischen Teil

   a) Kenntnisse der für die Ausübung der in § 1 genannten Tätigkeiten geltenden Rechts- und Verwaltungsvorschriften,

   b) Grundkenntnisse der Anatomie und Physologie, Pathologie und Parasitologie der Schlachttiere,

   c) Grundkenntnisse der Hygiene, insbesondere der Schlacht-, Fleisch-, Betriebs- und Personalhygiene,

   d) Kenntnisse der Betäubungs- und Schlachtmethoden,

   e) Kenntnisse über das Zubereiten und Behandeln von Fleisch

   f) Kenntnisse über die Überwachung von Fleischsendungen aus Mitgliedstaaten sowie bei der Einfuhr und Ausfuhr von Fleisch,

   g) Kenntnisse über Stichprobenverfahren

2. im praktischen Teil Fertigkeiten auf den Gebieten:

   a) Schlachttieruntersuchung bei Schweinen, Rindern, Schafen und Ziegen

   b) Untersuchungsgänge bei der Fleischuntersuchung der verschiedenen Tiergattungen, insbesondere das Bestimmen und Erläutern erkennbarer Veränderungen am Schlachttierkörper, an den Nebenprodukten und im Fleisch,

c) Trichinenuntersuchungen einschließlich der Beurteilung der Untersuchungsergebnisse,

d) Technik der Probenahmen,

e) Überwachung der Hygiene und der Verladetätigkeiten

f) Führen von Listen und Tagebüchern, verwaltungstechnisches Arbeiten

Die praktischen Einweisungen erfolgen in einem von der zuständigen Behörde bestimmten Schlachtbetrieb, Zerlegebetrieb, Verarbeitungsbetrieb, Kühlhaus oder Gefrierhaus sowie in einer Einfuhruntersuchungsstelle.

(2) Der Lehrgang schließt mit einer Prüfung ab. Durch die Prüfung wird festgestellt, ob der Prüfling über die theoretischen und praktischen Kenntnisse und Fertigkeiten verfügt, die für die Durchführung der in § 1 genannten Tätigkeiten erforderlich sind. Nach Bestehen der Prüfung wird ein amtlicher Befähigungsnachweis ausgestellt.

(3) Die zuständige Behörde kann im Einzelfall auf Antrag die Dauer des Lehrgangs abkürzen und den Lehrgangsinhalt sowie das Verfahren der Prüfung ändern. Die erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Lebensmittelkontrolleur wird bis zu 300 Stunden, die erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Geflügelfleischkontrolleur wird bis zu 200 Stunden auf die Dauer des Lehrgangs angerechnet.

§ 4

Fortbildung

Die in § 1 genannten Personen haben mindestens alle drei Jahre an einem Fortbildungslehrgang teilzunehmen, in dem die erworbenen Kenntnisse erweitert und neue Erkenntnisse und Entwicklungen auf dem gesamten Tätigkeitsgebiet vermittelt werden.

§ 5

Erlöschen und Wiedererwerb des Befähigungsnachweises

(1) Der Befähigungsnachweis erlischt, wenn die in § 1 genannten Personen

1. länger als vier Jahre nicht an einem Fortbildungslehrgang nach § 4 teilgenommen haben oder

2. zwei Jahre lang nicht in dem Tätigkeitsbereich nach § 1 tätig gewesen sind.

(2) Der Befähigungsnachweis kann wieder erworben werden durch Bestehen einer Nachprüfung, in der festzustellen ist, ob die in theoretischer und praktischer Hinsicht erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten noch vorhanden sind.

§ 6

Vorschriften der Länder

Die zuständigen Landesbehörden erlassen nähere Vorschriften über

- den Lehrgang,
- die Prüfung,
- den Befähigungsnachweis (Muster),
- die Fortbildung sowie
- die Nachprüfung.

§ 7

Übergangs- und Schlußvorschriften

(1) Personen, die nach § 6 Abs. 5 des Fleischhygienegesetzes als Fleischkontrolleure gelten, dürfen bis zu einem Jahr nach Inkrafttreten dieser Verordnung mit Aufgaben nach § 1 dieser Verordnung betraut werden. Entsprechendes gilt für Personen, die einen Lehrgang aufgrund der Hilfskräfteverordnung - Frisches Fleisch - vom 29. Juni 1977 (BGBl. I S. 1117) oder vergleichbarer landesrechtlicher Vorschriften vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung begonnen haben und ihn innerhalb des in Satz 1 genannten Zeitraumes gemäß diesen Vorschriften abschließen.

