

Hinweis: Dieses Merkblatt enthält wichtige Informationen für die Lehrgangsteilnehmer; bei zentraler Anmeldung bitte unbedingt weiterleiten!

**Handelsklassenlehrgänge des
Instituts für Sicherheit und Qualität bei Fleisch
Internationales Kompetenzzentrum für Fleischqualität**

Die Lehrgänge zur Einweisung in die gesetzlichen Handelsklassen für Schlachtkörper haben die Aufgabe, den mit der Durchführung oder der Überwachung der Klassifizierung beauftragten Personen das erforderliche Fachwissen zu vermitteln.

Die Durchführung der Prüfungen sowie die Anerkennung als zugelassener Klassifizierer nach § 7 Abs. 3 des Fleischgesetzes erfolgt durch die nach Landesrecht zuständige Behörde.

Das Lehrgangsprogramm umfasst neben praktischen Klassifizierungsübungen u. a. Vorträge und Diskussionen zu den Sachgebieten Klassifizierungssysteme und -verfahren, Handelswert, Schlachtkörperanatomie und Schnittführung, Struktur der Vieh- und Fleischbranche, Zuständigkeiten der beteiligten Institutionen sowie zu den einschlägigen Rechtsnormen.

Die Ausbildungslehrgänge für Teilnehmer der Klassifizierungsunternehmen werden als **Wochenlehrgänge** (je 1 Woche für Rinder- bzw. Schweineschlachtkörper) durchgeführt. Für Überwachungskräfte der Bundesländer werden **kombinierte Wochenlehrgänge** (Rinder- bzw. Schweineschlachtkörper) angeboten.

Alle Lehrgänge beginnen montags um 09.00 Uhr im Max Rubner-Institut, Standort Kulmbach und enden freitags gegen 13.00 Uhr.

Aus organisatorischen Gründen beginnt der Unterricht an einigen Wochentagen um 6.00 Uhr morgens. Bitte berücksichtigen Sie dies bei der Hotelreservierung, da nicht alle Hotels einen Frühstücksservice um diese Uhrzeit anbieten.

Der **Ausbildungslehrgang für die Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern sowie für Überwachungskräfte** wird von Donnerstag bis Freitag an einem anderen Standort durchgeführt. Welcher Standort im jeweiligen Ausbildungslehrgang angefahren wird, wird mit der Anmeldebestätigung mitgeteilt. Der Standortwechsel ist am Mittwoch nachmittag erforderlich.

Von den Teilnehmern sind weiße Schutzbekleidung (täglich neu!) sowie warme Kleidung (Schal, dicke Socken) mitzubringen.

Weiterhin benötigen die Teilnehmer eine Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG).

bitte wenden

Anmeldungen zu den Lehrgängen sind per Anmeldeformular (Download unter www.mri.bund.de/de/service/termine/handelsklassenlehrgaenge.html) schriftlich oder elektronisch an das Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch zu richten. Aus technischen Gründen ist die Teilnehmerzahl auf 8 bis 12 Personen begrenzt. Die Anmeldebestätigungen des MRI sind personenbezogen. Bei **Abmeldung** eines Teilnehmers erfolgt eine Nachbesetzung des Lehrgangplatzes ggf. auf der Grundlage einer Warteliste. Werden Teilnehmer später als 2 Wochen vor Lehrgangsbeginn abgemeldet, behalten wir uns vor, die Lehrgangsgebühren voll in Rechnung zu stellen.

Die **Lehrgangsgebühren** pro Person und Lehrgangswoche betragen:

- € 790,-- Handelsklassenlehrgang Schwein^{*)}
- € 720,-- Handelsklassenlehrgang Rind^{*)}
- € 740,-- Handelsklassenlehrgang für Überwachungskräfte^{*)}

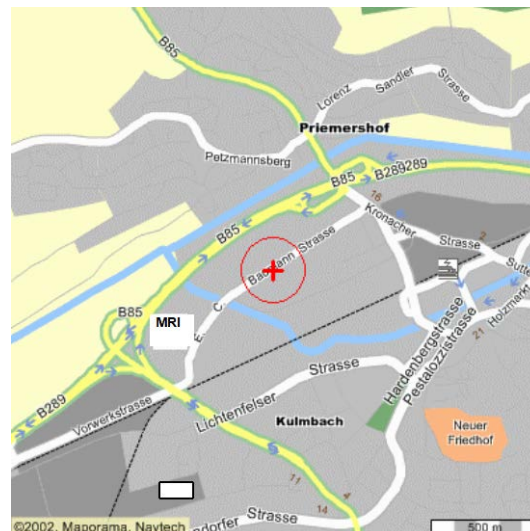
^{*)} vorbehaltlich einer Gebührenanpassung durch das BMEL

Die Lehrgangsgebühren sind im Anschluss an den Lehrgang innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsstellung durch Überweisung unter Angabe der Rechnungsnummer zu entrichten.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Ihre Handelsklassenlehrgruppe

Anfahrtsplan:



Hoteladressen finden Sie unter:

www.kulmbach.de / www.crailsheim.de / www.vilshofen.de