

Einladung zur 143. Fortbildungstagung

DER LAG BAYERN
IN KOOPERATION MIT DER AKADEMIE FÜR GESUNDHEIT
UND LEBENSMITTELSICHERHEIT (AGL) UND DER
BAYERISCHEN LANDESTIERÄRZTEKAMMER (BLTK)
AM 16./17. MAI 2024 IN ANSBACH
für Amtstierärzte und amtliche Tierärzte

Vortragsbeginn: Donnerstag, 16.05.2024, 9:00 Uhr

Tagungsraum: Großer Saal in der Orangerie, Promenade 33, in 91522 Ansbach

Vortragsprogramm

Donnerstag, 16.05.2024

Grußworte durch: Herrn Thomas Deffner, Oberbürgermeister der Stadt Ansbach,
Herr/ Frau NN: BMEL oder Landtag angefragt

Einleitung: **Herr LVD. Dr. Kai Braunmiller:** 1.Vorsitzender der LAG Bayern

1. Frau Dr. Antonie Neubauer- Jurik: Vizepräsidentin des Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
9.30 Uhr

Thema: „Aktuelles aus dem Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit“

2. Thema: Die Schlachtier- und Fleischuntersuchung – Ein Job mit Zukunft?!

Frau Dr. Nadine Sudhaus-Jörn, TiHo Hannover: Situation bei den amtlichen Tierärzt:innen – Ergebnisse der Umfragen der Bundestierärztekammer
10:00- 10:15 Uhr

Frau Nathaly Dahms, Coramentum, Organisationsberatung GmbH Wuppertal:
„Die Schlachtier- und Fleischuntersuchung unter der Lupe einer Organisationsberatung“,
10:15- 11:00 Uhr

Herr Dr. Edgar Wullinger, Fleischhygieneamt Rottal-Inn: Status quo amtlicher Tierärzte in der Schlachtier- und Fleischuntersuchung; Beschäftigungsbedingungen, Tarifverträge, Entgelte
11.00- 11:15 Uhr

Frau Dr. Constanze Eri-Höning, Stadt Weiden: Da fehlen die Worte! – Kommunikation in der SFU
11:15- 11:30 Uhr

Fishbowl- Podiumsdiskussion zum Thema „SFU – Ein Job mit Zukunft!“
11:30- 12:00 Uhr

Teilnehmer: Nathaly Dahms (Coramentum), Dr. Johanna Fischer (Stadt Hof), Birgit Palme (amtliche TÄ Schlachthof Erlangen), N.N. (amtlicher TA ambulante SFU), Dr. Nadine Sudhaus-Jörn (TiHo Hannover), Daniela Dworak, LGL Süd SG Tierschutz, Dr. Edgar Wullinger (Fleischhygieneamt Rottal-Inn). Die Beteiligung des Auditoriums ist ausdrücklich erwünscht.

MITTAGSPAUSE
12:00 – 13:30 Uhr

3. Herr Prof. Dr. Dr. Alois Heissenhuber: Lehrstuhl für Produktions- und Ressourcenökonomie der TU München-Weihenstephan

13:30 Uhr

Thema: „Fairness gegenüber Menschen, Tieren und Umwelt“

4. Herr Prof. Dr. Martin Pfeffer: Institut für Tierhygiene und öffentliches Veterinärwesen der tierärztlichen Fakultät der Universität Leipzig

14:15 Uhr

Thema: "FSME bei Tieren"

KURZE KAFFEPAUSE

5. Herr/Frau NN: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, Referate für Lebensmittel- und Fleischhygiene und Tierschutz:

15:10 Uhr

Thema: „Aktuelle Informationen aus dem Ministerium“

6. Herr Sebastian Zimmermann, Max Rubner- Institut Kulmbach, Sicherheit und Qualität beim Fleisch:

15:45 Uhr

Thema: „Neues zur Schweinebetäubung“

7. Diskussion aktueller Themen und Fragen mit den Tagungsteilnehmern

16:30 Uhr bis 17:15 Uhr

Moderation: Vorstand der BLTK und Vorsitzender der LAG Bayern, Herr Dr. Kai Braunmiller.