(2) Die Länder tragen dafür Sorge, daß die in Absatz 1 genannten Personen, soweit erforderlich, durch geeignete Fortbildungsmaßnahmen in die Lage versetzt werden, binnen der Frist des Absatzes 1, alle in § 1 dieser Verordnung aufgeführten Tätigkeiten auszuüben. Danach erfüllen diese Personen die Anforderungen nach § 2 Nr. 2.

(3) Lebensmittelkontrolleure können unabhängig von den Vorschriften der Absätze 1 und 2 von der zuständigen Behörde als Fleischkontrolleure eingesetzt werden, wenn sie ausschließlich bei der Überwachung der Einhaltung der hygienischen Mindestanforderungen in den Betrieben, die den fleischhygienerechtlichen Vorschriften unterliegen, sowie der Vorschriften über die Beförderung von Fleisch eingesetzt werden.

(4) Von den in Absatz 2 vorgesehenen Fortbildungsmaßnahmen kann in der Regel abgesehen werden bei

1. den in § 6 Abs. 5 Nr. 3 des Fleischhygiene-Gesetzes genannten Personen, wenn diese ausschließlich bei der Untersuchung auf Trichinen mitwirken, und

2. Lebensmittelkontrolleuren nach § 6 Abs 5 Nr. 6 des Fleischhygienegesetzes, wenn diese ausschließlich Aufgaben der Hygieneüberwachung in Betrieben wahrnehmen.

(5) Die Hilfskräfteverordnung - Frisches Fleisch - ist vom Tage des Inkrafttretens dieser Verordnung nicht mehr anzuwenden. Personen, die vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung einen Lehrgang aufgrund der Hilfskräfteverordnung - Frisches Fleisch - begonnen haben, können ihn noch innerhalb eines Jahres nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung nach den Vorschriften der Hilfskräfteverordnung - Frisches Fleisch - zuende führen.

§ 8

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den .....

Bundesminister für Gesundheit

Begründung

A: Allgemeiner Teil:

I. Nach § 6 Abs. 1 Satz 2 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. Februar 1987 ist der Bundesminister ermächtigt, Vorschriften über die fachlichen Anforderungen zu erlassen, die an Fleischkontrolleure zu stellen sind, sowie die Tätigkeiten näher zu bestimmen, für die sie eingesetzt werden können. Die bisher geltenden Vorschriften für die Ausbildung des im Rahmen der Durchführung des Fleischbeschaurechts tätigen Personals sind aufgehoben bzw. obsolet geworden. Zum einen wurde nach Artikel 3 des Gesetzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetztes vom 13. April 1986 die Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes aufgehoben und damit auch die Ausführungsbestimmungen B über die Ausbildung, die Prüfung und die Fortbildung in der Fleischbeschau und Trichinenschau (AB.B). Zum anderen trat nach § 20 Abs. 1 Nr. 1 der Fleischhygiene-Verordnung am 1.2.1987 das Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch (FrFlG) außer Kraft. Seit diesem Zeitpunkt ist auch die Verordnung über die Unterstützung des amtlichen Tierarztes durch Hilfskräfte bei der hygienischen Überwachung des innergemeinschaftlichen Handelsverkehrs mit frischem Fleisch (Hilfskräfte-Verordnung - Frisches Fleisch) wegen ihrer Verweisung auf die weggefallene Rechtsvorschrift ohne praktische Bedeutung.

Durch diese Verordnung wird gleichzeitig die Richtlinie 91/497/EWG vom 29.07.1991 (Frischfleisch-RL) für diesen Bereich in nationales Recht umgesetzt. Anhang III der RL 91/497/EWG legt in Verbindung mit Artikel 9 Abs. 4 gleicher Richtlinie die Mindestanforderungen fest, die an die Ausbildung der Fleischkontrolleure zu stellen sind, die nach dieser Richtlinie zur Unterstützung des amtlichen Tierarztes bei bestimmten Tätigkeiten eingesetzt werden können.

