

## „Wie entscheide ich am Band?“

Fallbespiele aus den harmonisierten Schulungsmaterialien zur  
amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung des Rindes

– 61. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz | 30.09.2021 –

Patric Maurer

Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch

## Wie entscheide ich am Band? – Agenda



- **Hintergrund** des Projektes
  - **harmonisierte Schulungsmaterialien**  
zur amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung des **Rindes**
    - Gliederung
    - Einblicke
    - ausgewählte Fallbeispiele
  - weitere **Entwicklungen**
- } eBook zur Fleischuntersuchung  
des **Kopfes** und des **Schlachtkörpers**

## Welchen Hintergrund hat das Projekt?



- Heterogene Befunderfassung im Bundesgebiet  
jedoch
- Notwendigkeit **valider** Daten über pathologisch-anatomische Befunde bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung



- Überarbeitung der Merkmale nach Fleischuntersuchungsstatistikverordnung [FIUStatV] durch **DLSTATIS**



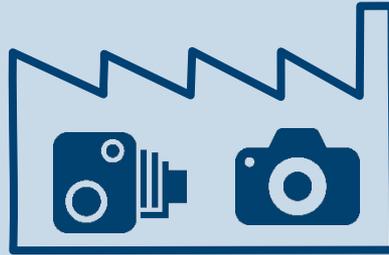
- Entwicklung eines **innovativen Schulungskonzeptes** zur standardisierten Befunderfassung durch **MRI** 



## Wie wurden harmonisierte Schulungsmaterialien entwickelt?



Auswahl relevanter  
Befunde



Sammlung von Rohdaten  
[Film | Foto]



Verarbeitung der Rohdaten und  
Erstellung der Arbeitsversionen



fachliche Diskussion in drei Revisionsstufen  
[Vetreter:innen von Bund | Ländern [alle Verwaltungsebenen] | Bildungsstätten |  
tierärztlichen Fachverbänden | Fachtierärzt:innen für Fleischhygiene]

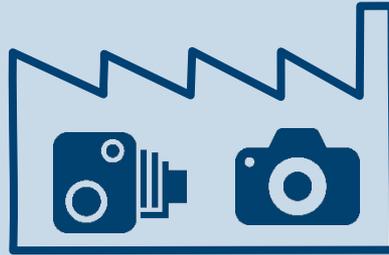
finale Abnahme durch die AFFL [ausstehend]

[AFFL: „Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft]

## Wie wurden harmonisierte Schulungsmaterialien entwickelt?



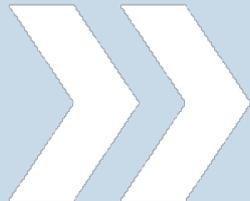
Auswahl relevanter Befunde



Sammlung von Rohdaten  
[Film | Foto]



Verarbeitung der Rohdaten und Erstellung der Arbeitsversionen



fachliche Diskussion in drei Revisionsstufen  
[Vetreter:innen von Bund | Ländern [alle V  
tierärztlichen Fachverbänden | Fachtierärz

finale Abnahme durch die AFFL [ausstehe

[AFFL: „Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachsp



**Novum:**

- bundesweiter Konsens
- aktuelle Rechtsbezüge
- neue Merkmalschlüssel

## Welche harmonisierten Schulungsmaterialien zur amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung des Rindes sind entstanden?



Handlungshilfe bei der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung  
geeignet für verschiedene Zielgruppen und Wissensniveaus  
implementierbar in landeseigene Fortbildungskonzepte

# Wo sind die Schulungsmaterialien zu finden? - Nutzungshandbuch

Institut für Sicherheit  
und Qualität bei Fleisch

**MRI**   
Max Rubner-Institut



Nutzungshandbuch

Schulungsmaterialien für die amtliche  
Schlachtier- und Fleischuntersuchung  
beim Rind  
(Projekt eSFU – Teilprojekt 2)

- **DE:** für alle Behörden im *FIS-VL*

Fachinformationssystem für Verbraucherschutz  
und Lebensmittelsicherheit

für alle Bildungsstätten per E-Mail

- **Ausland:** für alle Behörden | Bildungsstätten per E-Mail

- eSFU - Schulungsmaterialien zum Rind - **Nutzungshandbuch**  
[Teilprojekt „Rind“]

- Copyright
- Hyperlinks zum direkten Anklicken  
im Informationsschreiben



## Wo sind die Schulungsmaterialien zu finden? – eBooks

- zahlreiche hinterlegte Links in dem Nutzungshandbuch [Öffnen mittels Anklicken im pdf]

| AMTLICHE FLEISCHUNTERSUCHUNG<br>DES KOPFES UND DES SCHLACHTKÖRPERS |   |   |
|--|---|---|
| Schulungs-eBook  | „Beurteilung von Veränderungen am Kopf und am Schlachtkörper des Rindes“  |  |
| Druckdatei der Entscheidungstabellen                               | „Tabellen zur Beurteilung der Genusstauglichkeit für den menschlichen Verzehr bei Veränderungen am Kopf und am Schlachtkörper des Rindes“ |  |
| Lernstandstest-eBook   | „Fallbeispiele zur Beurteilung von Veränderungen am Kopf und am Schlachtkörper des Rindes“  |  |
| Schulungsfilm  | in Erstellung   |   |

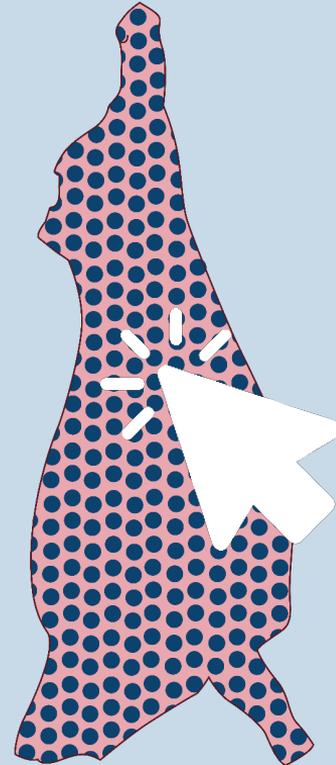
- automatisches Öffnen der eBooks bzw. Dateien im favorisierten Browser

## Welche Veränderungen des Rinderschlachtkörpers gucken wir uns jetzt an?

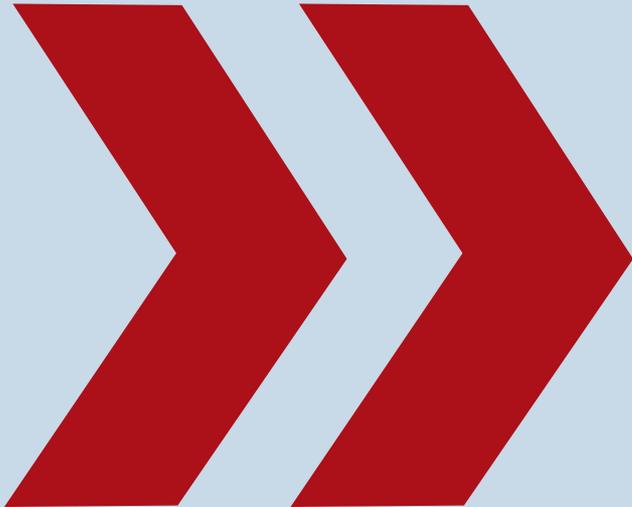
- ausgewählte Befunde:
  - Abmagerung
  - Abszess
  - Schleimbeutelveränderung
  - Druckgeschwür
  - Gelenkentzündung
  - Bluterguss
  - Knochenbruch
  - Brustfellentzündung
  - Bauchfellentzündung
  - Verunreinigung



