



**Verordnung der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe über die  
Meisterprüfung für das Handwerk Fleischer  
(Fleischer-Meisterprüfungsordnung)**

**kundgemacht am 31.05.2017**

Auf Grund der §§ 21 Abs. 4 und 5 sowie 352a Abs. 2 der Gewerbeordnung 1994, BGBl. Nr. 194/1994, zuletzt geändert durch das Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 120/2016, wird verordnet:

**Allgemeines**

§ 1. Die Meisterprüfung des Handwerks der Fleischer besteht aus 5 Modulen.

**Modul 1: Fachlich praktische Prüfung**

§ 2. (1) Das Modul 1 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.

(2) Modul 1 ist ein einheitlicher Gegenstand.

(3) Bei Nachweis einer der folgenden fachlichen Qualifikationen entfällt Modul 1 Teil A:

- a) erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Fleischverarbeitung gemäß Fleischverarbeitung-Ausbildungsverordnung, BGBl. II Nr. 188/2000, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 177/2005,
- b) erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Fleischverkauf gemäß Fleischverkauf-Ausbildungsordnung, BGBl. II Nr. 189/2000, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr.177/2005
- c) erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Fleischer/-in, BGBl. Nr. 327/1975, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 355/1976, oder
- d) erfolgreicher Abschluss einer mindestens dreijährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 56/2016, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Fleischer spezifischen Schwerpunkt liegt.

(4) Folgende Arbeitsgänge sind im Modul 1 Teil A auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung zu prüfen, um jene Grundfertigkeiten zu beweisen, wie sie in der Lehrabschlussprüfung vorgesehen sind:

- a) Entbeinen von Rind- und Schweinefleisch,
- b) Zerlegen von Rind- und Schweinefleisch für Erzeugung und Verkauf und
- c) Benennen der einzelnen Fleischteile und deren Verwendungsmöglichkeiten.

(5) Die Prüfungskommission hat die Arbeitsgänge so zu wählen, dass ein Prüfungskandidat sie in 4 Stunden beenden kann. Das Modul 1 Teil A darf maximal 5 Stunden dauern.

(6) Das Modul 1 Teil B hat eine projektartige, an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgabe zu den folgenden 5 Bereichen zu stellen, die gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung den Nachweis einer meisterlichen Leistung ermöglicht. Dabei können jene Grundfertigkeiten, die dem Niveau der Lehrabschlussprüfung entsprechen, zwar ebenfalls mit einbezogen werden, für die positive Bewertung des Moduls 1 Teil B sind jedoch die weiterführenden Fertigkeiten auf höherem Niveau ausschlaggebend.

- a) Feinzerlegen von Rind- und Schweinefleisch für Erzeugung und Verkauf unter Berücksichtigung und Anwendung der rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP-Prinzip

- (hazard analysis and critical control points) oder Gute Hygienepraxis), sowie nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit,
- b) Vorbereiten und Herstellen von verkaufsgerechten Platten und (Halb-)Fertiggerichten unter Berücksichtigung und Anwendung der rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP-Prinzip oder Gute Hygienepraxis), sowie nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit,
  - c) Herrichten und Fertigstellen von Kochpökelwaren unter Berücksichtigung und Anwendung der rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP-Prinzip oder Gute Hygienepraxis), sowie nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit,
  - d) Herstellen von handelsüblichen Würsten unter Berücksichtigung und Anwendung der rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP-Prinzip oder Gute Hygienepraxis), sowie nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit,
  - e) Präsentation der Produkte unter Berücksichtigung und Anwendung der rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP-Prinzip oder Gute Hygienepraxis), sowie nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit,
  - f) Planung und Dokumentation der Arbeitsgänge unter Berücksichtigung und Anwendung der rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP-Prinzip oder Gute Hygienepraxis), sowie nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit,
  - g) Ausarbeiten eines betrieblichen Hygienekonzepts hinsichtlich Reinigungs- und Desinfektionsplan sowie einer systematischen Schädlingsbekämpfung,
  - h) Erstellen eines auf lit. f aufbauenden einfachen Systems nach den HACCP-Prinzipien bzw. wo dies für einen (Teil-)Prozess ausreichend ist, nach der Guten Hygienepraxis.

(7) Die Prüfungskommission hat die Aufgabenstellung so zu wählen, dass ein Prüfungskandidat sie in 12 Stunden beenden kann. Das Modul 1 Teil B darf maximal 14 Stunden dauern.

(8) Entsprechend § 9 Abs. 8 der Allgemeinen Prüfungsordnung, BGBl. II Nr. 110/2004 hat während der Arbeitszeit entweder ein Kommissionsmitglied oder eine andere geeignete Aufsichtsperson anwesend zu sein. Die Anwesenheit der gesamten Prüfungskommission während der gesamten Arbeitszeit ist nur insoweit erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung des Prüfungskandidaten notwendig ist.

## **Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung**

§ 3. (1) Das Modul 2 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.

(2) Das Modul 2 ist ein einheitlicher Gegenstand.

(3) Bei Nachweis einer der in § 2 Abs. 3 genannten einschlägigen Lehrabschlussprüfungen entfällt Modul 2 Teil A.

(4) Folgende Kenntnisse sind im Modul 2 Teil A auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung aus den folgenden Bereichen zu prüfen:

- a) Schlachten von Schlachttieren,
- b) Rohstoffkunde,
- c) Arbeitskunde,
- d) Hygiene und
- e) einfache fachliche Sondervorschriften.

