

**Verordnung  
über das Berufsbild und über die Prüfungsanforderungen  
im praktischen und im fachtheoretischen Teil  
der Meisterprüfung für das Fleischer-Handwerk  
(Fleischermeisterverordnung – FleiMstrV)**

Vom 19. Juni 1996

Auf Grund des § 45 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 28. Dezember 1965 (BGBl. 1966 I S. 1), der zuletzt durch Artikel 1 Nr. 63 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2256) geändert worden ist, in Verbindung mit Artikel 56 Abs. 1 des Zuständigkeitsanpassungs-Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) und dem Organisationserlaß vom 17. November 1994 (BGBl. I S. 3667) verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Technologie:

**1. Abschnitt  
Berufsbild**

**§ 1**

**Berufsbild**

(1) Dem Fleischer-Handwerk sind folgende Tätigkeiten zuzurechnen:

1. Einkauf, Beurteilung und Transport von Schlachttieren, Schlachttierkörpern, -hälften und -vierteln sowie von Fleischteilstücken,
2. Schlachtung von Schlachttieren sowie Aufbereitung der Schlachtnebenprodukte,
3. Zerlegung und Herrichtung von Schlachttierkörpern, -hälften und -vierteln zur Verarbeitung und zum Verkauf,
4. Herstellung von Fleischerzeugnissen, insbesondere von Wurstwaren, Sülzen und Pasteten, sowie von Feinkosterzeugnissen und Fleisch-, Wurst- und Mischkonserven,
5. Lagerung, Verpackung und Haltbarmachung von Fleisch und Fleischerzeugnissen,
6. Herrichtung, Zubereitung, Verkauf und Präsentation von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischgerichten.

(2) Dem Fleischer-Handwerk sind folgende Kenntnisse und Fertigkeiten zuzurechnen:

1. Kenntnisse der berufsbezogenen Chemie, insbesondere der Biochemie,
2. Kenntnisse der Bakteriologie des Fleisches,
3. Kenntnisse der Handelsklassen für Schlachtvieh sowie für Schlachtviehkörper, -hälften und -viertel,
4. Kenntnisse der berufsbezogenen Marktvorschriften und Handelsbräuche,
5. Kenntnisse der Beschaffenheit, Lagerung und Verwendung von Fleisch und Fleischerzeugnissen,
6. Kenntnisse der Arten und Wirkungsweise der Gewürze, Zusatzmittel und Hilfsstoffe,
7. Kenntnisse des Einsatzes der berufsbezogenen Geräte, Maschinen und Anlagen,

8. Kenntnisse der Handelsnamen und Kaliber von Natur- und Kunstdärmen,
9. Kenntnisse der Verfahren zur Haltbarmachung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie von Fleisch-, Wurst- und Mischkonserven,
10. Kenntnisse der berufsbezogenen Ernährungslehre, insbesondere der ernährungsphysiologischen Bedeutung von Fleisch und Fleischerzeugnissen,
11. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften der Arbeitssicherheit und des Arbeitsschutzes sowie der rationellen Energieverwendung,
12. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften über den Vieh- und Schlachtiertransport sowie des Tier-schutzes,
13. Kenntnisse der berufsbezogenen Hygienevorschriften, insbesondere der Fleischhygiene,
14. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften des Lebensmittelrechts und der Lebensmittelüberwachung, insbesondere der Vorschriften über die Herstellung von Fleisch und Fleischerzeugnissen,
15. Kenntnisse über Produkthaftung und Qualitätsmanagement, insbesondere betriebliche Eigenkontrolle,
16. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften des Tierseuchenrechts und der Tierkörperbeseitigung,
17. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften des Umweltschutzes, insbesondere der Abfall- und Abwasserbeseitigung, der verpackungsrechtlichen Vorschriften sowie des Immissionsschutzes, insbesondere der Anforderungen an genehmigungspflichtige Anlagen,
18. Kenntnisse der berufsbezogenen Verkaufskunde und -förderung, insbesondere der Verkaufspsychologie und -techniken,
19. Kenntnisse der Verarbeitungs- und Verwendungsmöglichkeiten von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie des Zusatzsortiments,
20. Kenntnisse der berufsbezogenen Berechnungen und Kalkulationen,
21. Beurteilen des Ernährungs- und Gesundheitszustands von Schlachtvieh,
22. Auswählen, Beurteilen und Transportieren von Schlachtvieh und Schlachttierkörpern, -hälften und -vierteln für Verkauf und Verarbeitung,
23. Schlachten, Enthäuten, Enthaaen, Ausnehmen und Spalten von Tierkörpern,
24. Zerlegen und Ausbeinen für die Verarbeitung und den Verkauf,
25. laden- und verkaufsfertiges Herrichten von Fleisch-teilstücken,
26. Herstellen von Brüh-, Koch- und Rohwurst,
27. Herstellen von Fleisch-, Wurst- und Mischkonserven,

