

**Kurztitel**

Fleischverarbeitung-Ausbildungsordnung

**Kundmachungorgan**

BGBl. II Nr. 188/2000

**§/Artikel/Anlage**

§ 2

**Inkrafttretensdatum**

01.07.2000

**Text****Berufsprofil**

§ 2. Durch die Berufsausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule soll der ausgebildete Lehrling befähigt werden, die nachfolgenden Tätigkeiten fachgerecht, selbstständig und eigenverantwortlich ausführen zu können:

1. Einschlägige Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe warten, instandhalten, desinfizieren und handhaben,
2. Schlachtierkörper, Schlachtierhälften und Schlachttierviertel zerlegen und herrichten,
3. Fleisch für den Verkauf und die Weiterverarbeitung zerlegen und herrichten,
4. Fleischteile und Nebenprodukte im Hinblick auf die Verwendungsmöglichkeiten und auf die Verarbeitungsmöglichkeiten beurteilen,
5. Fleisch zu Fleischwaren verarbeiten,
6. Fertige Fleischwaren nach ihrer Art und Qualität beurteilen,
7. Fleisch und Fleischwaren haltbar machen,
8. Fleisch und Fleischwaren kühlen, einfrieren und lagern,
9. Fleisch und Fleischwaren mit Hilfe der geeigneten Verfahren und Materialien abfüllen und verpacken,
10. Fleisch und Fleischwaren verkaufsfertig herrichten,
11. Bei Maßnahmen in der Lebensmittelhygiene mitwirken.