



Проф. Гюнтер Кляйн

Завдання ветеринарної медицини у сфері Служби ветеринарної охорони здоров'я

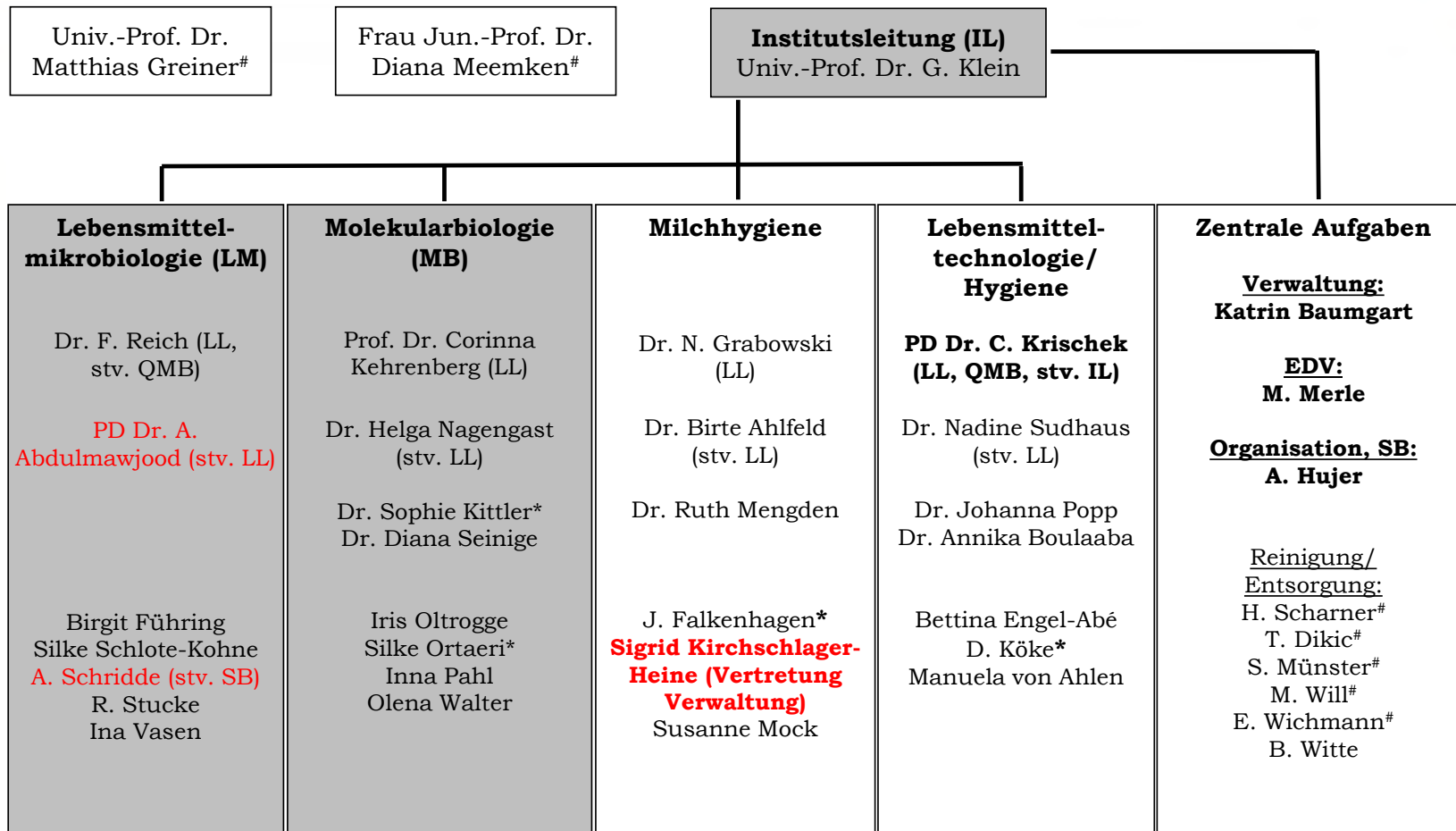
Інститут якості та безпеки продуктів харчування
www.lmq.s.de



Огляд

- Коротке представлення Інституту
- Завдання ветеринарів у продовольчій галузі/ VPH
- Приклади дослідницьких проектів

