

Inhalt

Vorwort	V
Einleitung	XII
1 Allgemeines	
1.1 Die Bedeutung von Fleisch für die Ernährung	1
1.2 Geschichtlicher Überblick	4
1.3 Aufgaben des Fleischkontrolleurs	9
1.4 Aus- und Fortbildung	11
1.5 Stellung des Fleischkontrolleurs	11
2 Wissenschaftliche Grundlagen der amtlichen Untersuchungen	
2.1 Ziel	12
2.2 Anatomie	12
2.2.1 Gewebe	12
2.2.2 Knochengerüst	14
2.2.3 Muskulatur	21
2.2.4 Körperhöhlen und ihre Organe	22
2.2.4.1 Verdauungsorgane	23
2.2.4.2 Anhangsdrüsen des Verdauungstraktes	27
2.2.4.3 Atmungsorgane	28
2.2.4.4 Kreislauforgane	30
2.2.4.5 Lymphatisches System	34
2.2.4.6 Harnorgane	43
2.2.4.7 Geschlechtsorgane	45
2.2.4.8 Nervensystem und Sinnesorgane	49
2.2.4.9 Haut	54
2.3 Physiologie	57
2.3.1 Verdauung und Stoffwechsel	57
2.3.1.1 Eiweiß	57
2.3.1.2 Kohlenhydrate	57
2.3.1.3 Fette	58
2.3.1.4 Stoffwechsel	58
2.3.2 Atmung	62
2.3.3 Endokrines System	64
2.3.3.1 Hormone	64
2.3.3.2 Schilddrüse	64

2.3.3.3	Epithelkörperchen	65
2.3.3.4	Nebennieren	65
2.3.3.5	Keimdrüse	66
2.3.3.6	Thymus	67
2.3.3.7	Bauchspeicheldrüse	67
2.3.3.8	Hypophyse	67
2.4	Pathologie	69
2.4.1	Allgemeines	69
2.4.2	Krankheit und Krankheitsursachen	69
2.4.3	Allgemeine krankhafte Vorgänge und Zustände	70
2.4.3.1	Entzündung	70
2.4.3.2	Blutung	76
2.4.3.3	Degenerative Gewebeeränderungen	79
2.4.3.4	Ödeme und ödematöse Gewebeeränderungen	79
2.4.3.5	Geschwülste	80
2.4.4	Organkrankheiten	82
2.4.4.1	Allgemeines	82
2.4.4.2	Haut	82
2.4.4.3	Atmungsorgane	84
2.4.4.4	Herz	95
2.4.4.5	Verdauungsorgane	101
2.4.4.6	Leber	107
2.4.4.7	Milz	118
2.4.4.8	Nieren und harnableitende Organe	121
2.4.4.9	Geschlechtsorgane	130
2.4.4.10	Milchdrüse	136
2.4.4.11	Gelenke	140
2.4.4.12	Muskulatur	142
2.4.5	Infektionskrankheiten	149
2.4.5.1	Allgemeines	149
2.4.5.2	Virale Infektionskrankheiten	152
2.4.5.3	Bakterielle Infektionskrankheiten	172
2.4.5.4	Lokalinfektionskrankheiten	198
2.4.6	Transmissible spongiforme Enzephalopathien	210
2.4.7	Intoxikationskrankheiten	213
2.5	Mikrobiologie	215
2.5.1	Allgemeines	215
2.5.2	Viren	216
2.5.3	Bakterien	217
2.5.4	Pilze	221
2.5.5	Hefen	222
2.5.6	Algen	222
2.6	Parasitologie	223
2.6.1	Allgemeines	223
2.6.2	Trichinellen	223

2.6.3	Finnen	226
2.6.4	Sarkosporidien	230
2.6.5	Leberegel	232
2.6.6	Lungenwürmer	234
2.6.7	Spulwürmer	236
2.6.8	Räudemilben	236
2.6.9	Hautdasselfliegen	237
2.6.10	Läuse	238
2.6.11	Toxoplasmen	238
2.7	Toxikologie	239
2.7.1	Allgemeines	239
2.7.2	Arzneimittel	240
2.7.3	Futtermittelzusatzstoffe	241
2.7.4	Pflanzenschutzmittel	241
2.7.5	Umweltkontaminanten	241
2.7.6	Mykotoxine	242
2.7.7	Lebensmittelzusatzstoffe	242

