

# Fleischuntersucher\*in und Trichinenschauer\*in

BERUFSBESCHREIBUNG	Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten	Anforderungen
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlachttiere vor der Schlachtung beobachten und kontrollieren</li> <li>• Fleischproben von geschlachteten Tieren entnehmen</li> <li>• allgemeine Laborarbeiten durchführen</li> <li>• parasitologische Untersuchungen durchführen</li> <li>• bakteriologische Untersuchungen durchführen</li> <li>• Untersuchungsergebnissen protokollieren und dokumentieren</li> <li>• Hygienevorschriften und Sicherheitsvorschriften einhalten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• guter Geruchssinn</li> <li>• Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen</li> <li>• chemisches Verständnis</li> <li>• Datensicherheit und Datenschutz</li> <li>• Ernährungskompetenz</li> <li>• gute Beobachtungsgabe</li> <li>• Argumentationsfähigkeit / Überzeugungsfähigkeit</li> <li>• Durchsetzungsvermögen</li> <li>• Kommunikationsfähigkeit</li> <li>• Konfliktfähigkeit</li> <li>• Kund*innenorientierung</li> <li>• Aufmerksamkeit</li> <li>• Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit</li> <li>• Flexibilität / Veränderungsbereitschaft</li> <li>• Gesundheitsbewusstsein</li> <li>• Rechtsbewusstsein</li> <li>• Sicherheitsbewusstsein</li> <li>• Verschwiegenheit / Diskretion</li> <li>• Infektionsfreiheit</li> <li>• Mobilität (wechselnde Arbeitsorte)</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• logisch-analytisches Denken / Kombinationsfähigkeit</li> <li>• systematische Arbeitsweise</li> </ul>
<h2>Ausbildung</h2> <p>Die Ausbildung zum/zur Fleischuntersucher*in und Trichinenschauer*in ist gesetzlich geregelt.</p>		