Organisationsplan Institut für Lebensmittelqualität und -sicherheit



(stv.) IL = (stellvertretende) Institutsleitung, (stv.) LL = (stellvertretende) Laborleitung; (stv.) QMB = (stellvertretender) Qualitätsmanagementbeauftragter; (stv.) SB = (stellvertretender) Sicherheitsbeauftragter

*mit zentralen Aufgaben; [#]dem Institut zugeordnet; QM-relevante Personen sind grau unterlegt oder fettmarkiert



Представлення Інституту

Інститут якості та безпеки харчових продуктів

www.lmq5.de

Огляд

Ветеринари та продукти харчування

§ 1 Федеральне положення про ветеринарів

„Ветеринар покликаний захистити ... людей від зараження та небезпеки ... продуктами харчування... тваринного походження та впливати на підвищення якості продуктів тваринного походження.“



Державна ветеринарна медицина

Основою для виробництва безпечних продуктів тваринного походження є розведення здорових тварин.

Між ними знаходяться численні контролі та перевірки, щоб забезпечити безпеку споживача.

При цьому ветеринарія має у всіх цих процесах особливе значення і велику відповідальність.

Поле для діяльності державної ветеринарної медицини є великим.

Зокрема вона охоплює

- Боротьба з хворобами тварин та зоонозами
- Захист здоров'я споживачів,
- Гігієна продуктів харчування,
- Дослідження туш тварин та м'яса,
- Моніторинг транспортування лікарських засобів,
- Контроль експорту та імпорту тварин,
- Контроль притулків для тварин та заводів для утилізації
- Та захист тварин.



| Tierärztlich Tätige | ges. |
|---|--------------|
| Praktizierende Tierärzte ges. | 11832 |
| - in Einzelpraxis | 8910 |
| - in Gemeinschaftspraxis | 2593 |
| - in Gruppenpraxis | 329 |
| Nutztiere* | 1259 |
| Kleintiere* | 5751 |
| Nutztiere und Kleintiere* | 4822 |
| - mit Fleischuntersuchung* | 1802 |
| - mit instrumenteller Besamung* | 735 |
| Praxisassistenten ges. | 5980 |
| Praxisvertreter ges. | 425 |
| Angestellte in der Landwirtschaft ges. | 174 |
| Beamtete Tierärzte ges. | 1583 |
| in der Veterinärverwaltung | 1127 |
| - davon Bund | 35 |
| - Land | 512 |
| - Kreis/Gemeinde | 580 |
| Institut/ Amt | 186 |
| - davon Bundesamt/-institut | 39 |
| - Landesuntersuchungsamt | 114 |
| - Tiergesundheitsdienst und sonst. Einricht. | 33 |
| Vet.-med. Bildungsstätte | 202 |
| Andere Hochschule oder Universität | 68 |
| Angestellte Tierärzte öffentlicher Dienst ges. | 4060 |
| In der Veterinärverwaltung | 1186 |
| - davon Bund | 24 |
| - Land | 381 |
| - Kreis/Gemeinde | 781 |
| Institut/ Amt | 947 |
| - davon Bundesamt/-institut | 194 |
| - Landesuntersuchungsamt | 333 |
| - Tiergesundheitsdienst und sonst. Einricht. | 420 |
| Vet.-med. Bildungsstätte | 1051 |
| Andere Hochschule oder Universität | 876 |
| Tierärzte in Privatwirtschaft/ Industrie ges. | 1336 |
| - davon Pharmazeutische Industrie | 1235 |
| - Fleischwaren- und Lebensmittelindustrie | 40 |
| - Futtermittelindustrie | 61 |
| Tierärzte in der Bundeswehr ges. | 89 |
| - davon Beamte | 49 |
| - Angestellte | 40 |
| Tierärzte mit anderer vet.- med. Tätigkeit ges. | 658 |
| Referendare | 60 |
| Tierärzte im Ausland ges. | 529 |
| Summe der tierärztlich Tätigen | 26726 |

1802

1127

186

20

34

1186

947

105

435

40

89

Трохи статистики...