Blicken wir in die nachfolgenden Screenshots des eBooks „Beurteilung von Veränderungen am Kopf und am Schlachtkörper des Rindes“



# Exzerpt eBook



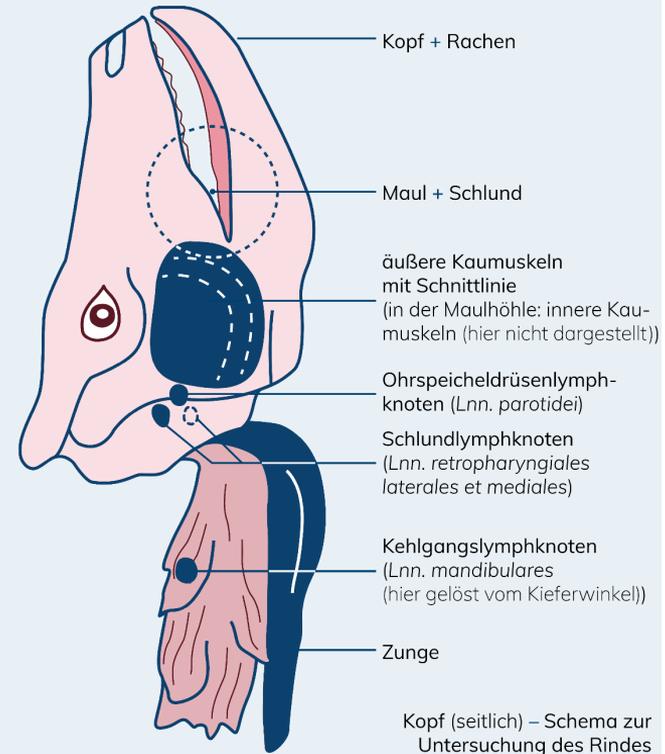
# UNTERSUCHUNG DES KOPFES UND DES SCHLACHTKÖRPERS

Die Zuständigkeit und die praktischen Modalitäten zur amtlichen Fleischuntersuchung des Schlachtkörpers werden in der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 beschrieben (entsprechende Übersicht in der Tabelle auf der rechten Seite).

Die routinemäßige amtliche Fleischuntersuchung des Schlachtkörpers umfasst je nach Tierkategorie unterschiedliche Maßnahmen. Liegen Anzeichen eines möglichen Risikos für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für das Tierwohl vor, sind zusätzliche Maßnahmen zu ergreifen (gekennzeichnet durch eckige Klammern in den nachfolgenden Übersichtstabellen).

| ARTIKEL              | THEMA   |
|----------------------|---|
| 12                   | Anforderungen an die Fleischuntersuchung  |
| 14                   | Anforderungen an zusätzliche Untersuchungen bei der Fleischuntersuchung   |
| 15                   | Anforderungen an die Fleischuntersuchung u. a. bei über 8 Monate alten Rindern  |
| 17                   | praktische Modalitäten für die Fleischuntersuchung (Verweis auf Artikel 7 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 bzgl. durchführender amtlicher Personen)   |
| 18                   | ... bei jungen Rindern<br>(definiert als<br>a) < 8 Monate;<br>b) < 20 Monate wenn aus amtlich anerkanntem tuberkulosefreien Mitgliedsstaat   Region<br><b>und</b> nie Zugang zu Weideland)                            |
| 19                   | ... bei sonstigen Rindern<br>(≠ junge Rinder)   |
| 29   30  <br>33 - 35 | ... in Bezug auf spezifische Gefahren, u. a. transmissible spongiforme Enzephalopathie (TSE; Artikel 29)   Cysticercose (Artikel 30)   Tuberkulose (Artikel 33)   Brucellose (Artikel 34)   Salmonellose (Artikel 35) |

| KOPF  | JUNGE RINDER  | SONSTIGE RINDER                                    |
|---|---|--|
| Kopf + Rachen   | besichtigen*  |  |
| äußere Kaumuskeln   | zweimal parallel zum Unterkiefer anschneiden              |  |
| innere Kaumuskeln (innere <i>M. pterygoidei</i> )   | auf einer Ebene anschneiden                               |  |
| Maul + Schlund  | untersuchen   | Zunge lösen + besichtigen [+ Schlund durchtasten]  |
| Zunge   | [+ durchtasten]   | lösen (vor Besichtigung des Mauls) [+ durchtasten] |
| Schlundlymphknoten ( <i>Lnn. retropharyngiales</i> )  | besichtigen + durchtasten* + untersuchen* [+ anschneiden] | anschneiden + untersuchen                          |
| Kehlganglymphknoten ( <i>Lnn. mandibulares</i> ) + Ohrspeicheldrüsenlymphknoten ( <i>Lnn. parotidei</i> ) |   | [+ anschneiden + untersuchen]                      |



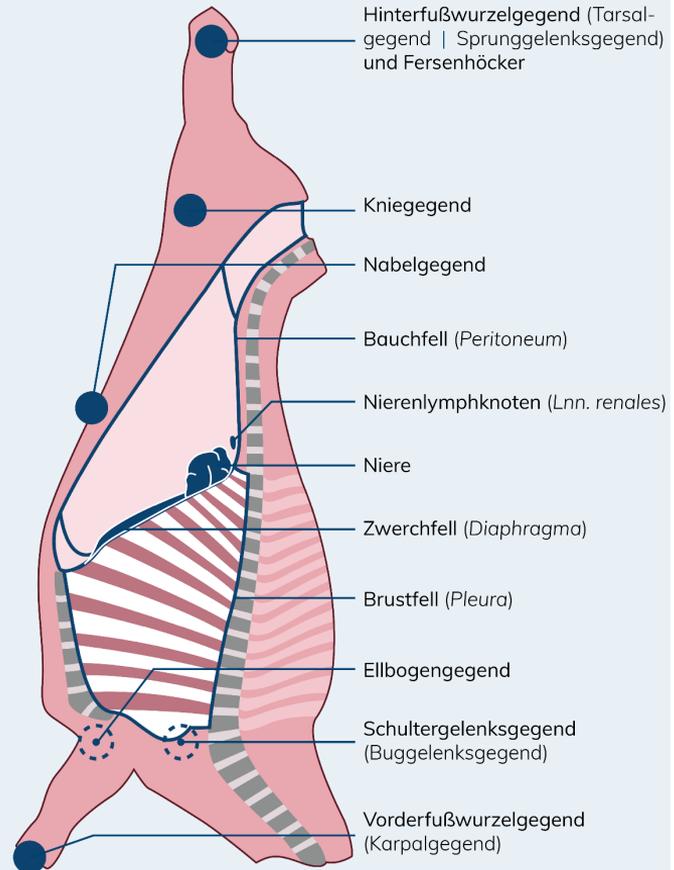
**Hinweis:** [...] erforderlich bei Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl

\* zur Überprüfung der amtlich anerkannten Tuberkulosefreiheit können die Mitgliedsstaaten weitere Methoden vorschreiben