Der Bundesrat hat einmal mit seinem Beschluß zum Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes am 14.3.1986 und zum anderen bei der Zustimmung zur Fleischhygiene-Verordnung am 17.10.1986 eine Entschließung gefaßt, in der er die Bundesregierung bittet, die erforderliche Verordnung über Fleischkontrolleure möglichst bald vorzulegen.

Zur Zeit bilden die Länder wegen des Fehlens bundeseinheitlicher Regelungen die bei amtlichen Untersuchungen einzusetzenden Hilfskräfte nach den jeweiligen landesrechtlichen Vorschriften aus. Die Länder drängen einhellig auf baldigen Erlaß einer bundeseinheitlichen Verordnung über Fleischkontrolleure. Durch die vorliegende Verordnung soll eine den heutigen Erfordernissen entsprechende Ausbildung der Fleischkontrolleure ermöglicht werden. Die in der Vergangenheit tätigen Hilfskräfte nach der Hilfskräfte-Verordnung, Trichinenschauer und Fleischbeschauer sollen auch weiterhin bei der Durchführung amtlicher Untersuchungen mitwirken. Das nicht wissenschaftlich ausgebildete Personal soll darüber hinaus bei seiner künftigen Tätigkeit als Fleischkontrolleur zusätzlich mit Aufgaben der Überwachung in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben sowie außerhalb dieser gelegenen Kühlhäusern und bei der Einfuhruntersuchung betraut werden. Diese Tätigkeiten dürfen allerdings nur unter der fachlichen Aufsicht des amtlichen Tierarztes durchgeführt werden.

Diese Fachaufsicht kann reichen von der unmittelbaren Beaufsichtigung bei Anfängern bis zur regelmäßigen Aufsicht in bestimmten Zeitabständen. Sinn und Zweck der Ermächtigung erfordern eine Regelung, die nicht nur die Tätigkeitsfelder der betreffenden Personen beschreibt, sondern auch festlegt, welche Anforderungen fachlicher Art erfüllt sein müssen, damit jemand mit diesen Aufgaben betraut werden kann.

Um die fachliche Seite des Berufszugangs bundeseinheitlich zu gestalten, sieht der Verordnungs-Entwurf daher auch Regelungen über Inhalt und Dauer des Lehrgangs vor, ohne allerdings spezifisch dienstrechtlichen Bestimmungen der Länder vorzugreifen.

Angehörige der genannten Berufsgruppen müßten sich, um den Anforderungen nach dem FlHG zu genügen, beispielsweise im Bereich der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, der Untersuchung auf Trichinen etc. zusätzlich ausbilden und prüfen lassen. Eine Ausnahmegenehmigung (Besitzstandswahrung) ist für diejenigen Lebensmittelkontrolleure vorgesehen, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens der Verordnung in Betrieben, in denen nicht geschlachtet wird, Aufgaben der Hygieneüberwachung wahrnehmen; die zuständige Behörde kann diese Regelung auf Lebensmittelkontrolleure ausdehnen, die erst nach Inkrafttreten dieser Verordnung in den Beruf eintreten. Die für die genannten Personenkreise zusätzlichen unterschiedlichen Anforderungsprofile sind in entsprechenden Übergangsvorschriften geregelt. Später müssen die Länder dafür Sorge tragen, daß die genannten Personenkreise durch geeignete Fortbildungsmaßnahmen in den Stand gesetzt werden, alle infrage kommenden Tätigkeiten auszuüben. Nur auf diese Weise läßt sich ein Ausbildungsstand erreichen, der zur Sicherung einer leistungsfähigen Durchführung amtlicher Untersuchungen und der Überwachung der Hygiene beiträgt.

II. Dem Bund entstehen durch die Verordnung keine Kosten; den Ländern und Gemeinden können in begrenztem Umfang zusätzliche Kosten entstehen, weil sich durch die Nachschulung der bisher tätigen Fleischkontrolleure deren Tätigkeitsmerkmale ändern werden und es zu einer Höhergruppierung der Fleischkontrolleure kommen wird.