Ветеринари та продукти харчування

Σ 5.971

Ветеринари всього

Σ 26.726

≈ 22,3%

- Lebensmittel
- Aktuell**
- Lebensmittelgruppen
- Lebensmittelhygiene
- Rückstände & Verunreinigungen
- Biologische Testsysteme
- Genetik
- Radioaktivität
- Authentizitätsanalyse
- Kontrollmaßnahmen
- Marktüberwachung

Lebensmittel - Aktuell

Приклади „Скандалів“



Speisepilze im Handel - Erkennungsmerkmale für Fische

Der Handel mit Frischpilzen umfasst vorwiegend Kulturpilze. Im Spätsommer und Herbst können Pfifferlinge osteuropäischer Herkunft als Wildpilze dazu. Pilze sind leicht verderblich und sollten daher immer frisch eingekauft oder gesammelt werden.

Bildrechte: © Cornelia Kalkhoff - Fotolia.com

[Lesen Sie mehr](#)



Kaum Listerien in Käseproben

Das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg des LAVES hat fast 250 Käseproben auf Listerien hin untersucht und gibt Entwarnung. Nur eine der Proben wies Listerien auf – und das in einer gesundheitlich unbedenklichen Menge.

Bildrechte: © Tang - Fotolia.com

[Lesen Sie mehr](#)



Ein Fisch sieht rot

Frische Fische sind generell leicht verderbliche Lebensmittel. In den vergangenen Jahren wurden auf dem Fischmarkt vermehrt rotfleischige Fischarten entdeckt, die zuvor mit Kohlenmonoxid oder mit kohlenmonoxidhaltigem Rauch behandelt worden waren.

Bildrechte: © Sizoff - Fotolia.com

[Lesen Sie mehr](#)



Arsen in Lebensmitteln speziell ArsenSpezies in Reis

Arsen ist seit dem Altertum bekannt. Im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsprogramms führte das Lebensmittelinstitut Braunschweig im LAVES erstmalig ein Verfahren zur Bestimmung von Arsen-Spezies in Reis ein.

[Lesen Sie mehr](#)



Dioxin/PCB - Meldepflichten nach der Mitteilungs- und Übermittlungsverordnung

Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer sind nach § 44a Abs. 3 des LFGB i. V. m. der Mitteilungs- und Übermittlungsverordnung vom 28.12.2011 verpflichtet, ihnen vorliegende Untersuchungsergebnisse für Dioxine, dioxinähnliche und nicht dioxinähnliche PCB den zuständigen Behörden mitzuteilen.

Bildrechte: grafika Siegener

[Lesen Sie mehr](#)



Untersuchung von Hühnereiern auf Salmonellen

Im vergangenen Jahr wurden vom Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover des LAVES über 2.500 Hühnereier aus niedersächsischen Erzeugerbetrieben auf Salmonellen untersucht. In einer Probe wurden Salmonellen nachgewiesen.

[Lesen Sie mehr](#)

Завдання захисту прав споживачів

Захист здоров'я

- (BSE, Діоксини ...)



Захист від обману

- Вміст ↔ Позначення (Склад, ГМО ...)

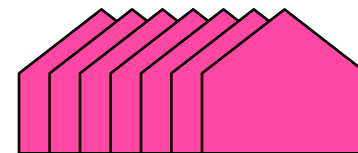
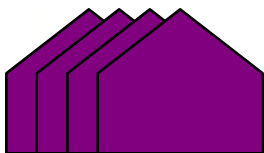
Забезпечення якості продукції

- Сенсорна якість
- Продовольчо-фізіологічна якість
- Гігієно-токсикологічна якість
- Технологічна якість



Завдання захисту прав споживачів

... на усіх стадіях виробництва, переробки, реалізації



Urproduktion

Поздовжній підхід

- від поля до столу
- від ферми до виделки
- від виробництва до споживання
- від виробника до споживача

Konsum



Продукти харчування

Побудова навчального плану:

5. семестр

- Введення в «Споживачі продуктів харчування» (V: 2 h/Wo)

6. семестр

- Мікробіологія харчових продуктів (V: 1 h/Wo)
- Токсикологія харчових продуктів (V: 1 h/Wo)
- Молочна гігієна та економіка (V: 1 h/Wo)

Продукти харчування

Побудова навчального плану :

7. семестр:

- Гігієна м'яса та м'яса птиці (V: 2 h/Wo)
- Дослідження туш та м'яса (Ü: 2 h/Wo)
- Поперечні перерізи (Q: 5 h/Wo)

8. семестр:

- Гігієна м'яса та м'яса птиці (V: 1 h/Wo)
- Дослідження продуктів харчування (Ü: 2 h/Wo)
- Дослідження молока (Ü: 2 h/Wo)
- Поперечні перерізи (Q: 4 h/Wo)