(5) Das Prüfungsgespräch hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an eine Fachkraft zu stellen sind, zu orientieren. Das Prüfungsgespräch hat mindestens 30 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 40 Minuten zu beenden.

(6) Das Modul 2 Teil B hat eine projektartige, an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgabe zu den folgenden drei Bereichen zu stellen, die gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung den Nachweis einer meisterlichen Leistung ermöglicht.

1. Betriebs- und Arbeitsplanung:
  - a) Positionierung des Unternehmens (Standort, Produktpalette, Vertriebsmöglichkeiten),
  - b) Arbeitsvorbereitung,
  - c) Werkstätteneinteilung,
  - d) Logistik und
  - e) technischer Arbeitnehmerschutz

2. Material- und Fachkunde:
  - a) Materialbeurteilung, Rohstoffkunde,
  - b) fachliche Kundenberatung und
  - c) Fachkunde
3. Qualitätsmanagement:
  - a) Fachliche Sondervorschriften und
  - b) Lebensmittelsicherheit, Gute Hygienepraxis, insbesondere HACCP

(7) Das Prüfungsgespräch hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an einen Unternehmer zu stellen sind, zu orientieren. Das Prüfungsgespräch hat mindestens 60 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 80 Minuten zu beenden.

(8) Das Prüfungsgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

### **Modul 3: Fachlich schriftliche Prüfung**

§ 4. (1) Das Modul 3 ist ein einheitlicher Gegenstand.

(2) Die Aufgabenstellung der schriftlichen Prüfung hat auf höherem fachlichen Niveau zu erfolgen, um die Anforderungen, die an einen Unternehmer zu stellen sind, nachweisen zu können.

(3) Die Aufgabenstellung hat die fachlich und betrieblich notwendigen Kenntnisse aus den folgenden Bereichen einzubeziehen:

- a) Planung,
- b) Fachrechnen und Fachkalkulation,
- c) Erstellung eines Angebots
- d) Produktaufmachung/Verpackung und
- e) bei der Durchführung zu beachtende Fachkunde und besondere Vorschriften.

(4) Die schriftliche Prüfung hat mindestens 5 Stunden zu dauern. Sie ist nach maximal 6 Stunden zu beenden.

(5) Bei Nachweis folgender positiv abgeschlossener Ausbildungen entfällt Modul 3, wenn der Prüfungskandidat die Kenntnisse gemäß § 4 Abs. 3 lit. b („Fachrechnen und Fachkalkulation“) durch die erfolgreiche Ablegung einer schriftlichen Zusatzprüfung, die mindestens 1,5 Stunden zu dauern hat und nach maximal 2 Stunden zu beenden ist, nachweist:

- a) Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe,
- b) Höhere Lehranstalt für Tourismus bzw. Ernährung bzw. Fachrichtung Tourismus,
- c) Höhere Technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie (Fleischwirtschaft),
- d) alle Kollegs der genannten Schulformen,
- e) Fachhochschule für Tourismus,
- f) Universitäts- bzw. Fachhochschulstudium mit wirtschaftlichem Schwerpunkt und
- g) Abschluss einer mindestens fünfjährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962 zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 56/2016, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Fleischer spezifischen Schwerpunkt liegt.

### **Modul 4: Ausbilderprüfung**

§ 5. Das Modul 4 besteht in der Ausbilderprüfung gemäß § 29a Berufsausbildungsgesetz, BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 78/2015.

### **Modul 5: Unternehmerprüfung**

§ 6. Das Modul 5 besteht in der Unternehmerprüfung gemäß der Unternehmerprüfungsordnung, BGBl. Nr. 453/1993, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 114/2004.

### **Bewertung**

§ 7. (1) Für die Bewertung der Module gilt das Schulnotensystem von „Sehr gut“ bis „Nicht genügend“ in sinngemäßer Anwendung der Leistungsbeurteilungsverordnung BGBl. Nr. 371/1974, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 153/2015.

(2) Ein Modul ist mit Auszeichnung bestanden, wenn der abgelegte Gegenstand mit der Note „Sehr gut“ bewertet wurde.

### **Inkrafttreten und Übergangsbestimmungen**

§ 8. (1) Diese Verordnung tritt mit 01.06.2017 in Kraft.

(2) Die Fleischer-Meisterprüfungsordnung (kundgemacht am 30.01.2014) tritt mit Ablauf des 31.5.2017 außer Kraft.

(3) Personen, die die Prüfung nach Abs. 2 wiederholen, dürfen noch bis spätestens 6 Monate nach dem Außer-Kraft-Treten der Prüfungsordnung gemäß Abs. 2 nach dieser Prüfungsordnung zur Wiederholungsprüfung antreten. Wahlweise dürfen sie aber auch nach der neuen Prüfungsordnung die Wiederholungsprüfung ablegen.

(4) In Zweifelsfällen entscheidet der Leiter der Meisterprüfungsstelle, welche Gegenstände nach der neuen Prüfungsordnung zu wiederholen sind.

### **BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE**

Der Bundesinnungsmeister:  
KommR Willibald Mandl e.h.

Die Bundesinnungs-Geschäftsführerin:  
DI Anka Lorencz e.h.