

Einladung zur 133. Fortbildungstagung

**DER LAG BAYERN
IN KOOPERATION MIT DER AKADEMIE FÜR GESUNDHEIT
UND LEBENSMITTELSICHERHEIT (AGL) UND DER
BAYERISCHEN LANDESTIERÄRZTEKAMMER (BLTK)
AM 3./4. MAI 2018 IN HOF**

für Amtstierärzte und amtliche Tierärzte

Vortragsbeginn: Donnerstag, 3. Mai 2018, 9:15 Uhr

Tagungsraum: Hörsaal des Bayerischen Landesamt für Umwelt, Hans-Högn- Str. 12
95030 Hof

Vortragsprogramm

Donnerstag, 3. Mai 2018

Begrüßung/ Einleitung: Herr Dr. Kai Braunmiller: VD, 1.Vorsitzender der LAG Bayern, Bayreuth

**Grußworte durch: Herrn Dr. Harald Fichtner, Oberbürgermeister der Stadt Hof;
Herrn Dr. Richard Fackler, Vizepräsident des Bayerischen Landesamt für
Umwelt**

1. Herr Dr. Dr. Markus Schick: Vizepräsident LGL, Erlangen
9:30 Uhr

Thema: „Aktuelle Entwicklungen im Tierschutz und in der Fleischhygiene aus Sicht des LGL“

2. Herr Prof. Dr. Dr. Alois Heißenhuber: Leiter der Kommission „Landwirtschaft“ am
Umweltbundesamt; Lehrstuhl für Produktions- und Ressourcenökonomie der TU München-
Weihenstephan
10:00 Uhr

Thema: „Problemfelder und Lösungsmöglichkeiten für eine zukunftsfähige Landwirtschaft
mit gesellschaftlicher Akzeptanz“

3. Herr Prof. Dr. Dr. Matthias Gauly: Fakultät für Naturwissenschaften und Technik der Uni Bozen;
Mitglied des wissenschaftliche Beirates für Agrarpolitik des Bundeslandwirtschaftsministeriums
11:00 Uhr

Thema: „Einfluss der modernen Tierhaltungssysteme auf die Tiergesundheit. Gemeinsame
Aufgabe von Landwirtschaft und Veterinärmedizin“

MITTAGSPAUSE
12:00 – 13:30 Uhr

4. Herr Dr. Jan Scheinert: Veterinäramt Jena-Saale-Holzland; Institut für Pathologie der
Veterinärmedizinischen Fakultät der Uni Leipzig
13:30 Uhr

Thema: „Die Nierenpathologie des Schweines“

5. Herr Prof. Dr. Uwe Truyen: Direktor des Institut für Tierhygiene und öffentliches Veterinärwesen der Veterinärmedizinischen Fakultät der Uni Leipzig

14:30 Uhr

Thema: „Die Afrikanische Schweinepest: Wann kommt sie, wie müssen wir reagieren und welche Folgen wird sie haben.“

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

15:15 Uhr

Thema: „Aktuelles aus den Ministerien und neue Rechtsvorgaben“

7. Diskussion aktueller Themen und Fragen mit den Tagungsteilnehmern

Moderation: Präsident der Bayer. Landestierärztekammer Herr Dr. Karl Eckart und dem 1. Vorsitzenden der LAG Bayern, Hr. Dr. Kai Braunmiller.

Anschließend: Mitgliederversammlung der Bundesarbeitsgemeinschaft für Fleischhygiene, Tierschutz und Verbraucherschutz im Tagungsraum.

Freitag, 4. Mai 2018

9:30 Uhr bis 12:30 Uhr:

Besichtigung der Fa. Schiller-Fleisch und des Fleischzentrum-Hof, Hohe Straße 20, D-95030 Hof unter betriebs- und überwachungsrelevanten Gesichtspunkten.

Die Führungen werden unter der Leitung von Frau Dr. Fischer und Frau Dr. Nelkel vom Städtischen Veterinäramt in Hof und QS Mitarbeitern der Firmen durchgeführt.

Treffpunkt: Um 9:15 Uhr direkt an der Einfahrt zum Schlachthof, dort Abholung der Teilnehmer.

Hinweis: Begrenzt auf max. 60 Personen.

(Bei Mehranmeldungen werden zunächst Mitglieder der LAG und dann die Tierärzte bevorzugt, die solche Betriebe in ihrem Dienstgebiet auch zu überwachen haben)

- Näheres wird noch bei der Tagung bekannt gegeben -

**EINLADUNG ZUR 133. FORTBILDUNGSTAGUNG DER LAG BAYERN IN
KOOPERATION MIT DER AKADEMIE FÜR GESUNDHEIT UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT (AGL) UND DER
BAYERISCHEN LANDESTIERÄRZTEKAMMER (BLTK)
am 3./4. Mai 2018 in Hof**

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

Tel.: 0921-50705227
Fax.: 0921-1504141

- Nichtmitglied der LAG EUR 40,00
- Mitglied der LAG entfällt *

Anmeldung: Schriftlich mit dem Anmeldebogen **nur über die** Geschäftsstelle der LAG ,
bis zum **23.04.2018** 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: 03.05.2018: Tagung: 6 Stunden
04.05.2018: Betriebsbesichtigung: 3 Stunden

Teilnahmegebühr: Nichtmitglied der LAG: **40,00 €.** *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.

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

Name, Vorname Behörde bzw. Institution

Anschrift (dienstl., ggf. privat)

Telefon Fax Datum, Unterschrift

03.05.2018 Rahmenprogramm Stadtführung:
Teilnehmerzahl: _____

03.05.2018 Abendessen:
Teilnehmerzahl: _____

04.05.2018 Besichtigung der Fa. Schiller Fleisch und des Fleischzentrum Hof
Teilnehmerzahl: _____

Sonstiges

Mittwoch 02.05.2018, 19:00 Uhr: Erweiterte Vorstandssitzung der LAG im

Hotel/ Brauereigasthof Falter, Hirschberger Str. 6, 95030 Hof, Tel.: 09281/ 7675-0,
mail: info@hotelfalter.de

Ab 19:00 Uhr: Die anreisenden Kolleginnen und Kollegen treffen sich auch im o.g.
Gasthaus im vorreservierten Bereich.

Rahmenprogramm

Donnerstag, 03.05.2018

Vormittags, 9:30 Uhr:

Stadtführung und Besichtigung der Sehenswürdigkeiten von Hof.
Treffpunkt: Am Rathausbrunnen, Klosterstr. 1, 95028 Hof.

Abends, ab 19.30 Uhr:

Gemeinsames Abendessen im reservierten Saal des Hotels Falter, Hirschberger Str. 6,
95030 Hof

Unterkunft

Bitte frühzeitig reservieren **unter dem Stichwort „LAG-Tagung“!**

- Hotel/Brauereigasthof Falter, Hirschberger Str. 6, 95030 Hof, Tel.: 09281/7675-0,
mail: info@hotelfalter.de
- Hotel Central, Kulmbacher Straße 4, 95030 Hof, Tel.: 09281/6050,
mail: info@hotel-central-hof.de
- Hotel Am Maxplatz, Maxplatz 7, 95028 Hof, Tel.: 09281/1739,
mail: info@hotelmazplatz.de

und über die gängigen Reservierungsportale wie z.B. www.booking.com, www.hotel.de,
und www.hrs.de, oder direkt.