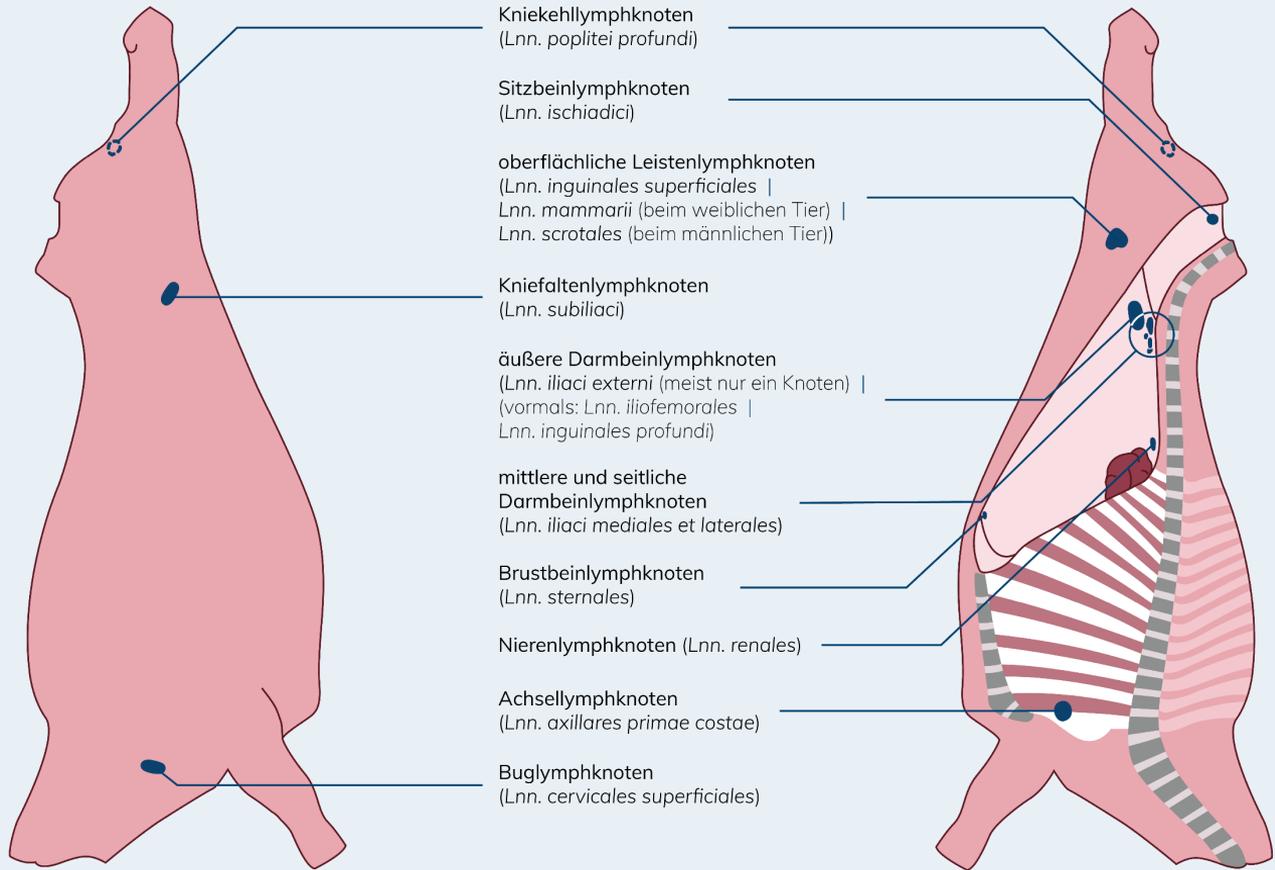
| KÖRPER                              | JUNGE RINDER | SONSTIGE RINDER                                  |
|-------------------------------------|--------------|--|
| Zwerchfell                          |              | besichtigen                                      |
| Nieren                              |              | besichtigen<br>[+ anschneiden]                   |
| Nierenlymphknoten<br>(Lnn. renales) |              | [+ anschneiden]                                  |
| Brust- + Bauchfell                  |              | besichtigen                                      |
| Gelenke                             |              | besichtigen#<br>[+ durchtasten<br>+ eröffnen]    |
| Gelenkflüssigkeit                   |              | [+ untersuchen]                                  |
| Nabelgegend                         |              | besichtigen#<br>[+ durchtasten<br>+ anschneiden] |

**Hinweis:** [...] erforderlich bei Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl

# bei jungen Tieren



Schlachtkörper (Innenseite) – Schema zur Untersuchung des Rindes

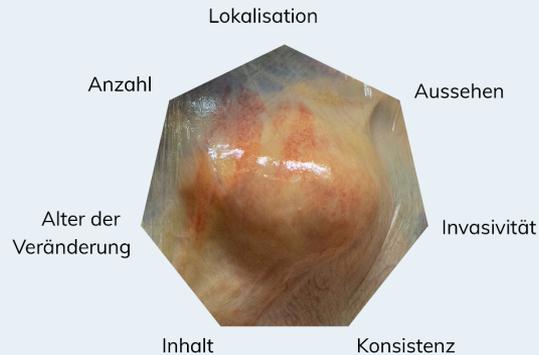


Schlachtkörper (Innenseite) – Schema ausgewählter Lymphknoten des Rindes für mögliche weitere Untersuchungen

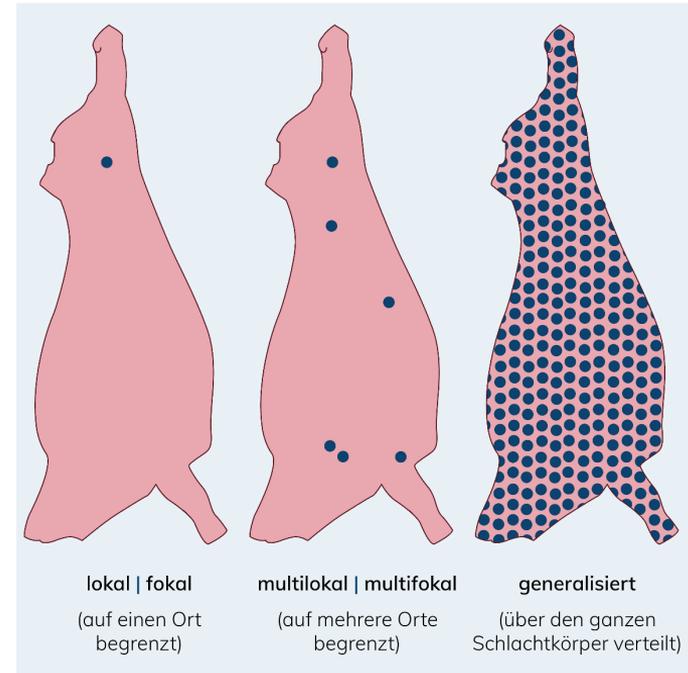
# VERÄNDERUNGEN AM KOPF UND AM SCHLACHTKÖRPER

Im Rahmen der amtlichen Fleischuntersuchung nach Artikel 12, 14, 15, 17 und 18 bzw. 19 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 können beim Rind verschiedene Veränderungen, d. h. Abweichungen von der Norm, am Schlachtkörper und am Kopf wahrgenommen und als Befunde dokumentiert werden. Je nach Art des Befundes sind gegebenenfalls weitere Untersuchungen einzuleiten (z. B. das Durchtasten und Anschneiden | die Untersuchung der regionalen Lymphknoten | die bakteriologische Untersuchung | die Kochprobe etc.). Aus der Diagnose (und möglichen Differenzialdiagnosen) ergibt sich eine Beurteilung. In der Fleischuntersuchungsstatistik werden Befunde und Diagnosen synonym verwendet.