Die anfallenden Kosten sind über die Gebührensatzungen von den betroffenen Betrieben zu tragen. Da bisher nicht in allen Bundesländern für die Hygieneüberwachung Gebührentatbestände in den Gebührensatzungen festgelegt sind, wird es zu einer Mehrbelastung der betroffenen Betriebe kommen. Je nach Umfang der Gebührenbelastung für die der Überwachung unterliegenden Betriebe sind preiserhöhende Auswirkungen auf Einzelpreise und gegebenenfalls auch in geringem Umfange auf das Verbraucherpreisniveau nicht auszuschließen; das Ausmaß läßt sich im voraus aber nicht quantifizieren. Auswirkungen auf das Preisniveau sind von dem möglichen geringen Umfang jedoch nicht zu erwarten.

B: Besonderer Teil:

Zu § 1:

Die Festlegung der fachlichen Anforderungen an das Personal erfolgt in erster Linie durch Festlegung und Beschreibung der Aufgaben.

Die Tätigkeitsbereiche, in denen Fleischkontrolleure eingesetzt werden können und zu denen sie befähigt sein müssen, werden unter den Nrn. 1 - 9 genau beschrieben. Fleischkontrolleure werden ausschließlich unter der fachlichen Aufsicht des amtlichen Tierarztes eingesetzt, ihre Tätigkeit beschränkt sich in der Regel auf Mitwirkung bei amtlichen Untersuchungen und der Hygieneüberwachung. In Nummer 1 wird dem Fleischkontrolleur allerdings eine gewisse Selbstständigkeit konzediert. Diese beschränkt sich aber auf den Bereich der Hausschlachtungen sowie auf die Betriebe (Metzgereien), die in vergleichsweise geringem Umfange und ausschließlich für den eigenen Bedarf schlachten. Für diese Fälle muß der Fleischkontrolleur befähigt sein, erkennbare Krankheiten oder eine Störung des Allgemeinbefindens eines Schlachttieres festzustellen. Die Durchführung der Fleischuntersuchung setzt voraus, daß der Fleischkontrolleur in der Lage ist, klar erkennbare Abweichungen von der normalen Fleischbeschaffenheit zu erkennen.

Nach Nummer 3 müssen Fleischkontrolleure befähigt sein, die für die verschiedenen Untersuchungszwecke vorgesehenen Proben zu entnehmen.

Fleischkontrolleure müssen nach Nummer 4 befähigt sein, die Untersuchung auf Trichinen sowohl mit der mikroskopischen, als auch der trichinoskopischen Untersuchung, vor allem aber anhand der Verdauungsmethode, durchzuführen.

Bei der Überwachung von Fleischsendungen aus EG-Mitgliedstaaten hat die Dokumentenkontrolle, aber auch die Sichtkontrolle des Fleisches sowie die Kontrolle auf Übereinstimmung der Dokumente mit den Sendungen wesentliche Bedeutung. Fleischkontrolleure müssen daher nach Nummer 5 insbesondere befähigt sein, derartige Kontrollen schnell und sicher durchzuführen.

Entsprechendes gilt für die Mitwirkung bei Einfuhruntersuchungen nach Nummer 6.

Der Fleischkontrolleur soll auch bei Überprüfungen der hygienischen Mindestanforderungen in den Fleischlieferbetrieben und beim Transport von Fleisch mitwirken.

Nach der Fleischuntersuchung ist das Fleisch in der vorgeschriebenen Weise zu kennzeichnen. Diese Kennzeichnung des fleischhygienisch beurteilten Fleisches ist die Voraussetzung für das Inverkehrbringen. Sie ist nach Art, Form und Inhalt vorgeschrieben. Fleischkontrolleure müssen nach Nummer 8 in der Lage sein, diese Kennzeichnungen bei den unterschiedlichen Schlachttierarten korrekt anzubringen.
Zum Aufgabenbereich des Fleischkontrolleurs gehört schließlich auch das korrekte Führen von Listen, Karteien, Eingangs- und Ausgangsverzeichnissen sowie das Anfertigen von Niederschriften und Berichten (Nummer 9)

Zu § 2:

Die Vorschrift legt die wesentlichen Voraussetzungen fest, die Personen erfüllen müssen, wenn sie als Fleischkontrolleure tätig werden wollen. Da Fleischkontrolleure aktiv beim vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz mitwirken, dürfen die Anforderungen, die an sie gestellt werden müssen, nicht geringer sein, als diejenigen, die an vergleichbare Personenkreise gestellt werden. Hierzu gehört neben dem erfolgreichen Abschluß einer Hauptschule der erfolgreiche Abschluß eines Lehrgangs, in dem die für einen effektiven und sachgerechten Einsatz erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt werden.