5./6./7./8. семестр:

- виборчі дисципліни



Suche

Suchwort eingeben

Sie sind hier: [Kliniken & Institute](#) > [Institute](#) > [Institut für Lebensmittelqualit...](#) = [Lehre](#)

← zurück zu den Instituten

↑ **Institut für
Lebensmittelqualität und
sicherheit**

Profil & Struktur

Aktuelles

→ **Lehre**

Vorlesungsverzeichnis

Forschung

Publikationen

Veranstaltungen

Mitarbeit in
Wissenschaftlichen
Gremien und
Fachgutachten

Web-Links

Lehre

↓ **Querschnittsfächer/Kurse/Seminare/Praktika/Infos**

↓ **Info: "Belehrung nach Infektionsschutzgesetz"**

↓ **Hygiene- und Lebensmitteluntersuchungspraktikum**

↓ **Praktikum Veterinärwesen**

↓ **Schlachthofpraktikum**

Nach EU-Recht zugelassene Schlachthöfe für Praktika nach TappV

**Bitte informieren Sie sich vor Antritt eines Praktikums, ob Sie eine
Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz benötigen.
In vielen Schlachthöfen wird sie nicht verlangt.**

↓ **Lehrkatalog für die lebensmittelhygienischen Fächer mit
Lernzielen**

→ Informationssystem für TiHo-Studierende (TiHoStudis)

Anschrift

Stiftung Tierärztliche
Hochschule Hannover
Institut für Lebensmittelqualität
und -sicherheit
Bischofsholer Damm 15
30173 Hannover

Geschäftszimmer

Ing.ÖK. Katrin Baumgart
Tel.: +49 511 856-7552
Fax.: +49 511 856-82 7552

→ E-Mail schreiben



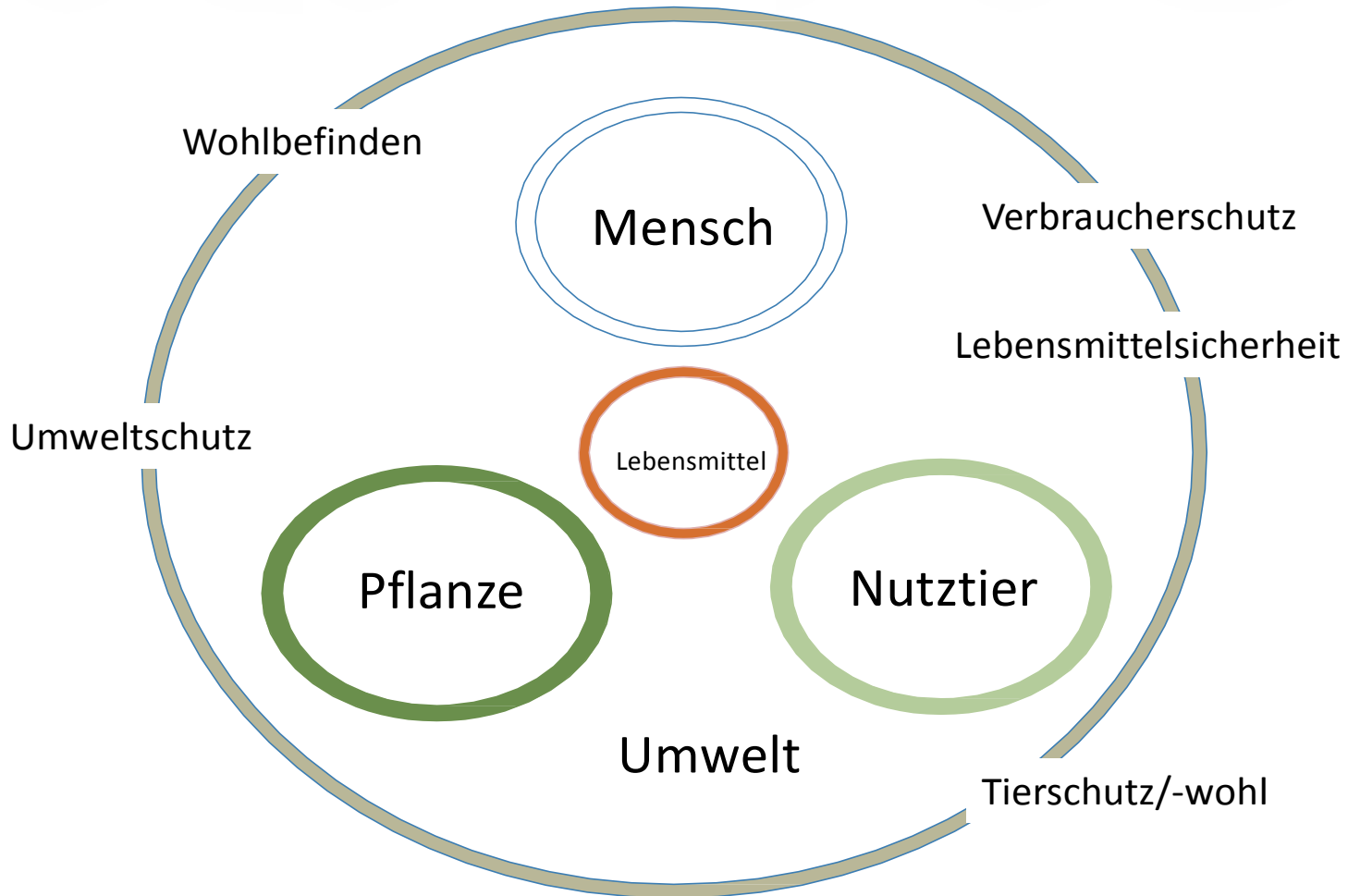
Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-13261-03-00