Für die Beurteilung von Veränderungen eignen sich folgende Parameter:



Bei der Lokalisation ist neben der anatomischen Lage auch die Verteilung am Schlachtkörper zu beachten:  
(Hinweis: fokal beschreibt eine herdförmige lokale Stelle)



Folgende Veränderungen können am Schlachtkörper des Rindes unter anderen auftreten (bitte anklicken ):

**Veränderung des  
Einschusskanals**

**Druckgeschwür**  
(Dekubitus, ‚Liegebeule‘)

**Brustfellentzündung**  
(Pleuritis)

**Auszehung**  
(Kachexie)

**Gelenkentzündung**  
(Arthritis)

**Bauchfellentzündung**  
(Peritonitis)

**Abszess**  
(Apostem, Eiteransammlung  
im Gewebe)

**Bluterguss**  
(Hämatom)

**Verunreinigung**  
(Kontamination)

**Schleimbeutelveränderung**  
(Hilfsschleimbeutel |  
Schleimbeutelentzündung)

**Knochenbruch**  
(Fraktur)

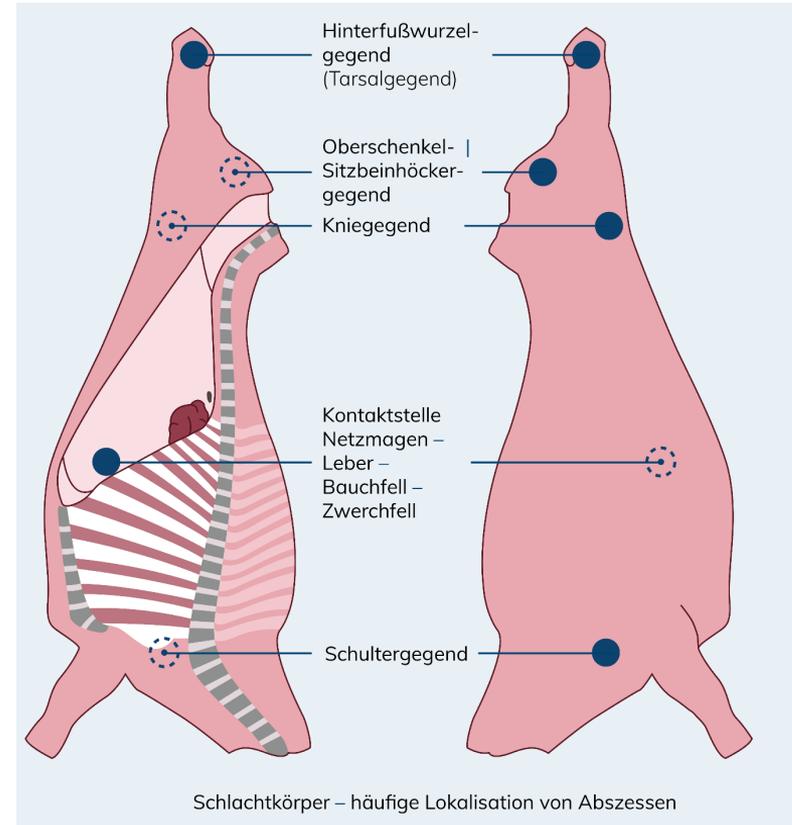
# ABSZESS

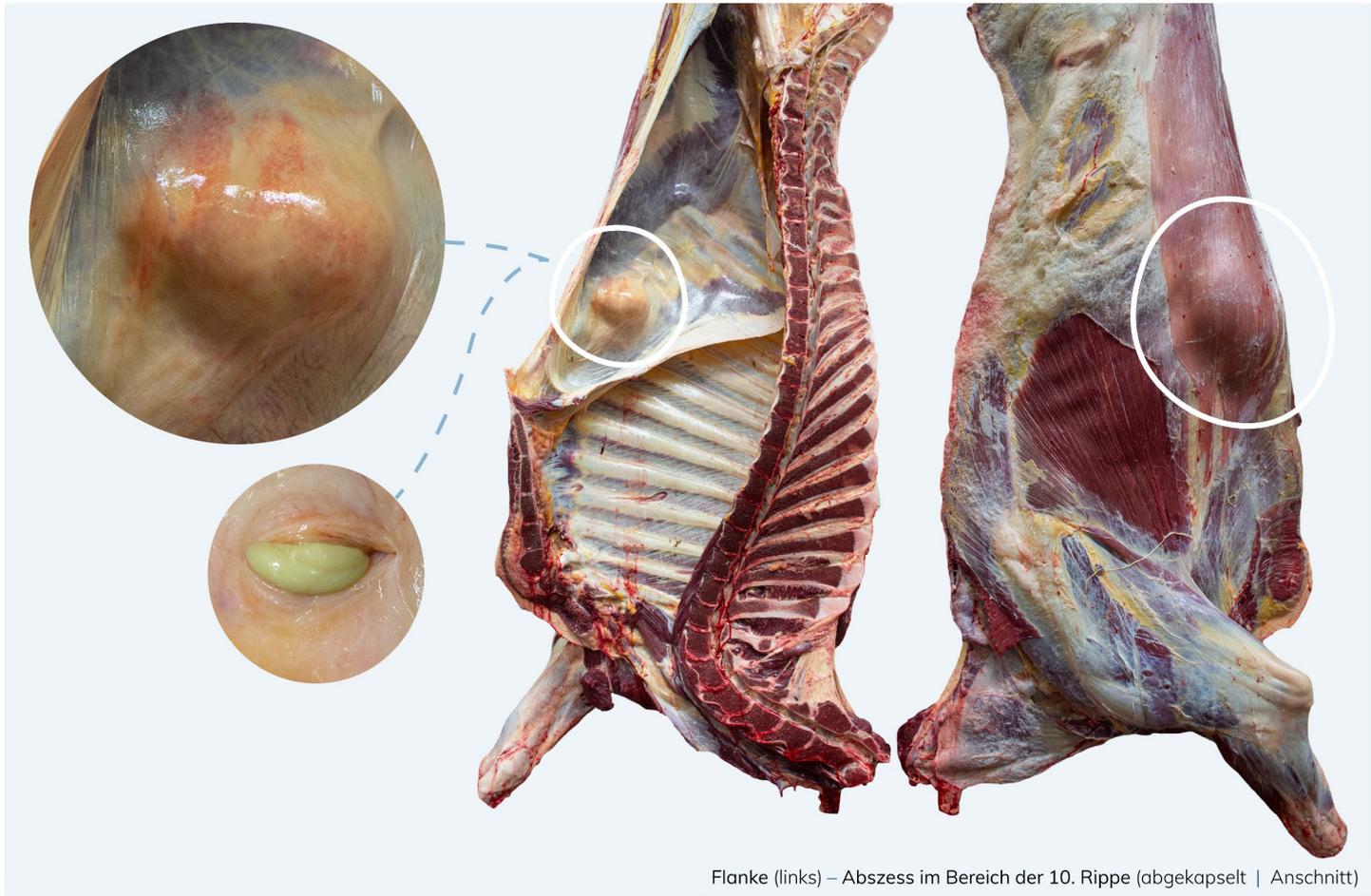
synonym: Apostem, Eiteransammlung im Gewebe

Bei einem Abszess handelt es sich um eine abgekapselte Eiteransammlung infolge einer entzündlichen Gewebeeinschmelzung. Ursächlich sind unter anderem Infektionen mit Erregern (wie beispielsweise den Bakterien *Trueperella pyogenes* | *Bacteroides* spp. | *Fusobacterium* spp.) oder mögliche lokale Reaktionen nach Injektionen.

## HÄUFIGE LOKALISATION

Abszesse können an allen Körperstellen und Organen auftreten. Häufig sind folgende Bereiche betroffen:





Flanke (links) – Abszess im Bereich der 10. Rippe (abgekapselt | Anschnitt)

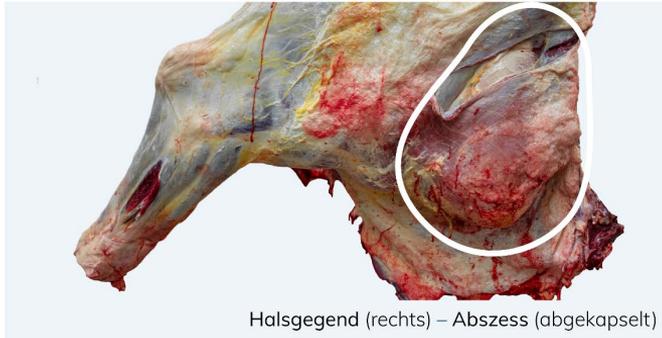
## AUSSEHEN

Die Größe variiert von kleinen bis zu großen Abszessen.