Zu § 3:

In Absatz 1 dieser Vorschrift werden die Dauer des Lehrgangs sowie Einzelheiten des theoretischen und praktischen Unterrichtes näher bestimmt. Durch die Nennung der sowohl im theoretischen Teil als auch im praktischen Teil zu vermittelnden Fertigkeiten wird sichergestellt, daß ein möglichst hoher Stand der fachlichen Grundkenntnisse erreicht und die vorgesehenen Tätigkeiten sachgerecht und einheitlich durchgeführt werden können. Durch den Ausbildungskatalog wird die Einheitlichkeit bei der Durchführung des Lehrgangs und der Eignungsprüfung weitgehend sichergestellt. Durch die Eignungsprüfung, die nach Absatz 2 vorgesehen ist, wird die Kontrolle der im Lehrgang vermittelten Kenntnisse und Fertigkeiten sichergestellt.

Nach bestandener Eignungsprüfung erhält der Prüfling als Nachweis der fachlichen Voraussetzungen einen amtlichen Befähigungsnachweis. Nur Inhaber dieses amtlichen Befähigungsnachweises dürfen als Fleischkontrolleur uneingeschränkt eingesetzt werden.

Die im Ausbildungskatalog nach Absatz 1, Nrn. 1 und 2 vorgesehenen theoretischen und praktischen Lerninhalte stellen die Übernahme der in Anhang III, Abs. 1 und 3 der Richtlinie 91/497/EWG vorgesehenen Mindestanforderungen für den Ausbildungsgang in das

nationale Fleischhygienerecht sicher. Diese reicht vom zeitlichen Rahmen für den Lehrgang bis zur Festlegung der Einzelpunkte für den theoretischen und praktischen Teil der zu absolvierenden Eignungsprüfung. Absatz 2 kommt der Forderung von Artikel 9 Absatz 4 der Richtlinie 91/497/EWG nach Ablegung einer Eigungsprüfung für den genannten Personenkreis nach.

Nach Absatz 3 besteht für die zuständige Behörde die Möglichkeit, auf die Gegebenheiten eines Einzelfalles näher einzugehen. So wird ihr beispielsweise die Möglichkeit eingeräumt, bei bestimmten Ausbildungsgängen, wie der zum Lebensmittelkontrolleur oder Geflügelfleischkontrolleur, eine abgeschlossene Ausbildung auf die Dauer des Lehrgangs nach § 3 anzurechnen. Für Angehörige dieser Personenkreise kann sie die Lehrgangsdauer entsprechend verkürzen, in Verbindung mit § 6 kann sie Ausbildungsinhalte und Eignungsprüfungen entsprechend den Erfordernissen im Einzelfall modifizieren.

Damit ist klargestellt, daß sowohl Geflügelfleischkontrolleure als auch Lebensmittelkontrolleure, die zumeist über jahrelange praktische Erfahrungen in der Hygieneüberwachung verfügen, nur noch einer ergänzenden Ausbildung bedürfen. Absatz 3 berücksichtigt auch die in Anhang III Absatz 2 der RL 91/497/EWG vorgesehene Möglichkeit einer teilweisen Anrechnung einer absolvierten Ausbildung zum Geflügelfleischkontrolleur.

Die zuständige Behörde ist zudem im Falle einer Nachprüfung nach § 5 Absatz 2 nicht an starre Nachprüfungsregelungen gebunden, sondern kann den tatsächlichen Erfordernissen entsprechend verfahren.

Zu § 4:

Die rasch fortschreitende Entwicklung der Schlachttechnologie sowie der Be- und Verarbeitungstechnologien macht es erforderlich, daß sich alle beteiligten Personenkreise kontinuierlich fortbilden. In der Vorschrift werden die Fleischkontrolleure deshalb ausdrücklich zur Teilnahme an Fortbildungslehrgängen ververpflichtet. So kann das mit der Ausbildung erworbene und mit der Dauer der Beschäftigung gewachsene Fachwissen erweitert und auf dem neuesten Stand gehalten werden.

