

Amtliche/r Fachassistent/in

Berufstyp	Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Schulische Ausbildung an unterschiedlichen Bildungseinrichtungen (durch eine europäische Verordnung geregelt, die in Bundes- bzw. Landesrecht umgesetzt ist)
Ausbildungsdauer	Unterschiedlich, je nach Bildungsanbieter und Unterrichtszeit (Vollzeit/Teilzeit)
Lernorte	Bildungseinrichtung und Praktikumsbetrieb



■ Was macht man in diesem Beruf?

Amtliche Fachassistenten und -assistentinnen prüfen in Tierhaltungs-, Schlacht-, Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetrieben die hygienischen Verhältnisse im Auftrag der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Sie kontrollieren, ob die Vorschriften hinsichtlich Viehhaltung, Schlachtmethoden, Hygienestandards und Fleischkennzeichnung eingehalten werden. Dazu begutachten sie Schlachttiere, entnehmen nach dem Schlachten Fleischproben, untersuchen diese auf Trichinen (Fadenwürmer) und senden die Proben ggf. zur weiteren Untersuchung ins Labor. Zudem kontrollieren sie Abläufe wie das Verladen der Schlachttiere, die Schlachtmethoden und das Fleischzerlegen. Sie prüfen, unter welchen Bedingungen Fleisch verarbeitet, verpackt und transportiert wird. So überwachen sie z.B. die Fleischqualität, die Kennzeichnung und die Vergabe von Handelsklassen. Sie überprüfen auch, ob die Betriebe ihre Aufzeichnungen z.B. über Herkunft und Transportwege ordnungsgemäß führen.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Amtliche Fachassistenten und -assistentinnen finden Beschäftigung bei kommunalen Ämtern und Behörden, die für die Lebensmittelüberwachung und den Verbraucherschutz zuständig sind.

Arbeitsorte:

Amtliche Fachassistenten und -assistentinnen arbeiten in erster Linie

- in Schlacht- und Produktionshallen
- in Ställen
- in Lager- und Kühlräumen
- in Labors
- in Büroräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- im Freien
- im Homeoffice bzw. mobil

■ Welche Vorbildung wird erwartet?

Für diese Ausbildung wird i.d.R. ein **Hauptschulabschluss** (je nach Bundesland auch Berufsreife, Berufsbildungsreife, erster allgemeinbildender Schulabschluss, erfolgreicher Abschluss der Mittelschule) vorgeschrieben.

Darüber hinaus wird je nach Bildungsanbieter z.B. ein Mindestalter, ein Führungszeugnis oder der Nachweis der gesundheitlichen Eignung gefordert. Beim Umgang mit Lebensmitteln benötigt man zudem eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes.

■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Verantwortungsbewusstsein (z.B. bei Temperaturmessungen in den Kühl-, Lager- und Verkaufsräumen)
- Sorgfalt (z.B. für das Erkennen von Krankheitsbildern bei Schlachttieren, um die Gesundheit der Verbraucher nicht zu gefährden)
- Beobachtungsgenauigkeit (z.B. für das Erkennen von Verstößen gegen die gesetzlichen Vorgaben, etwa unzureichende Kennzeichnung von Lebensmitteln)
- Psychische Stabilität (z.B. beim Umgang mit Schlachttieren)

Schulfächer:

- Biologie (z.B. zum Verständnis von Ausbildungsinhalten wie Physiologie und Pathologie von Schlachttieren, Mikrobiologie und Hygiene)
- Wirtschaft/Recht (z.B. zum Verständnis von Rechtsfragen im Umgang mit Fleisch)
- Deutsch (z.B. für das Anfertigen von Berichten und Dokumentationen)
- Mathematik (z.B. zur Berechnung von Normabweichungen bei pH-Wert-Bestimmungen oder Temperaturmessungen)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Während der Ausbildung erhält man keine Vergütung. Gegebenenfalls fallen Kosten an, z.B. Lehrgangsgebühren und Prüfungsgebühren.

■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe

planet-beruf.de

Alles über Ausbildung, Berufswahl und Bewerbung – Infos für Jugendliche, Lehrkräfte und BO-Coaches, Eltern und Erziehungsberechtigte



Berufs
Informations
Zentrum

Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