Ein Abszess ist meist geschlossen. Infolge einer Fistelbildung (ante mortem) oder eines Traumas (ante | post mortem) kann ein Abszess eröffnet sein.



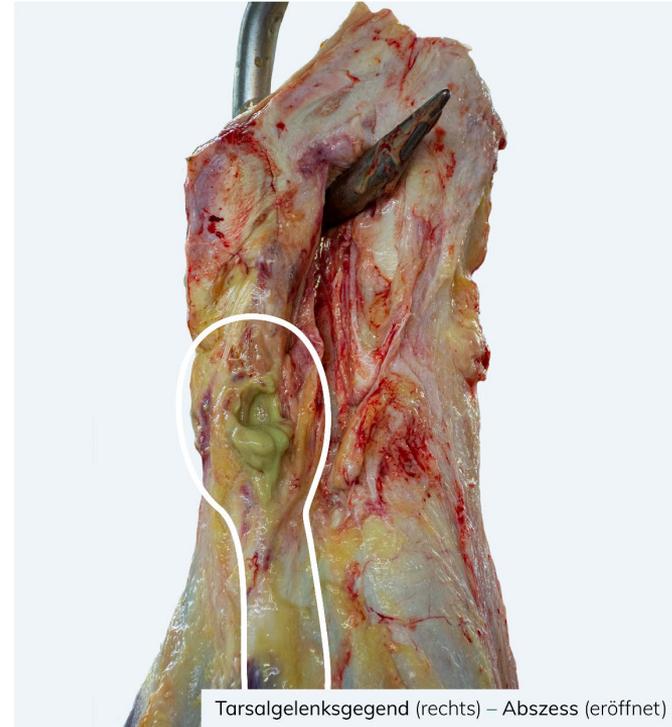
Halsgegend (rechts) – Abszess (abgekapselt)



Halsgegend (rechts) – Abszess (abgekapselt)

## KONSISTENZ

Die Konsistenz des Abszesses variiert je nach Füllungsvolumen, Erregerbeteiligung und Reorganisationsgrad von weich-elastisch, prall-elastisch bis zu teigig oder fest.



Tarsalgelenksgegend (rechts) – Abszess (eröffnet)



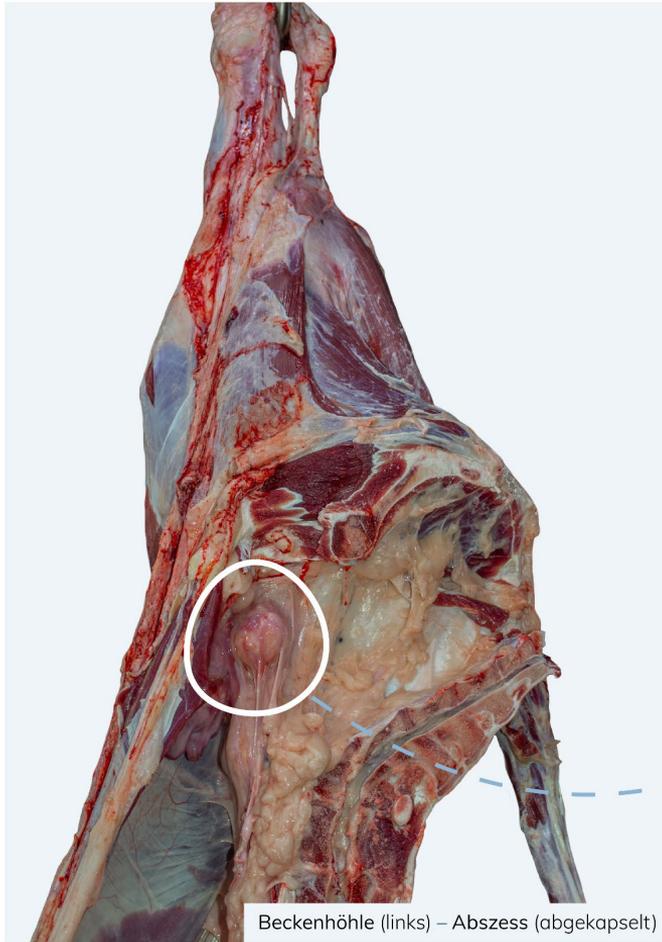
Hüfthöckergegend (links) – Abszess (eröffnet) | Verunreinigung mit Eiter | Einblutungen in Unterhautgewebe am Hüfthöcker (Verdacht: infolge Druckbelastung)

## INHALT

Im Inneren des Abszesses befindet sich meist gelblicher bis grün-gelblicher Eiter. Die Konsistenz des Eiters variiert von niedrig- über hochviskös bis fest (verkäsend). Beim Rind ist der Eiter oft zäh und dick (Dietz und Litzke 2004).



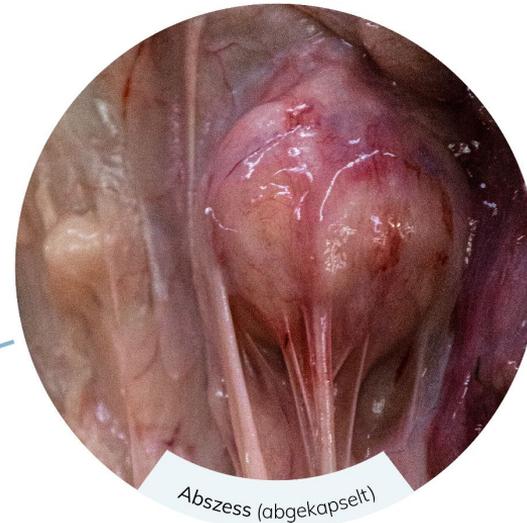
Oberschenkelgegend (rechts) – Abszess (eröffnet) mit Eiteraustritt



Beckenhöhle (links) – Abszess (abgekapselt)

## ANZAHL

Für die fleischhygienerechtliche Beurteilung ist die Anzahl der Abszesse am Tier relevant. Bei einzelnen Abszessen spricht man von singulären Abszessen, bei mehreren Abszessen von multiplen Abszessen. Bei multiplen Abszessen ist zu überprüfen, ob diese infolge einer systemischen Infektion (Verbreitung der Bakterien über das Blut, die Lymphe oder die Hirn-Rückenmarks-Flüssigkeit) entstanden sind und in einem pathologischen Zusammenhang stehen.



# GENUSSTAUGLICHKEIT



## ABSZESS

|                              |  |   |
|------------------------------|--|---|
| <b>Beurteilung</b>           | Schlachtkörper genusstauglich <br>nach Entfernung der einzelnen Abszesse und des kontaminierten Gewebes (Teilschaden) | Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung genussuntauglich            |
| <b>Merkmal nach FIUStatV</b> | 4.2.2<br>Abszesse  | 3.2.3<br>multiple Abszesse  |
| <b>Begründung</b>            | ein Abszess oder mehrere Abszesse ohne systemischen Zusammenhang<br>Entfernung einzelner Abszesse und kontaminierten Gewebes als Teilschaden möglich (ggf. abzugsrelevant)                             | Anzeichen einer systemischen Erkrankung<br>Entfernung als Teilschaden beim Vorliegen von multiplen Abszessen aufgrund der systemischen Erkrankung nicht möglich |
| <b>Recht</b>                 | Artikel 45 Buchstabe o der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627   | Artikel 45 Buchstabe f der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627  |

### Hinweis:

Bei Vorliegen multipler Abszesse ist eine weitergehende Untersuchung des Schlachtkörpers auf Hinweise einer Generalisierung oder einer systemischen Erkrankung durchzuführen.

