

Nordsachsen sucht dringend Fachassistenten für Schlachthygiene!

Nordsachsen sucht Fachassistenten für Schlachtkontrollen,
um Hygienestandards und Tierschutz zu sichern.
Stellenangebote verfügbar.



Mockrehna, Deutschland - In Nordsachsen stehen die amtlichen Lebensmittel berwachungsbeh rden vor einer Herkulesaufgabe: Sie überprüfen die hygienischen Bedingungen in Schlachtbetrieben, um die Qualität und Sicherheit des Fleisches für den Endverbraucher zu gewährleisten. Diese Kontrollen sind entscheidend, denn sie umfassen nicht nur die Schlachthygiene, sondern auch den Tierschutz und die korrekte Fleischkennzeichnung. Der Landkreis hat deshalb die Anzahl der benötigten Fachkräfte erhöht, um den gestiegenen Anforderungen gerecht zu werden. So berichtete die **Torgauer Zeitung**, dass der Kreistag Landrat Kai Emanuel ermächtigt hat, Zulagen für die Gewinnung und Bindung von Fachkräften zu zahlen.

Die Situation erfordert schnelles Handeln: Der Landkreis benötigt zusätzliche Amtliche Fachassistenten, da derzeit nur zwölf in Mockrehna und drei in Belgern arbeiten. In Mockrehna werden bereits drei Stellen angestrebt, während in Belgern ein weiteres Teammitglied rekrutiert werden soll. Diese Fachkräfte sind unter der Aufsicht eines Amtstierarztes im Einsatz und führen beispielsweise wichtige Prüfungen auf Parasiten, Bakterien und Antibiotika-Rückstände durch. So müssen pro Stunde etwa 100 Schweine begutachtet werden, und die Einhaltung strenger Vorschriften ist unerlässlich, da wir vor der Herausforderung stehen, dass Tierkrankheiten auf Menschen übertragbar sind, wie die **Bundesinitiative für Lebensmittel Sicherheit** unterstreicht.

Aussichten und Herausforderungen

Die Ausbildung von neuen Fachkräften ist ein zukunftsweisender Schritt. Im vergangenen Jahr konnten bereits vier neue Amtliche Fachassistenten ausgebildet werden, von denen drei übernommen wurden. Doch die Nachfrage wächst weiter: Laut dem **Landratsamt** müssen Tiere vor und nach der Schlachtung amtlich untersucht werden, was zusätzliche Manpower erfordert. Die gesetzlichen Vorgaben stellen sicher, dass jede Veränderung am Schlachtband dokumentiert und analysiert wird, um die Genussstauglichkeit des Fleisches zu prüfen.

Verbraucher und Unternehmen verlassen sich darauf, dass kranke Tiere rechtzeitig erkannt werden, um Risiken zu minimieren. Dieser Schutz wird durch umfassende Schulungsprogramme unterstützt, die aktuelle Standards und Praktiken in der Fleischverarbeitung vermitteln. Das Max Rubner-Institut hat dazu ein innovatives e-Learning-Format entwickelt, das nicht nur amtliches Überwachungspersonal, sondern auch angehende Tiermediziner schult, um eine breite Basis an Fachwissen zu gewährleisten.

In Zeiten steigenden Fleischkonsums 2024 waren es durchschnittlich 53,2 kg pro Verbraucher, mit Schweinefleisch

an der Spitze ist es von größerer Bedeutung, dass die Kontrollen in den Schlachthöfen effizient und zuverlässig durchgeführt werden. Der Rückgang von Trichinenfällen in der Region zeigt, dass die Einführung verbesserter Haltungsmethoden bereits positive Auswirkungen hat. So wird festgehalten, dass alle Maßnahmen im Sinne der Tier- und Lebensmittelsicherheit notwendig sind, um das Vertrauen der Verbraucher zu stärken.

Details	
Ort	Mockrehna, Deutschland
Quellen	• www.torgauerzeitung.de • www.mri.bund.de • www.lra-aoe.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net