

Amtliche/-r Fachassistent/-in in der Veterinärverwaltung (Rot- und Weißfleisch)



Umfang

500 Unterrichtsstunden (theoretische Ausbildung), 400 Stunden (praktische Ausbildung*)

Um zur Prüfung für Rot- und Weißfleisch beim Landesverwaltungsamt Sachsen-Anhalt zugelassen zu werden, müssen mindestens 440 Stunden Praktikum nachgewiesen werden.

Ihre Investition

3.898,00 € zzgl. ausgewählte lehrgangsbegleitende Materialien zzgl. Prüfungsgebühr der prüfenden Stelle

Unterricht

wochentags im Tagesbereich

Termine

| Lehrgangsort | Beginn | Unterricht |
|--------------|------------|-----------------|
| Weißenfels | 06.09.2021 | im Tagesbereich |
| Weißenfels | 01.02.2022 | im Tagesbereich |

Ansprechpartner

Ihr Kontakt für Weißenfels
Andrea Mondrosseck
Markt 6
06667 Weißenfels

Telefon: 03443 3414-0
E-Mail: vreischke@ihkbiz.de

Abschluss

- Zertifikat der IHK Bildungszentrum Halle-Dessau GmbH nach erfolgreichem Abschlusstest
- Die staatliche Prüfung für Rot- und Weißfleisch erfolgt beim Landesverwaltungsamt Sachsen-Anhalt, Referat 203 Verbraucherschutz, Veterinärangelegenheiten.

Ihr Karrierenutzen

Als Amtliche/r Fachassistent/-in in der Veterinärverwaltung tragen Sie maßgeblich zum Verbraucherschutz bei. Sie prüfen im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung die hygienischen Bedingungen beim Herstellen, Verarbeiten und Abgeben von Fleisch unter Verantwortung des Tierarztes bzw. der Tierärztin. Amtliche Fachassistenten in der Veterinärverwaltung sind als Angestellte von staatlichen Überwachungsbehörden sowohl in Schlachthöfen als auch bei der Hausschlachtung tätig.

Inhaltsauszug

1. Kenntnisse in Bezug auf Haltungsbetriebe:

- Grundkenntnisse über Tierkrankheiten
- Monitoring zur Seuchenerkennung
- Hygiene- und Gesundheitskontrollen
- Wohlbefinden von Tieren im Haltungsbetrieb und beim Transport
- Umweltnormen (Technopathien)
- Verbraucherbelange und Qualitätskontrolle

2. Kenntnisse für Untersuchungen im Schlachthof und in den Zerlegebetrieben:

- Kenntnis der Organisation, Produktionsmethoden, internationaler Handel Schlacht- und Zerletechnologien
- Probenahmeverfahren
- Kenntnisse der Hygiene, Betriebs-, Schlacht-, Zerlege-, Lager- und Arbeitshygiene, HACCP
- Wohlbefinden von Tieren beim Entladen und bei der Schlachtung
- Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie
- Grundkenntnisse der Pathologie und der pathologischen Anatomie geschlachteter Tiere
- Kenntnisse in Bezug auf TSE, Zoonosen und -erreger
- Schlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Umhüllung und Beförderung von frischem Fleisch
- Grundkenntnisse der Mikrobiologie
- Verwaltungsaufgaben in der Fleischhygiene
- Rechts- und Verwaltungsvorschriften
- Betrugsfragen
- Schlachttieruntersuchung/Fleischuntersuchung/Trichinenuntersuchung

3. Praktische Ausbildung in Schlacht- und Zerlegebetrieben*

Beginn

Termine für 2019 ausgebucht. Termine ab 2020 auf Anfrage

Zugangsvoraussetzungen

- Abschluss einer Hauptschule oder ein mindestens gleichwertiger Bildungsabschluss
- Nachweis der körperlichen und gesundheitlichen Eignung durch ein ärztliches Attest
- Nachweis der Zuverlässigkeit durch ein amtliches Führungszeugnis
- *Anmerkung: Für den praktischen Teil der Ausbildung muss Ihnen ein geeigneter Schlachtbetrieb (Rotfleisch und/oder Weißfleisch) zur Verfügung stehen. Die praktische Ausbildung muss eigenständig durch die entsendende Behörde organisiert werden.

Auf IHKBIZ anzeigen

