

## Fleischverarbeitung

Lehrzeit: 3 Jahre

### Berufsbeschreibung:

FleischverarbeiterInnen zerlegen das Schlachtvieh (die Schlachtung wird meist in spezialisierten Schlachthöfen durchgeführt) und richten das Fleisch verkaufsgerecht her oder verarbeiten es zu Fleisch- und Wurstwaren weiter. Sie häuten und entbluten die Tierkörper, entfernen die Innereien und zerlegen das Schlachtvieh fachgerecht.

In Kleinbetrieben verrichten FleischverarbeiterInnen diese Arbeiten händisch, während sie in größeren Industriebetrieben elektrische Geräte (Sägen) verwenden. Bei der Fleisch- und Wurstwarenerzeugung zerkleinern, kochen, brühen oder räuchern sie das Fleisch und geben je nach Rezept weitere Zutaten, Würzmittel und Konservierungsstoffe hinzu.

Sie arbeiten in Betrieben des Fleischerhandwerks oder der fleischverarbeitenden Industrie im Team mit BerufskollegInnen wie z. B. LagerarbeiterInnen und haben Kontakt zu TierärztInnen und FleischuntersucherInnen (TrichinenschauerInnen).

### Die wichtigsten Tätigkeiten und Aufgabenbereiche auf einen Blick:

- die Qualität und Regionalität der Tiere vor der Schlachtung prüfen und beurteilen
- die Schlachtung durchführen
- Schlachtviehkörper und Fleischteile zerlegen
- Fleisch und Fleischnebenprodukte nach ihren Verwendungsmöglichkeiten (Salzen, Pökeln, Räuchern, Braten, Kochen, Brühen, Kühlen, Trocknen) beurteilen
- Fleisch für den Verkauf und die Weiterverarbeitung herrichten
- Fleisch zu Fleisch- und Wurstwaren verarbeiten
- Fleisch- und Wurstwaren haltbar machen, kühlen, einfrieren und lagern
- Fleisch- und Wurstwaren mit Hilfe entsprechender Verfahren und Materialien abfüllen und verpacken

- Werkzeuge, Gerätschaften, Maschinen und Arbeitsbehelfe instandhalten, reinigen und desinfizieren
- auf die Hygienebestimmungen und das Lebensmittelrecht achten

In einem traditionellen Betrieb des Fleischergewerbes führen die FleischverarbeiterInnen alle beschriebenen Tätigkeiten selbst aus, während sie sich in großen Industriebetrieben meist auf einen bestimmten Arbeitsbereich spezialisieren müssen.

## Arbeitsumfeld/Arbeitsorte:

FleischverarbeiterInnen arbeiten in Schlachträumen und Verarbeitungshallen von gewerblichen und industriellen Schlachtbetrieben, fallweise aber auch in Großküchen und Supermärkten. Sie arbeiten gemeinsam mit BerufskollegInnen und Hilfskräften (z.B. FleischwarenarbeiterInnen), LagerarbeiterInnen, und haben Kontakt mit FleischuntersucherInnen und TrichinenschauerInnen (siehe FleischuntersucherIn und TrichinenschauerIn) und unter Umständen mit TierärztInnen (siehe Tierarzt/Tierärztin).

- ❖ Nähere Informationen unter:  
[www.kaernten.bic.at](http://www.kaernten.bic.at)
- ❖ Lehrbetriebsübersicht:  
[www.wko.at/lehrbetriebsuebersicht](http://www.wko.at/lehrbetriebsuebersicht)
- ❖ Lehrstellenbörse:  
[www.wko.at/lehrstellen](http://www.wko.at/lehrstellen)
- ❖ Lehrlingseinkommen:  
<http://www.ewaros.at/lehrlingseinkommen/>