28. Herstellen von Pökel- und Räucherwaren,
29. Herstellen von Sülzen, Rouladen und Galantinen,
30. Herstellen von Feinkosterzeugnissen und Salaten,
31. Herrichten und Zubereiten von Grill- und Imbißgerichten,
32. Reinigen, Desinfizieren, Warten und Pflegen von Räumen, Einrichtungsgegenständen und Arbeitsgeräten,
33. Behandeln, Lagern und Transportieren von Fleisch und Fleischerzeugnissen,
34. Behandeln und Lagern von Gewürzen sowie Natur- und Kunstdärmen,
35. Herrichten, Verkaufen und Präsentieren von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie von Buffets und Gerichten.

## 2. Abschnitt

### Prüfungsanforderungen in den Teilen I und II der Meisterprüfung

#### § 2

##### **Gliederung, Dauer und Bestehen der praktischen Prüfung (Teil I)**

(1) In Teil I sind eine Meisterprüfungsarbeit anzufertigen und eine Arbeitsprobe auszuführen.

(2) Die Anfertigung der Meisterprüfungsarbeit soll nicht länger als zwei Arbeitstage, die Ausführung der Arbeitsprobe nicht länger als acht Stunden dauern.

(3) Mindestvoraussetzung für das Bestehen des Teils I sind jeweils ausreichende Leistungen in der Meisterprüfungsarbeit und in der Arbeitsprobe.

#### § 3

##### **Meisterprüfungsarbeit**

(1) Als Meisterprüfungsarbeit sind die nachstehend genannten Arbeiten anzufertigen:

1. zwei verschiedene Wurstsorten aus dem Bereich der Brüh- und Kochwurst oder Rohwurst; dabei ist eine Brühwurst herzustellen,
2. zwei dekorative Fleischplatten und zwei küchenfertige Fleischgerichte,
3. eine vom Prüfling selbst bestimmte und gestaltete Fleisch- und Wurstpräsentation.

(2) Mit der Meisterprüfungsarbeit sind zu der Arbeit nach Absatz 1 Nr. 1 die Rezepturen, die Angaben über Anteile der verwendeten Gewürze und Zusatzstoffe sowie die lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungen vorzulegen.

(3) Die Rezepturen, die Angaben über Anteile der verwendeten Gewürze und Zusatzstoffe sowie die lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungen zu der Arbeit nach Absatz 1 Nr. 1 sind bei der Bewertung der Meisterprüfungsarbeit zu berücksichtigen.

#### § 4

##### **Arbeitsprobe**

(1) Als Arbeitsprobe sind drei der nachstehend genannten Arbeiten, davon in jedem Fall die nach den Nummern 1 und 2, auszuführen:

1. Zerlegen einer Rinderhälfte mit verkaufsbezogener Schnittführung,
2. Auswählen von Fleischteilstücken zu ihrer küchenmäßigen Verwendung,
3. Abschneiden zwei verschiedener Fleischteilstücke vom Rind oder Schwein nach Gewichtsvorgabe sowie Angeben ihrer ernährungsphysiologischen Bedeutung und Verwendungsmöglichkeiten,
4. Schlachten eines Großtiers.

(2) In der Arbeitsprobe sind die wichtigsten Fertigkeiten und Kenntnisse zu prüfen, die in der Meisterprüfungsarbeit nicht oder nur unzureichend nachgewiesen werden konnten.