Durch die DAkkS nach DIN EN
ISO/IEC 17025:2005
akkreditiertes Prüflaboratorium.
Die Akkreditierung gilt für die in
der Urkunde aufgeführten
Prüfverfahren.

**Schnell- &
Themenzugriffe**

Навчальний каталог спеціальностей з гігієни продуктів харчування

Veterinary Public Health





Приклади проектів або ж публікацій



Зоонози та безпека харчових продуктів вздовж
глобального **про**довольчого ланцюга

Робочий пакет безпеки харчових продуктів

Інститут якості та безпеки продуктів харчування
Ветеринарна Вища школа, Ганновер

www.lmq.s.de

ZooGloW Робочий пакет



Реєстрація

AP1

Продовольчий ланцюг

Поширеність збудників,
Статистика імпорту

Втручання

AP3

Методи виявлення

Low-Tech швидка діагностика

Оцінка ризику

AP5

Економічні аспекти

Аналіз шкоди,
Ефект використання коштів
Нової інвестиційної стратегії

Ризикокомунікація та оптимізація процесу

AP7

AP2

Критерії безпеки для
імпорту
продуктів харчування

AP4

Оцінка ризиків

Тестова стратегія,
Surveillance

AP6


Захист прав споживачів

Попередження, в т. ч.
у кризових ситуаціях

Відгуки державних установ, промислових організацій, споживачів

Керівні принципи та заходи по навчанню

Zoonoses AND PUBLIC HEALTH



Original Article

Food Safety Hazards and Microbiological Zoonoses in European Meat Imports Detected in Border Inspection in the Period 2008–2013

W. Jansen¹, N. Grabowski¹, B. Gerulat²
and G. Klein^{1,*}

Article first published online: 29 MAY 2015

DOI: 10.1111/zph.12204

© 2015 Blackwell Verlag GmbH

Issue



Zoonoses and Public Health
Early View (Online Version of
Record published before
inclusion in an issue)

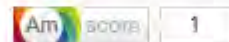
SEARCH

In this issue

[Advanced >](#) [Saved Searches >](#)

ARTICLE TOOLS

-  [Get PDF \(338K\)](#)
-  [Save to My Profile](#)
-  [E-mail Link to this Article](#)
-  [Export Citation for this Article](#)
-  [Get Citation Alerts](#)
-  [Request Permissions](#)



[Additional Information \(Show All\)](#)

[How to Cite](#) | [Author Information](#) | [Publication History](#) | [Funding Information](#)

[Abstract](#)

[Article](#)

[References](#)

[Cited By](#)

 [Enhanced Article \(HTML\)](#) |  [Get PDF \(338K\)](#)

Keywords:

Food safety criteria; border control; public health; rapid alert system for food and feed

Summary

[Jump to...](#)

Приклади проектів або ж публікацій



Extended-Spectrum β -Lactamase– and AmpC-Producing Enterobacteria in Healthy Broiler Chickens, Germany

Felix Reich, Viktoria Atanassova, and Günter Klein

Emerging Infectious Diseases.

2013;19(8):1253-1259.