Zusätzlich kann eine bakteriologische Untersuchung (BU) eingeleitet werden.

## FALLBEISPIELE AUS DER FLEISCHUNTERSUCHUNG

# FU-AIR

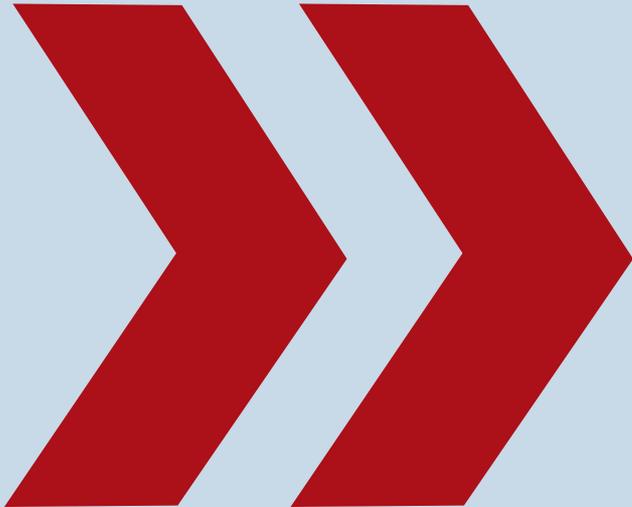
Beurteilen Sie die Genusstauglichkeit des Schlachtkörpers für den menschlichen Verzehr (nur unter Berücksichtigung des Aspekts ‚Schleimbeutelveränderung‘).



# FU-AIR LÖSUNG



# FALLBEISPIEL 1



FALLBEISPIELE AUS DER FLEISCHUNTERSUCHUNG

# FU-AIR

Beurteilen Sie die Genussstauglichkeit des Schlachtkörpers für den menschlichen Verzehr (nur unter Berücksichtigung des Aspekts „Schleimbeutelveränderung“).



