Fleischuntersucher*in und Trichinenschauer*in

BERUFSBESCHREIBUNG

Fleischuntersucher*innen und Trichinenschauer*innen führen vor und nach Schlachtungen gesetzlich festgelegte Tier- und Fleischuntersuchungen durch und überprüfen, ob das Fleisch den aktuellen Gesundheitsbestimmungen entspricht. Sie kontrollieren die Hygienevorschriften in Schlachtbetrieben und Lagerräumen. Weitere Untersuchungen führen sie in Labors durch.

Fleischuntersucher*innen und Trichinenschauer*innen arbeiten für Ämter und Behörden und sind vor allem vor Ort bei Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetrieben, in Betrieben der landwirtschaftlichen Tierhaltung und Tierzucht tätig. Sie haben Kontakt zu Fleischverarbeiter*innen, Berufskolleg*innen und Tierärzt*innen.

Ausbildung

Die Ausbildung zum/zur Fleischuntersucher*in und Trichinenschauer*in ist gesetzlich geregelt.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Schlachttiere vor der Schlachtung beobachten und kontrollieren
- Fleischproben von geschlachteten Tieren entnehmen
- allgemeine Laborarbeiten durchführen
- parasitologische Untersuchungen durchführen
- bakteriologische Untersuchungen durchführen
- Untersuchungsergebnissen protokollieren und dokumentieren
- Hygienevorschriften und Sicherheitsvorschriften einhalten

Anforderungen

- guter Geruchssinn
- gutes Sehvermögen
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

- chemisches Verständnis
- Datensicherheit und Datenschutz
- Ernährungskompetenz
- gute Beobachtungsgabe

- Argumentationsfähigkeit / Überzeugungsfähigkeit
- Durchsetzungsvermögen
- Kommunikationsfähigkeit
- Konfliktfähigkeit
- Kund*innenorientierung

- Aufmerksamkeit
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Gesundheitsbewusstsein
- Rechtsbewusstsein
- Sicherheitsbewusstsein
- Verschwiegenheit / Diskretion

- Infektionsfreiheit
- Mobilität (wechselnde Arbeitsorte)

- logisch-analytisches Denken / Kombinationsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft