

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 / Überzeugungs-fähigkeit
- Durchsetzungsvermögen
- Kommunikationsfähigkeit
- Konfliktfähigkeit
- Kund*innenorientierung
- Aufmerksamkeit
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungs-fähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Gesundheitsbewusstsein
- Rechtsbewusstsein
- Sicherheitsbewusstsein
- Verschwiegenheit / Diskretion
- Infektionsfreiheit
- Mobilität (wechselnde Arbeitsorte)
- logisch-analytisches Denken / Kombinations-fähigkeit
- systematische Arbeitsweise