IHK Bildungszentrum Halle-Dessau GmbH
Markt 6, 06667 Weißenfels
Tel.: 03443 3414-0
E-Mail: weissenfels@ihkbiz.de
Stand: 03.11.2026

Weiterbildung technische Sonderkräfte im Rahmen der Lebensmittelüberwachung - Amtliche/-r Fachassistent/-in in der Veterinärverwaltung (Kursnr.: Q4AFA01)

Beginn	Montag, 08.03.2027
Ende	Mittwoch, 08.09.2027
Kursort	Weißenfels
Abschluss	- Zertifikat der IHK Bildungszentrum Halle-Dessau GmbH nach erfolgreichem Abschlusstest - Die staatliche Prüfung für Rot- und Weißfleisch erfolgt beim Landesverwaltungsamt Sachsen-Anhalt, Referat 203 Verbraucherschutz, Veterinärangelegenheiten.
Inhalt	Als Amtliche/-r Fachassistent/-in in der Veterinärverwaltung tragen Sie maßgeblich zum Verbraucherschutz bei. Sie prüfen im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung die hygienischen Bedingungen beim Herstellen, Verarbeiten und Abgeben von Fleisch unter Verantwortung des Tierarztes bzw. der Tierärztin. Amtliche Fachassistenten in der Veterinärverwaltung sind als Angestellte von staatlichen Überwachungsbehörden sowohl in Schlachthöfen als auch bei der Hausschlachtung tätig. Inhaltsauszug: Hauptfächer Tierschutz (Transport und Schlachtung) Anatomie und Physiologie Pathologie und Seuchenlehre Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung Hygiene - Haltungsbetrieb Hygiene - Schlachthof Hygiene - Schlachttechnologie Nebenfächer Marktrecht und Organisation Rechtskunde Allgemeine Infektionslehre und Parasitologie Überwachung von Betrieben Tierhaltung Verwaltung Praktische Ausbildung in Schlacht- und Zerlegebetrieben*
Voraussetzungen	- Abschluss einer Hauptschule oder ein mindestens gleichwertiger Bildungsabschluss - Nachweis der körperlichen und gesundheitlichen Eignung durch ein ärztliches Attest - Nachweis der Zuverlässigkeit durch ein amtliches Führungszeugnis - *Anmerkung: Für den praktischen Teil der Ausbildung muss Ihnen ein geeigneter Schlachtbetrieb (Rotfleisch und/oder Weißfleisch) zur Verfügung stehen. Die praktische Ausbildung muss eigenständig durch die entsendende Behörde organisiert werden.
Dauer	360 Unterrichtsstunden (theoretische Ausbildung) 450 Stunden (praktische Ausbildung*) Um zur Prüfung für Rot- und Weißfleisch beim Landesverwaltungsamt Sachsen-Anhalt zugelassen zu werden, müssen mindestens 440 Stunden Praktikum nachgewiesen werden.
Kosten	3490,00 € (Umsatzsteuerfrei nach § 4 Nr. 21/22 UStG. Änderungen vorbehalten.)
Kostendetails	- zzgl. ausgewählte lehrgangsbegleitende Materialien - zzgl. Prüfungsgebühr der prüfenden Stelle
BAföG	Dieser Kurs ist nicht durch Aufstiegs-BAföG förderbar.

Kontakt

Peter Koch
Tel.: 03443 3414-11
E-Mail: pkoch@ihkbiz.de