Fortbildungsveranstaltungen dienen der Sicherheit beim Umgang mit Fleisch und sind zum Schutz des Verbrauchers unerläßlich.

Zu § 5:

Durch Absatz 1 dieser Vorschrift wird klargestellt, daß der Befähigungsnachweis für Fleischkontrolleure unter bestimmten Voraussetzungen erlischt. Diese Vorschrift entspricht der bisherigen Rechtslage bei Fleischbeschauern und Hilfskräften, nach der das Erlöschen und der Wiedererwerb von Befähigungsnachweisen vorgesehen war. Wegen der teilweise sehr schnellen Weiterentwicklung auf allen infrage kommenden Teilgebieten ist davon auszugehen, daß die Befähigung eines Fleischkontrolleurs, der länger als 4 Jahre nicht an einem Fortbildungslehrgang teilgenommen hat, nicht mehr allen Anforderungen genügt, die an ihn zu stellen sind. Das gleiche gilt für Fleischkontrolleure, die länger als 2 Jahre nicht in ihrem Beruf tätig gewesen sind. Durch die Vorschrift wird sichergestellt, daß Fleischkontrolleure zu jeder Zeit sowohl in theoretischer als auch in praktischer Hinsicht die zur zuverlässigen Ausübung ihrer Tätigkeit erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten besitzen.

Durch die Regelung in Absatz 2 wird einer Person, deren Befähigungsnachweis für Fleischkontrolleure erloschen ist, die Möglichkeit eröffnet, diesen durch Bestehen einer Nachprüfung wieder zu erwerben. In dieser Nachprüfung ist von der zuständigen

Behörde festzustellen, ob der Prüfling die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten besitzt.

Zu § 6:

Die Verordnung muß auf den Bereich beschränkt bleiben, in dem bundeseinheitlicher Regelungsbedarf unumgänglich ist. Da die in § 1 genannten Personen im öffentlichen Dienst tätig sind, ist die nähere organisatorische Ausgestaltung des Lehrgangs, der Fortbildung und der damit zusammenhängenden Prüfung Gegenstand dienstrechtlicher Vorschriften der Länder. Durch diese Vorschrift wird klargestellt, daß durch diese Verordnung in die verfassungsrechtliche Kompetenzverteilung, die dem Bund für den dienstrechtlichen Bereich nur den Erlaß von Rahmenvorschriften gestattet (vgl. Art. 75 Nr. 1 GG), nicht eingegriffen wird. So bleibt es den zuständigen Landesbehörden überlassen, den Lehrgang im einzelnen auszugestalten, die Eignungsprüfung zu regeln, die Fortbildung zu organisieren sowie die Einzelheiten einer Nachprüfung festzulegen.

Zu § 7:

Der Gesetzgeber ist bei der Fassung von § 6 Abs. 5 FlHG davon ausgegangen, daß die hier genannten Personenkreise bis zum Inkrafttreten dieser Verordnung als Fleischkontrolleure gelten. Die Vorschrift des Abs. 1 stellt sicher, daß diese Personen auch nach Inkrafttreten dieser Vorschrift weiter als Fleischkontrolleure eingesetzt werden dürfen, wenn sie zum Zeitpunkt des Inkrafttretens Aufgaben im Rahmen amtlicher Untersuchungen wahrnehmen. Diese Übergangsvorschriften müssen insbesondere auch dem Einsatz von Lebensmittelkontrolleuren nach § 6 Abs. 5 Nr. 6 FlHG Rechnung tragen, die schon vor Inkrafttreten dieser Verordnung beispielsweise mit der Hygienekontrolle von Metzgereien, die nicht selber schlachten, beauftragt waren (Besitzstandswahrung). Die zuständige Behörde hat genügend Spielraum, im Einzelfall die fachliche Qualifikation eines Lebensmittelkontrolleurs zu beurteilen und die Einzelheiten zu regeln, die zur vollen Befähigung zum Fleischkontrolleur führen. Somit können Lebensmittelkontrolleure entsprechend ihrer fachlichen Qualifikation auch als Fleischkontrolleure eingesetzt werden.