3 Die Durchführung der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

3.1	Allgemeines	244
3.2	Schlacht tieruntersuchung	245
3.3	Fleischuntersuchung	252
3.4	Trichinenuntersuchung	268
3.5	Untersuchung auf Rückstände	269
3.6	Bakteriologische Fleischuntersuchung	271
3.7	Sonstige Untersuchungen	272
3.8	Probenahme	277
3.9	Beurteilung	278
3.10	Kennzeichnung	278

4 Hygiene

4.1	Allgemeines	283
4.2	Personalhygiene	284
4.3	Betriebshygiene	286
4.4	Schlachthygiene	292
4.5	Produktionshygiene	296
4.6	Hygiene beim Kühlen	301
4.7	Hygiene beim Gefrieren	305
4.8	Transporthygiene	307
4.9	Reinigung und Desinfektion	308
4.10	Schädlingsbekämpfung	313
4.11	Entsorgung des Betriebes	323
4.12	Eigenkontrolle des Betriebes	324
4.13	Amtliche Überwachung	329

X	Inhalt	
5	Tierschutz	
5.1	Allgemeines	331
5.2	Schlachttiertransporte	331
5.3	Aufstallung	332
5.4	Zutrieb	332
5.5	Betäubungsmethoden	332
6	Schlachtmethoden	
6.1	Allgemeines	339
6.2	Rinderschlachtung	339
6.3	Schweineschlachtung	344
6.4	Kälberschlachtung	345
6.5	Schafschlachtung	345
6.6	Pferdeschlachtung	346
7	Blutgewinnung	
7.1	Allgemeines	347
7.2	Blutprodukte	347
7.3	Blutgewinnungssystem	348
8	Fleischtechnologie	
8.1	Allgemeines	350
8.2	Zerlegung	352
8.3	Kochwurst	353
8.4	Brühwurst	356
8.5	Kochschinken und andere Kochpökelfwaren	357
8.6	Rohwurst	358
8.7	Rohschinken und Rohpökelfwaren	359
8.8	Konserven	360
9	Gehegewild	
9.1	Allgemeines	363
9.2	Tötung oder Schlachtung	363
9.3	Schlacht tier- und Fleischuntersuchung	364
9.4	Krankheiten des Gehegewildes	366
9.5	Hygiene	368
10	Verbringen	369
11	Einfuhr	371
12	Ausfuhr	373
13	Verwaltungstätigkeiten des Fleischkontrolleurs	
13.1	Allgemeines	374

13.2	Tagebuch zur Schlacht tier- und Fleischuntersuchung	374
13.3	Aufzeichnungen zur Hygieneüberwachung	375
13.4	Berichterstattung an den amtlichen Tierarzt	376
14	Rechts- und Verwaltungskunde	
14.1	EU-Recht	377
14.2	Fleischhygienerecht	378
14.3	Lebensmittelrecht	378
14.4	Tierkörperbeseitigungsrecht	379
14.5	Tierseuchenrecht	379
14.6	Tierschutzrecht	379
14.7	Arzneimittelrecht	380
14.8	Bundesseuchenrecht	380
14.9	Jagdrecht	380
14.10	Abfallrecht	381
14.11	Handelsklassenrecht	381
14.12	Behörden	382
14.13	Betriebskontrollen	382
14.14	Probennahmen	383
15	Anhang	
15.1	Anhang I Handwerks- und handelsübliche Zerlegung der Tierkörper und Bezeichnung der Teilstücke	384
15.2	Anhang II Geschlechtsbestimmung an der Tierkörper- hälfte des Rindes und Schweines	385
16	Herkunftsnachweise	
16.1	Nachweis der Abbildungen	389
16.2	Nachweis der Schemata	390
16.3	Nachweis der Tabellen	390
17	Glossar	391
18	Sachwortverzeichnis	425