Anschließend: Mitgliederversammlung der Landesarbeitsgemeinschaft für Fleischhygiene und Tierschutz im Tagungsraum.

Freitag, 17. Mai 2024

Besichtigungen am Freitag, dem 17.05.2024, von 9.00 bis 13.00 Uhr:

Landwirtschaftliche Lehranstalt und Hochschule Weihenstephan-Triesdorf:
(bis 50 Teilnehmer)

9.00 Uhr Treffpunkt am Info-Zentrum, Markgrafenstr. 12, 91746 Weidenbach (gegenüber der Reithalle)

-Kurzvortrag über die Einrichtungen der Lehranstalt

-Information über Spektrum und Schwerpunkte der landwirtschaftlichen Ausbildung in Triesdorf, insbesondere über die Ställe der Zukunft in der landwirtschaftlichen Tierhaltung

-Information über die in Triesdorf angebotenen Lebensmittel-assoziierten Ausbildungs- und Studiengänge, insbes. die Lehrtätigkeit im Bereich Fleischwirtschaft

-Besichtigung der Rinder-, Schweine- und Schafhaltungen in modernen Haltungssystemen

Besichtigung des Fleischverarbeitungsbetriebs Jack Link's, Eyber Str. 81 in Ansbach (bevorzugt Mitglieder, max. 20 Teilnehmer nach Vorauswahl)

9.00 Uhr Treffpunkt an der Pforte, Eyber Str. 81, 91522 Ansbach

-Vorstellung des Betriebs

-Führung durch den Betrieb

-Abschlussbesprechung

Hinweis: Diese Betriebsbesichtigungen sind nur noch für im Beruf stehende Mitglieder, Teilnehmer und Funktionsträger möglich.

- Näheres wird noch bei der Tagung bekannt gegeben -

**EINLADUNG ZUR 143. FORTBILDUNGSTAGUNG DER LAG BAYERN IN
KOOPERATION MIT DER AKADEMIE FÜR GESUNDHEIT UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT (AGL) UND DER
BAYERISCHEN LANDESTIERÄRZTEKAMMER (BLTK)
AM 16./17. MAI 2024 IN ANSBACH**

**Landesarbeitsgemeinschaft für
Fleischhygiene und Tierschutz
in Bayern
Adolf- Wächter-Str. 37
95447 Bayreuth**

Tel.: 0921- 50705227
Fax.: 0921- 1504141
Email: veterinaeramt@stadt.bayreuth.de

- Nichtmitglied der LAG EUR 50,00
- Mitglied der LAG entfällt *

Anmeldung: Per Email (Scan mit Unterschrift) oder Fax mit dem Anmeldebogen
nur über die Geschäftsstelle der LAG, bis zum **06.05.2024** übermitteln.
Eine Anmeldebestätigung erfolgt nicht.

Bezahlung: Die Teilnehmergebühr bitte überweisen an: LAG Bayern, Sparkasse Ansbach,
IBAN: DE30765500000008169096; Swift – BIC.: BYLADEM1ANS;
Kennwort: = Name des Teilnehmers.

ATF-Anerkennung: 16.05.2024: Tagung: 6 Stunden
17.05.2024: Betriebsbesichtigung: 3 Stunden

Teilnahmegebühr: Nichtmitglied der LAG: **50,00 €.** * Für Mitglieder der LAG, Vertreter der Ministerien, Regierungen, LGL, Uni, MRI, BLTK, AGL, Referenten und Senioren kostenfrei.