Die Übergangsvorschriften gelten aber auch für Hilfskräfte nach der Hilfskräfteverordnung - sowie für Personen, die nach den jeweiligen landesrechtlichen Vorschriften einen vergleichbaren Lehrgang vor Inkrafttreten dieser Verordnung begonnen haben, ihn aber erst nach Inkrafttreten abschließen werden.

Zu § 7 Abs. 2:
Durch die Vorschrift werden die Länder verpflichtet, gemäß § 7 Abs. 1 Fleischbeschauer, Hilfskräfte, Lebensmittelkontrolleure und Veterinäringenieure bis zum Ende der Übergangszeit in der Weise fortzubilden, daß jeder Einzelne in dem gesamten Tätigkeitsbereich der Fleischkontrolleure uneingeschränkt eingesetzt werden kann.

Zu § 7 Abs. 3
Durch diese Regelung soll der zuständigen Behörde die Möglichkeit eingräumt werden, Lebensmittelkontrolleure ausschließlich in der Hygieneüberwachung und bei der Kontrolle von Fleischtransporten als Fleischkontrolleure einsetzen zu können, ohne daß für diesen Fall die Absolvierung der nach dieser Verordnung obligatorischen Ausbildung vorgeschrieben ist.

Dieser Personenkreis besitzt hierfür aufgrund seiner Ausbildung in der Regel ausreichende Kenntnisse in der Hygieneüberwachung des Fleisches und war schon vor Inkrafttreten dieser Verordnung beispielsweise mit der Hygieneüberwachung von Metzgereibetrieben, die nicht selber schlachten, sowie mit der Kontrolle von Fleischtransporten beauftragt.

Diese Regelung hatte sich, auf der Grundlage von § 6 Abs. 1 und § 6 Abs. 5 Nr. 6 des Fleischhygienegesetzes, in der Vergangenheit gleichermaßen als sinnvoll und praktikabel erwiesen und sollte deshalb auch zukünftig nach § 7 Abs. 3 für den Bereich der Metzgereibetriebe und bei der Kontrolle von Fleischtransporten weitergeführt werden können.

Der Bereich, in dem ein Einsatz von Fleischkontrolleuren in der Hygieneüberwachung zulässig ist, wird hierbei in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz (VwVFlHG) vom 11.12.1986 - Kapitel I - festgelegt.

In § 7 Abs. 3 wird ausdrücklich festgestellt, daß dieser Personenkreis für die in diesem Absatz vorgesehenen Tätigkeiten als Fleischkontrolleur - und damit auf der Grundlage des Fleischhygienerechts - tätig wird. Dies bedeutet auch, daß diese Hygienekontrollen entsprechend dem Gebührenrecht der Gemeinschaft über die Finanzierung der Untersuchungen und Hygienekontrollen von Fleisch für die überwachten Betriebe gebührenpflichtig sind.

Zu § 7 Abs. 4:
Diese Vorschrift erlaubt den zuständigen Behörden bei Lebensmittelkontrolleuren von den in Absatz 2 vorgesehenen Fortbildungsmaßnahmen abzusehen, wenn diese ausschließlich mit Überwachungsaufgaben der Hygiene in Betrieben betraut sind. Dies trifft insbesondere für außerhalb von Schlachtstätten gelegene Zerlege- und Kühl- bzw. Lagereinrichtungen zu. Dies gilt auch für Trichinenschauer, die ausschließlich die Trichinenuntersuchung durchführen (Besitzstandsgarantie).

Zu § 8:
Die Vorschrift legt den Tag des Inkrafttretens fest.

Bundesrat Drucksache 163/92 (Beschluß)

15.05.92

Beschluß

des Bundesrates

zur

Verordnung über die fachlichen Anforderungen an das in der Fleischhygieneüberwachung tätige nicht-tierärztliche Personal (Fleischkontrolleur-Verordnung - FlKV)

Der Bundesrat hat in seiner 642. Sitzung am 15. Mai 1992 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der sich aus der Anlage ergebenden Änderungen zuzustimmen.