< >

# FU-AIR LÖSUNG

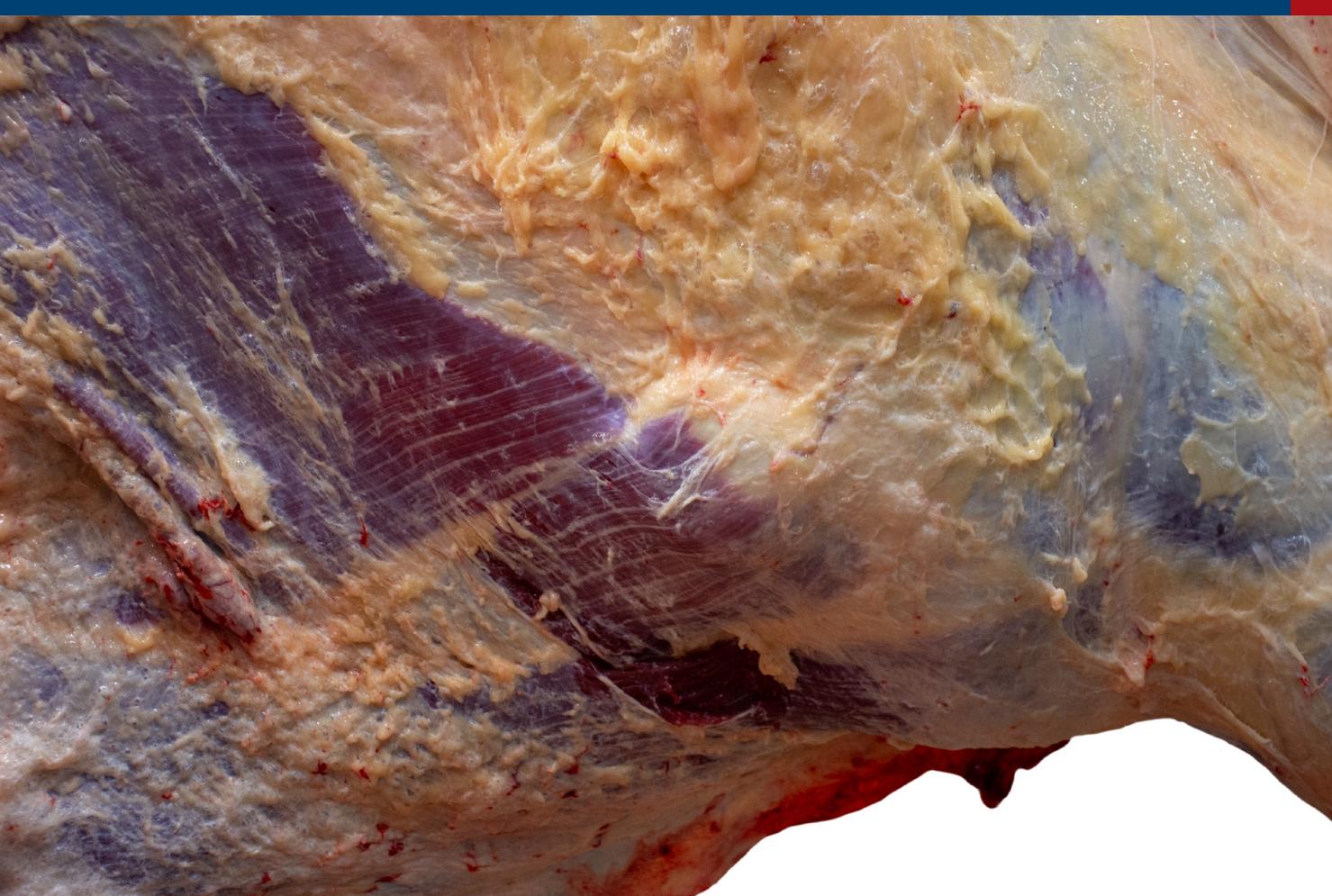
1

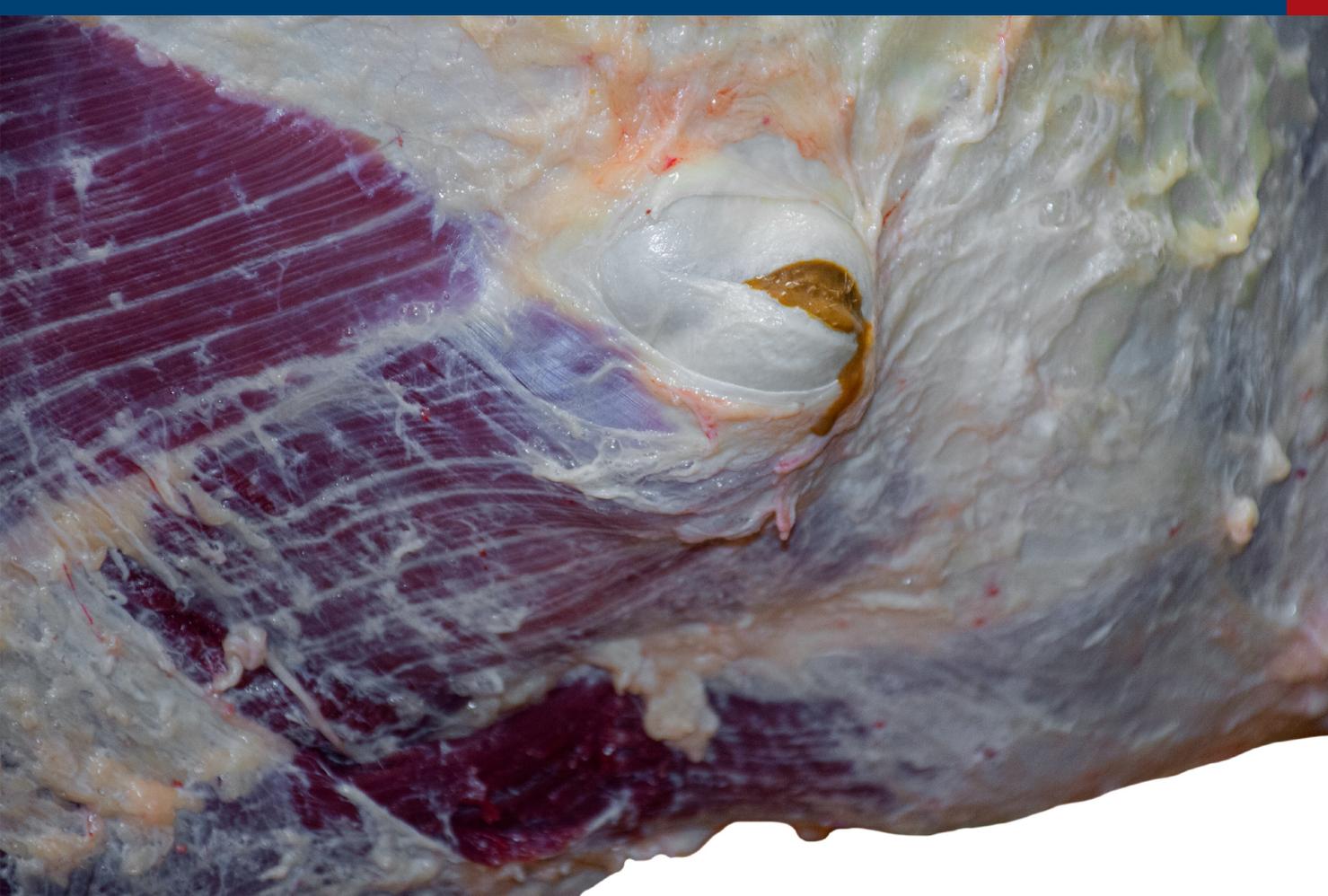
2

Fleischuntersuchung des Kopfes und des Schlachtkörpers (Rind) – Fallbeispiel

© Max Rubner-Institut (MRI) 2021 – Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch







# GENUSSTAUGLICHKEIT



## ABSZESS

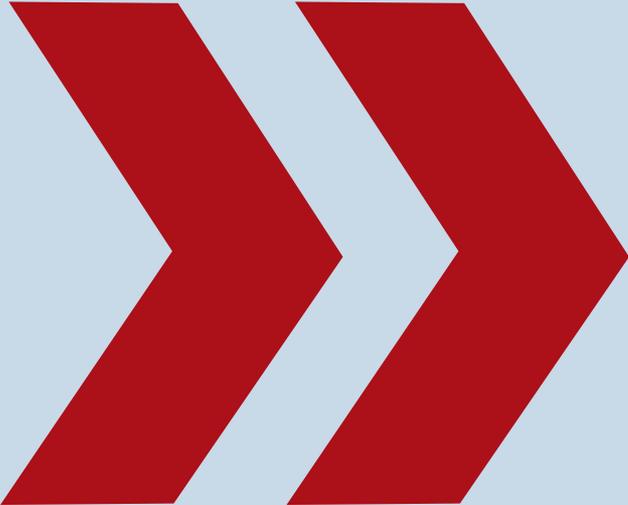
|                              |  |   |
|------------------------------|--|---|
| <b>Beurteilung</b>           | Schlachtkörper genusstauglich <br>nach Entfernung der einzelnen Abszesse und des kontaminierten Gewebes (Teilschaden) | Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung genussuntauglich            |
| <b>Merkmal nach FIUStatV</b> | 4.2.2<br>Abszesse  | 3.2.3<br>multiple Abszesse  |
| <b>Begründung</b>            | ein Abszess oder mehrere Abszesse ohne systemischen Zusammenhang<br>Entfernung einzelner Abszesse und kontaminierten Gewebes als Teilschaden möglich (ggf. abzugsrelevant)                             | Anzeichen einer systemischen Erkrankung<br>Entfernung als Teilschaden beim Vorliegen von multiplen Abszessen aufgrund der systemischen Erkrankung nicht möglich |
| <b>Recht</b>                 | Artikel 45 Buchstabe o der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627   | Artikel 45 Buchstabe f der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627  |

### Hinweis:

Bei Vorliegen multipler Abszesse ist eine weitergehende Untersuchung des Schlachtkörpers auf Hinweise einer Generalisierung oder einer systemischen Erkrankung durchzuführen.

Zusätzlich kann eine bakteriologische Untersuchung (BU) eingeleitet werden.

# FALLBEISPIEL 2



FALLBEISPIELE AUS DER FLEISCHUNTERSUCHUNG

# FU-AIR

Beurteilen Sie die Genussstauglichkeit des Schlachtkörpers für den menschlichen Verzehr (nur unter Berücksichtigung des Aspekts „Schleimbeutelveränderung“).



< >

# FU-AIR LÖSUNG

1

2

Fleischuntersuchung des Kopfes und des Schlachtkörpers (Rind) – Fallbeispiel

© Max Rubner-Institut (MRI) 2021 – Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch







# GENUSSTAUGLICHKEIT



## ABSZESS

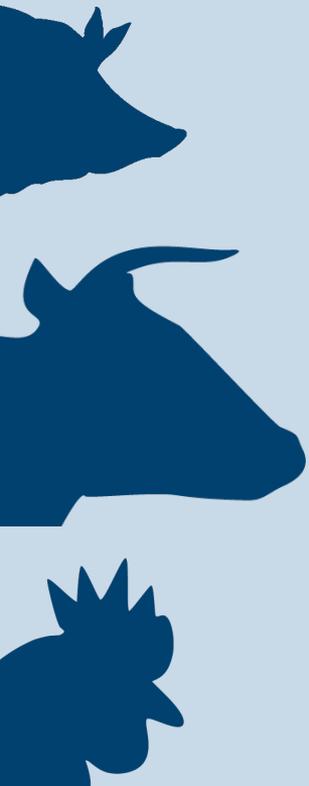
|                              |  |   |
|------------------------------|--|---|
| <b>Beurteilung</b>           | Schlachtkörper genusstauglich <br>nach Entfernung der einzelnen Abszesse und des kontaminierten Gewebes (Teilschaden) | Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung genussuntauglich            |
| <b>Merkmal nach FIUStatV</b> | 4.2.2<br>Abszesse  | 3.2.3<br>multiple Abszesse  |
| <b>Begründung</b>            | ein Abszess oder mehrere Abszesse ohne systemischen Zusammenhang<br>Entfernung einzelner Abszesse und kontaminierten Gewebes als Teilschaden möglich (ggf. abzugsrelevant)                             | Anzeichen einer systemischen Erkrankung<br>Entfernung als Teilschaden beim Vorliegen von multiplen Abszessen aufgrund der systemischen Erkrankung nicht möglich |
| <b>Recht</b>                 | Artikel 45 Buchstabe o der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627   | Artikel 45 Buchstabe f der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627  |

### Hinweis:

Bei Vorliegen multipler Abszesse ist eine weitergehende Untersuchung des Schlachtkörpers auf Hinweise einer Generalisierung oder einer systemischen Erkrankung durchzuführen.

Zusätzlich kann eine bakteriologische Untersuchung (BU) eingeleitet werden.