Die Teilnahme wird bundesweit als jährliche Fortbildung für amtliche Tierärzte und als „Wahlpflicht“- Fortbildung in Bayern anerkannt. Um die entsprechende Teilnahmebescheinigung erhalten zu können, stimmen die bayerischen Teilnehmer zu, dass die hierfür notwendigen Daten an die Akademie für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (AGL) übermittelt werden. Einverständniserklärung (DSGVO): Mit der Anmeldung und Teilnahme erkläre ich mich einverstanden mit der zweckgebundenen Nutzung meiner Daten und der Anfertigung und Veröffentlichung von Fotoaufnahmen (ohne kommerzielle Nutzung durch uns) von der Veranstaltung. Der Teilnehmer verpflichtet sich auch, falls es wieder zu „Coronavorgaben“ kommen sollte, diese einzuhalten und einen Haftungsausschluss zu unterzeichnen. Falls es zu Auflagen kommen sollte, werden wir die Teilnehmer vorher per Email informieren.

Bitte in ***Druckbuchstaben, leserlich und vollständig (incl. Rahmenprogramm)*** ausfüllen:

Name, Vorname Behörde bzw. Institution

Anschrift (dienstl., ggf. privat)

Telefon **Email** (zwingend notwendig für kurzfristige Informationen) Datum Unterschrift

- 16.05.2024 Abendessen:** **Teilnehmerzahl:** _____
- 16.05.2024 Rahmenprogramm Stadtführung:** **Teilnehmerzahl:** _____
- 17.05.2024 Betriebsbesichtigung der Landwirtschaftlichen Lehranstalt und Hochschule Weihenstephan-Triesdorf**
- 17.05.2024 Fleischverarbeitungsbetrieb Jack Link´s (Mitglieder bevorzugt)**

Sonstiges

Mittwoch 15.05.2024, ab 19:00 Uhr:

Erweiterte Vorstandssitzung der LAG in Ansbach. Treffen der angereisten Kolleginnen und Kollegen ab 19 Uhr im vorreservierten Bereich im Brauhaus „Das Hürner“, Schloßstr. 7, 91522 Ansbach

Rahmenprogramm für Donnerstag, 16.05.2024

Vormittags: Ab ca. 10 Uhr Stadtführung, Treffpunkt am Schlossplatz, bei der Pferdeplastik „Anscavallo“

Abends: Ein gemeinsames Abendessen findet ab 19:30 Uhr im Hotel-Gasthof zur Windmühle, Rummelsberger Str. 1, 91522 Ansbach statt.

Ortsdaten zur Orangerie in Ansbach

Siehe: <https://www.google.com/search?client=firefox-b-e&q=orangerie+ansbach>

Unterkünfte

1. Hotel Das Hürner, Schloßstr. 7, 91522 Ansbach; Tel.: 0981/2086220; E-Mail: info@das-huerner.de; reserviertes Zimmerkontingent bis 15.04.2023: Doppelzimmer 139,- EUR mit Frühstück für 2 Personen/Nacht und 89,- EUR mit Frühstück bei Einzelbelegung/Nacht
2. Hotel Platengarten, Promenade 30, 91522 Ansbach; Tel.: 0981/971420; E-Mail: Rezeption@Hotel-Platengarten.de; reserviertes Zimmerkontingent bis 15.04.2023: Doppelzimmer ca. 150,- EUR – 170,- EUR mit Frühstück für 2 Personen/Nacht und ca. 100,- EUR - 130,- EUR mit Frühstück bei Einzelbelegung/ Nacht
3. Hotel Fantasie, Eyber Str. 75, 91522 Ansbach; Tel.: 0981/95200; E-Mail: info@hotel-fantasie.de; reserviertes Zimmerkontingent bis 01.04.2023: Doppelzimmer ca. 120,- EUR mit Frühstück für 2 Personen/Nacht und ca. 75,- EUR – 90,- EUR mit Frühstück bei Einzelbelegung/ Nacht
4. Hotel-Gasthof zur Windmühle, Rummelsberger Str. 1, 91522 Ansbach; Tel.: 0981/972000; E-Mail: info@hotel-windmuehle.de; kein reserviertes Zimmerkontingent

Sowie über die bekannten Hotelportale im Internet, z.B. booking.com, hrs.de, hotels.com, trivago.de und andere.