Alleinvertrieb: Verlag Dr. Hans Heger, Postfach 20 08 21, 5300 Bonn 2
ISSN 0720-2946

Anlage

Änderungen der Verordnung über die fachlichen Anforderungen an das in der Fleischhygieneüberwachung tätige nicht-tierärztliche Personal (Fleischkontrolleur-Verordnung - FlKV)

1. Zu § 3 Abs. 1 Nr. 2 Satz 2

§ 3 Abs. 1 Nr. 2 Satz 2 ist wie folgt zu fassen:

"Die praktischen Einweisungen erfolgen in einem von der zuständigen Behörde bestimmten Schlachtbetrieb, Zerlegungsbetrieb, Verarbeitungsbetrieb sowie in einem Kühl- oder Gefrierhaus und gegebenenfalls in einer Einfuhruntersuchungsstelle."

163/92-B

Begründung:

Eine Ausbildung in allen fünf Betriebsarten ist in der Praxis nur schwer möglich. Fleischkontrolleure in zugelassenen Einfuhruntersuchungsstellen auszubilden, wird in einigen Bundesländern auf erhebliche Schwierigkeiten stoßen.

2. Zu § 7 Abs. 4 Nr. 2

§ 7 Abs. 4 Nr. 2 ist zu streichen.

Begründung:

Da der Lebensmittelkontrolleur die Anforderungen als Fleischkontrolleur erfüllt und aufgrund seiner Ausbildung in der Regel über ausreichende Kenntnisse für die genannten Aufgaben verfügt, entfällt die Notwendigkeit, eine Ausnahme von der Fortbildungsverpflichtung nach § 7 Abs. 2 zu schaffen.

3. Zu § 7 a -neu-

Nach § 7 ist folgender neuer § 7 a einzufügen:

'§ 7 a

Änderung der Fleischhygiene-Verordnung

Die Fleischhygiene-Verordnung vom 30. Oktober 1986 (BGBl. I S. 1678, zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 7. November 1991 (BGBl. I S. 2066), wird wie folgt geändert:

1. In § 2 Nr. 3 wird nach dem Wort "Fleisch" das Semikolon durch einen Punkt ersetzt.

2. In § 10 Abs. 3 Satz 1 wird die Angabe "Nr. 6.1 bis 6.5" ersetzt durch die Angabe "Nr. 2".

3. In § 11 Abs. 1 Nr. 4 werden die Worte "des Anhangs A" durch die Worte "der Anhänge A und B" ersetzt.

4. In Anlage 3 ist das Muster 6.4 wie folgt zu ändern: In Buchstabe b, c und e ist jeweils die Ziffer "1" durch die Ziffer "8" zu ersetzen.

   Bei der Fußnote ist nach Nr. 7 eine neue Nummer 8 mit folgendem Wortlaut einzufügen:
   "8. Nichtzutreffendes streichen."

Als Folge sind in der Präambel der Verordnung vor "§ 6" die Worte "§ 5 Nr. 2 und 3" einzufügen.

Begründung:

Es handelt sich um redaktionelle Berichtigungen ohne inhaltliche Änderung. Im einzelnen gilt:

a) zu Nr. 1:

   Anpassung an die Formulierung des § 2 Nr. 6 FlHV).

b) zu Nr. 2:

   § 10 regelt das Verbringen von Fleisch in andere Mitgliedstaaten. Dementsprechend sind Genußtauglichkeitsbescheinigungen nach Anlage 3 Nr. 2 zu verwenden.

c) zu Nr. 3:

   Herstellungsbetriebe für Fleischzubereitungen müssen nicht nur die Anforderungen des Anhangs A der Richtlinie 77/99, sondern auch die Anforderungen des Anhangs B dieser Richtlinie erfüllen.

d) zu Nr. 4:

   Redaktionelle Korrektur.

163/92-B

4. Zu § 8

§ 8 ist wie folgt zu fassen:

"§ 8

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1993 in Kraft;
§ 7 a tritt am Tag nach der Verkündung in Kraft."

Begründung

Es ist erforderlich, daß zum Zeitpunkt des Inkrafttretens der Fleischkontrolleur-Verordnung auch die Bundesländer ihre gemäß § 6 Fleischkontrolleur-Verordnung notwendigen Ländervorschriften in Kraft setzen können. Zwischen Verabschiedung und Inkrafttreten der Fleischkontrolleur-Verordnung muß den Bundesländern ausreichend Zeit für die Erarbeitung der nach § 6 Fleischkontrolleur-Verordnung geforderten Ländervorschriften zur Verfügung stehen.