## Was kommt noch und wie geht´s weiter?

- 
- Schulungsfilme im Teilprojekt „Mastschwein“
  
  - Schulungsfilme im Teilprojekt „Rind“
  - Zusammenarbeit mit dem Eidgenössischen Departement des Innern [EDI]  
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen [BLV]
    - » Übersetzung in die Sprachen Englisch und Französisch  
[voraussichtlich August 2022]
  
  - Schulungsmaterialien im Teilprojekt „Broiler“
    - » offene Stelle



**Kontakt:** [Institut.FL@mri.bund.de](mailto:Institut.FL@mri.bund.de)

**Thank you | Danke | Merci**

an die folgenden Stellen für die Kooperation bei der Foto- und Filmerstellung im Teilprojekt 2 [Rind]:

**Tönnies Meat ApS & Co. KG**  
[Rheda-Wiedenbrück]

**Vion Beef B.V.**  
[Buchloe]

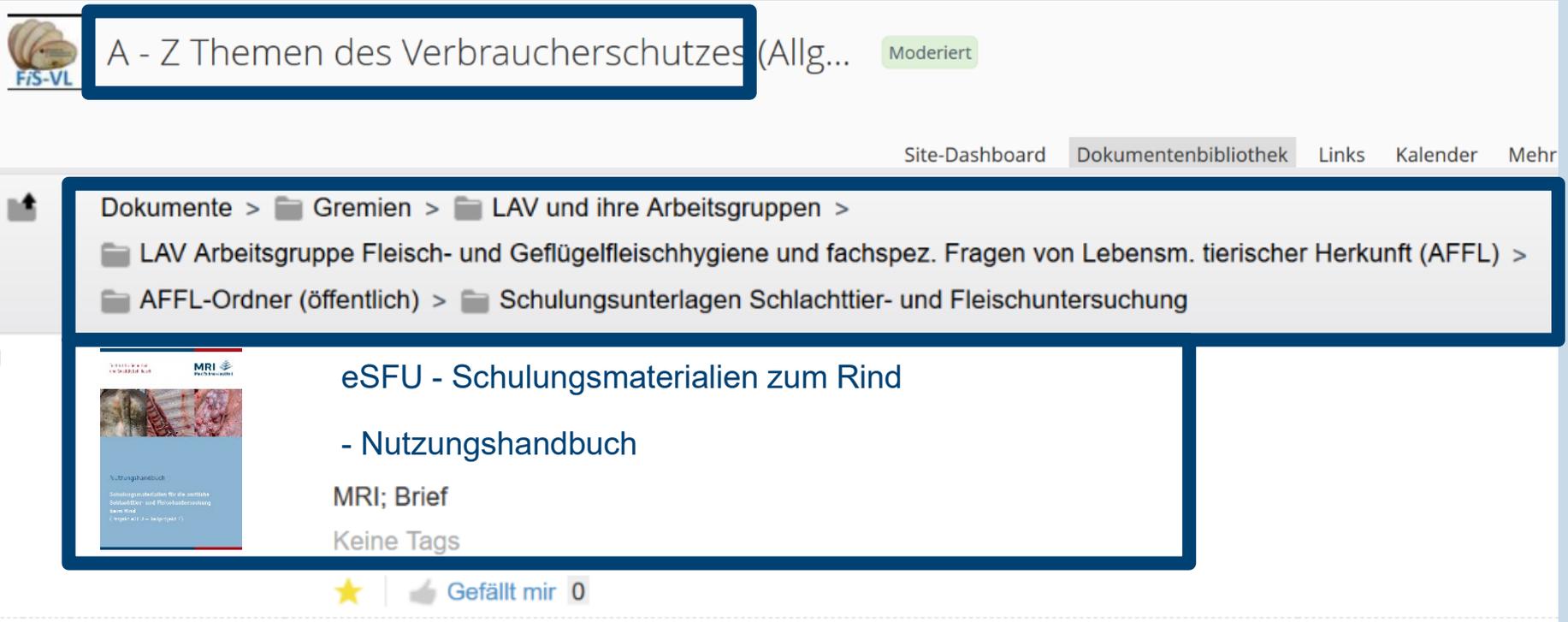
**Vion Waldkraiburg GmbH**  
[Waldkraiburg]

**Westfleisch SCE mbH, Fleischcenter Lübbecke**  
[Lübbecke]

**Kreis Minden-Lübbecke**  
[Veterinäramt; Lübbecke]

an **alle beteiligten Fachexpert:innen** für die Begutachtung

## Wo ist das Dokument im FIS-VL zu finden?



The screenshot shows the FIS-VL website interface. At the top, there is a search bar containing the text "A - Z Themen des Verbraucherschutzes (Allg..." and a "Moderiert" button. Below the search bar, there are navigation links: "Site-Dashboard", "Dokumentenbibliothek", "Links", "Kalender", and "Mehr". A breadcrumb trail is visible: "Dokumente > Gremien > LAV und ihre Arbeitsgruppen > LAV Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspez. Fragen von Lebensm. tierischer Herkunft (AFFL) > AFFL-Ordner (öffentlich) > Schulungsunterlagen Schlachtier- und Fleischuntersuchung". Below the breadcrumb trail, a document entry is shown with a thumbnail image of a book cover. The document title is "eSFU - Schulungsmaterialien zum Rind - Nutzungshandbuch". Below the title, it says "MRI; Brief" and "Keine Tags". At the bottom of the document entry, there is a star icon and a thumbs-up icon followed by the text "Gefällt mir 0".

A - Z Themen des Verbraucherschutzes (Allg... Moderiert

Site-Dashboard Dokumentenbibliothek Links Kalender Mehr

Dokumente > Gremien > LAV und ihre Arbeitsgruppen >  
LAV Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspez. Fragen von Lebensm. tierischer Herkunft (AFFL) >  
AFFL-Ordner (öffentlich) > Schulungsunterlagen Schlachtier- und Fleischuntersuchung

 eSFU - Schulungsmaterialien zum Rind  
- Nutzungshandbuch  
MRI; Brief  
Keine Tags

★ | 👍 Gefällt mir 0

## Welche Copyright-Informationen sind zu beachten?

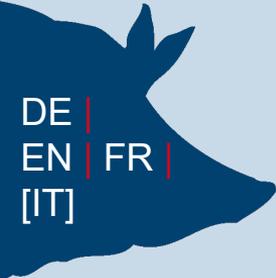
- **Nutzung zu Schulungszwecken** in Aus- | Fort- und Weiterbildung – beispielsweise
  - Fortbildung nach Anhang II der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624
  - Unterstützung der veterinärmedizinischen Ausbildung
- **kostenfreie** Bereitstellung für die mit der Schlachttier- und Fleischuntersuchung zuständigen oder mit der diesbezüglichen Aus- | Fort- und Weiterbildung beauftragten Institutionen
- Freigabe nur für **nicht kommerzielle** Vorführungen
- **Untersagung** und zivil- und strafrechtliche Verfolgung von Überspielung, Tausch oder Vervielfältigung, öffentliche Sendung oder Vorführung außerhalb von inhaltsorientierten Veranstaltungen, sonstige nicht genehmigte Nutzung oder deren Duldung



© **Max Rubner-Institut [MRI] 2021**

– Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch. Alle Rechte vorbehalten.

## How to get access to these training materials?



- Please **send** an e-mail to [Institut.FL@mri.bund.de](mailto:Institut.FL@mri.bund.de)  
[until 30<sup>th</sup> Sept. 2021 also CC to: [Patric.Maurer@mri.bund.de](mailto:Patric.Maurer@mri.bund.de)]  
using your university | competent authority | relevant ministry | institutional address
- Please **refer** to “Project eSFU  
– Training materials for official ante-mortem and post-mortem inspection”  
and **state** the requested species and languages
- **Describe** the use  
[e. g. teaching veterinary students in meat hygiene | training OVAs or OAs ...]
- **Confirm** to accept the **Copyright** information described here |  
in the training materials



**Be happy and keep in mind the following material regarding poultry [2022 | 2023].**