Fleischverarbeitung (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre

English: Meat processing (Meat processing expert)

Berufsbeschreibung:

Fleischverarbeiter*innen 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 Schlachttier fachgerecht.

In Kleinbetrieben verrichten Fleischverarbeiter*innen 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 Fleischergewerbes oder der fleischverarbeitenden Industrie im Team mit Berufskolleg*innen wie z. B. Lagerarbeiter*innen und haben Kontakt zu Tierärzt*innen und Fleischuntersucher*innen (Trichinenschauer*innen).

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Fleischverarbeiter*innen beurteilen vor der Schlachtung die Fleischqualität der lebenden Tiere, schlachten diese und bereiten das Fleisch für die weitere Verarbeitung vor. Das Schlachten von Vieh im industriellen Maßstab erfolgt in spezialisierten Schlachtbetrieben. Die Tiere werden betäubt und mit einem Bolzenschussapparat oder mit elektrischem Strom geschlachtet. Danach werden die Tierkörper mit Messern, Sägen und Beilen zerlegt. In Kleinbetrieben ist diese Tätigkeit mit schwerer körperlicher Arbeit verbunden, in Industriebetrieben erfolgt das Zerteilen des Schlachtviehs mit elektrischen Sägen und unter Einsatz von Transportbändern und Elektrokarren.

Für die Zubereitung von verkaufsfertigem Fleisch zerlegen Fleischverarbeiter*innen das Schlachtvieh in Stücke verschiedener Preis- und Qualitätsklassen, sie entbeinen, entsehnen und entschwarten das Fleisch und verpacken es für die Weiterverarbeitung. Ein Teil des Fleisches wird zu Fleisch- und Wurstwaren weiterverarbeitet. Dabei wenden sie Verfahren wie Marinieren, Salzen, Pökeln, Trocknen, Räuchern, Kühlen, Gefrieren und Erhitzen an, um die Waren haltbar bzw. küchenfertig zu machen. Für die Wurstwarenherstellung zerkleinern sie das Fleisch in speziellen Maschinen (wie z. B. Kutter) und würzen es nach vorgegebenen Rezepturen. Die Wurstmasse füllen sie in Wursthüllen aus Därmen oder Kunststoff. Fleischverarbeiter*innen bereiten aber z. B. auch Pasteten, Sülzen, regionale Spezialitäten oder Konserven zu. Nach der Herstellung verpacken sie die Produkte; sie richten dabei die Verpackungsmaschinen ein und steuern und überwachen diese.

Während Fleischverarbeiter*innen in kleineren Betrieben häufig alle beschriebenen Tätigkeiten ausführen, sind sie in Industriebetrieben meist auf bestimmte Arbeitsbereiche spezialisiert.

Bei allen ihren Tätigkeiten achten Fleischverarbeiter*innen genau auf die Einhaltung der Hygienebestimmungen und des Lebensmittelrechts. Dies gilt auch, wenn sie die verwendeten Maschinen und Geräte reinigen und desinfizieren.

Alle aktuellen Informationen zum Thema Berufsorientierung finden Sie auf unserer Website www.tcc.or.at **Schulen & Jugendliche** / **Tipps und Links**.

TCC-Testcenter Carinthia der WIFI Kärnten GmbH,
Lastenstraße 26, 9020 Klagenfurt, T: 059434 9092, E: tcc@wifikaernten.at

powered by