

Fleischuntersucher*in und Trichinenschauer*in

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.

Ausbildung

Die Ausbildung zum/zur Fleischuntersucher*in und Trichinenschauer*in erfolgt in Kursen an Schlachthöfen und dauert insgesamt 400 Stunden (dazu kommen noch 200 Praktikumsstunden). Voraussetzung für die Ausbildung ist die österreichische Staatsbürgerschaft und eine amtsärztliche Untersuchung.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- 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

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