

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

Handelsklassenlehrgänge des Instituts für Sicherheit und Qualität bei Fleisch

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 Absatz 3 des Fleischgesetzes erfolgt durch die nach Landesrecht zuständige Behörde.

Das Lehrgangsprogramm umfasst neben praktischen Klassifizierungsübungen unter anderem 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 eine Woche für Rinder- beziehungsweise Schweineschlachtkörper) durchgeführt. Für Überwachungskräfte der Bundesländer werden **kombinierte Wochenlehrgänge** (Rinder- und 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 teilweise an einem anderen Standort durchgeführt.

Der **Standortwechsel** ist in der Regel am **Mittwochnachmittag** erforderlich. Welcher Standort im jeweiligen Ausbildungslehrgang angefahren wird, wird mit der Anmeldebestätigung mitgeteilt.

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

Weiterhin benötigen die Teilnehmer eine Bescheinigung nach § 43 Absatz 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 und organisatorischen Gründen ist die Teilnehmerzahl begrenzt. Die Anmeldebestätigungen des MRI sind personenbezogen. Bei **Abmeldung** eines Teilnehmers erfolgt eine Nachbesetzung des Lehrgangsplatzes gegebenenfalls auf der Grundlage einer Warteliste. Werden Teilnehmer später als zwei Wochen vor Lehrgangsbeginn abgemeldet, behalten wir uns vor, die Lehrgangsgebühren voll in Rechnung zu stellen.

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

Handelsklassenlehrgang Schwein^{*)}	1.140,- €
Handelsklassenlehrgang Rind^{*)}	970,- €
Handelsklassenlehrgang für Überwachungskräfte^{*)}	795,- €

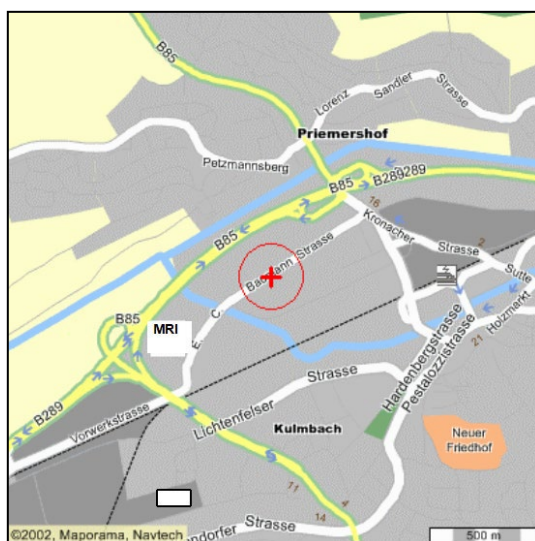
^{*)} vorbehaltlich einer Gebührenanpassung durch das BMLEH

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.craillsheim.de / www.vilshofen.de / <http://www.weissenfels-erlebnis.de>