#### § 5

##### **Prüfung der fachtheoretischen Kenntnisse (Teil II)**

(1) In Teil II sind Kenntnisse in den folgenden vier Prüfungsfächern nachzuweisen:

1. Fachrechnen:
  - a) Gewichtsberechnungen, insbesondere Schlachtgewichtsberechnung,
  - b) Materialberechnungen,
  - c) Berechnung der stofflichen Zusammensetzung von Fleischerzeugnissen;
2. Fachtechnologie:
  - a) berufsbezogene Chemie, insbesondere Biochemie, und Bakteriologie des Fleisches,
  - b) Ernährungs- und Gesundheitszustand von Schlachtvieh,
  - c) Handelsklassen für Schlachtvieh sowie für Schlachttierkörper, -hälften und -viertel,
  - d) Beschaffenheit, Lagerung und Verwendung von Fleisch und Fleischerzeugnissen,
  - e) berufsbezogene Ernährungslehre, insbesondere Aufbau und ernährungsphysiologische Eigenschaften des Fleisches,
  - f) Einflüsse von produktionstechnischen Prozessen auf Fleisch und Fleischerzeugnisse,
  - g) Zutaten und Zusatzstoffe sowie Verfahren zur Haltbarmachung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie von Fleisch-, Wurst- und Mischkonserven,
  - h) Arten und Wirkungsweise der Gewürze,
  - i) Handelsnamen und Kaliber von Natur- und Kunstdärmen,
  - k) berufsbezogene Vorschriften der Arbeitssicherheit und des Arbeitsschutzes sowie der rationellen Energieverwendung,
  - l) berufsbezogene Vorschriften des Umweltschutzes, insbesondere der Abwasser- und Abfallbeseitigung, der verpackungsrechtlichen Vorschriften sowie des Immissionsschutzes,
  - m) berufsbezogene Vorschriften des Tierschutzes und Bestimmungen über den Vieh- und Schlachttiertransport;

## 3. Hygiene- und Lebensmittelrecht:

- a) berufsbezogene Vorschriften des Hygienerechts, insbesondere Fleischhygiene,
- b) berufsbezogene Vorschriften des Lebensmittelrechts und der Lebensmittelüberwachung, insbesondere Vorschriften über die Herstellung von Fleisch und Fleischerzeugnissen,
- c) berufsbezogene Vorschriften der Tierkörperbeseitigung und der Tierseuchenbekämpfung,
- d) berufsbezogene Hygienemaßnahmen bei der Schlachtung und beim Fleischtransport;

## 4. Kalkulation, Verkaufskunde und -förderung:

- a) Kostenermittlung unter Einbeziehung aller für die Preisbildung wesentlichen Faktoren,
- b) berufsbezogene Verkaufskunde und -förderung, insbesondere Verkaufspsychologie und -techniken,
- c) Verarbeitungs- und Verwendungsmöglichkeiten von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie des Zusatzsortiments.

(2) Die Prüfung ist schriftlich und mündlich durchzuführen.

(3) Die schriftliche Prüfung soll insgesamt nicht länger als acht Stunden, die mündliche je Prüfling nicht länger als eine halbe Stunde dauern. In der schriftlichen Prüfung soll an einem Tag nicht länger als sechs Stunden geprüft werden.

(4) Der Prüfling ist von der mündlichen Prüfung auf Antrag zu befreien, wenn er im Durchschnitt mindestens gute schriftliche Leistungen erbracht hat.

(5) Mindestvoraussetzung für das Bestehen des Teils II sind ausreichende Leistungen in dem Prüfungsfach nach Absatz 1 Nr. 2.

## 3. Abschnitt

## Übergangs- und Schlußvorschriften

## § 6

## Übergangsvorschrift

Die bei Inkrafttreten dieser Verordnung laufenden Prüfungsverfahren werden nach den bisherigen Vorschriften zu Ende geführt.

## § 7

## Weitere Anforderungen

Die weiteren Anforderungen in der Meisterprüfung bestimmen sich nach der Verordnung über gemeinsame Anforderungen in der Meisterprüfung im Handwerk vom 12. Dezember 1972 (BGBl. I S. 2381) in der jeweils geltenden Fassung.

## § 8

## Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1996 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über das Berufsbild und über die Prüfungsanforderungen im praktischen Teil und im fachtheoretischen Teil der Meisterprüfung für das Fleischer-Handwerk vom 6. Juni 1975 (BGBl. I S. 1326) außer Kraft.

Bonn, den 19. Juni 1996

Der Bundesminister für Wirtschaft  
In Vertretung  
J. Ludewig