







Fleischuntersucher*in und Trichinenschauer*in

BERUFSBESCHREIBUNG

Fleischuntersucher*innen und Trichinenschauer*innen führen vor und nach Schlachtungen gesetzlich festgelegte Tierund 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.

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-
- 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

Ausbildung

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





