

Fleischuntersucher*in und Trichinenschauer*in

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/622>

Berufsbeschreibung

Fleischuntersucher*innen und Trichinenschauer*innen (Fleischbeschauer*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 in Schlachtbetrieben und Fleischverarbeitungsbetrieben, in Betrieben der landwirtschaftlichen Tierhaltung und Tierzucht sowie bei Gewerbeaufsichtsbehörden. Sie haben Kontakt mit Fleischverarbeiter*innen, Berufskolleg*innen und Tierärzt*innen.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- guter Geruchssinn
- gutes Sehvermögen
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

Fachkompetenz:

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

Sozialkompetenz:

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

Selbstkompetenz:

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

Weitere Anforderungen:

- Infektionsfreiheit
- Mobilität (wechselnde Arbeitsorte)

Methodenkompetenz:

- logisch-analytisches Denken / Kombinationsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

Tätigkeiten und Aufgaben

- Schlachttiere vor der Schlachtung beobachten und kontrollieren, gegebenenfalls den Tierarzt/die Tierärztin hinzuziehen
- Fleischproben von geschlachteten Tieren entnehmen
- allgemeine Laborarbeiten durchführen
- parasitologische Untersuchungen durchführen
- bakteriologische Untersuchungen durchführen
- Untersuchungsergebnissen protokollieren und dokumentieren
- Hygienevorschriften und Sicherheitsvorschriften einhalten