Handwerkskammer des Saarlandes

Frischfleischtheken im Handwerk & in Märkten

Zum Betreiben einer Frischfleischtheke im Handwerk und in Märkten ist eine Eintragung in der Handwerksrolle mit dem Fleischerhandwerk erforderlich. Die Eintragung ist an bestimmte Qualifikationen geknüpft; u.a. besteht die Möglichkeit der Erteilung einer beschränkten Ausnahmebewilligung nach § 8 HwO im Fleischerhandwerk. Im Rahmen des Verfahrens sind die notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten durch eine Sachkundeprüfung (fachtheoretische und fachpraktische Überprüfung) ohne Hilfestellung (Dolmetscher) nachzuweisen. Die HWK des Saarlandes bietet Kurse zur Vorbereitung der fachtheoretischen Überprüfung an.

Kursinformation

Gebühren	Unternehmerisch-kaufmännische Weiterbildung : zurzeit 500,00 €
Termine	05.03.2027 — 06.03.2027 11.06.2027 — 12.06.2027 10.09.2027 — 11.09.2027
Zeiten	07.30 Uhr bis 13.30 Uhr Theorieunterricht. 14.00 Uhr bis 15.30 Uhr Theorieprüfung.
Lehrgangsdauer	8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten
Abschluss	Die fachtheoretische Überprüfung erfolgt direkt im Anschluss an den Vorbereitungskurs am gleichen Tag.
Ort	Handwerkskammer des Saarlandes Hohenzollernstraße 47-49, 66117 Saarbrücken

Zielgruppe

Dieser Lehrgang richtet sich an Personen, die bereits Berufserfahrung in diesem Bereich gesammelt haben.

Zulassungsvoraussetzungen

Eine Anmeldung zum Lehrgang kann nur erfolgen, wenn bereits ein Antrag auf Erteilung einer Ausnahmebewilligung nach § 8 HwO im Fleischerhandwerk gestellt worden ist.

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

Organisatorisches

Die fachpraktische Überprüfung erfolgt an einem gesonderten Termin, sofern die fachtheoretische Überprüfung erfolgreich absolviert wurde. Dazu werden die Daten der Teilnehmer an den öffentlich bestellten und vereidigten Sachverständigen im Fleischerhandwerk, Herrn Markus Strauß, zur Terminierung der fachpraktischen Überprüfung weitergeleitet. Die Abrechnung der Kosten erfolgt nach Aufwand direkt über den öffentlich bestellten und vereidigten Sachverständigen. Rückfragen zur fachpraktischen Überprüfung richten Sie bitte an Herrn Markus Strauß, Telefonnummer: 0173 3065881.

Gebühren

- Die Unterrichtsgebühr richtet sich nach dem jeweilig aktuellen Gebührenverzeichnis
  - Unterrichtsgebühr: zurzeit 500,00 €

Termine

Der Kurs findet freitags von 16.30 Uhr bis 19.30 Uhr statt, samstags von 07.30 Uhr bis 10.30 Uhr. Direkt im Anschluss erfolgt die Theorieprüfung mit einer Dauer von 90 Minuten.

Kursinhalte

- Gesetzliche Grundlagen des Lebensmittelrechts
- Sorgfaltspflichten des Unternehmers
- mikrobiologisches Grundwissen hinsichtlich verschiedener Erregertypen
- Reinigung und Desinfektion
- Personalhygiene
- Grundlagenwissen bezüglich der Produktion und Lagerung verschiedener Wurstarten
- mikrobiologische Untersuchung von Hackfleisch und Fleischerzeugnissen
- Handhabung kritischer Lebensmittel
- wichtigste Regeln im Umgang mit Wurst und Fleisch im Zusammenhang mit dem Verkaufsthekenaufbau
- Eigenkontroll- und Dokumentationspflichten in Betrieben

Anmeldung & Beratung

Heike Herrmann

Telefon 0681 5809-131
weiterbildung@hwk-saarland.de

Hinweis

Zur Erteilung einer beschränkten Ausnahmebewilligung nach § 8 HwO im Fleischerhandwerk ist zusätzlich eine fachpraktische Überprüfung erforderlich, die von einem externen öffentlich bestellten und vereidigten Sachverständigen im Fleischerhandwerk ohne Hilfestellung (Dolmetscher) durchgeführt wird.
Bitte beachten Sie, dass die Ausnahmebewilligung personengebunden ist und nicht für den Betrieb ausgestellt wird.

Unser Tipp

Durch die Inanspruchnahme des Förderprogramms – Kompetenz durch Weiterbildung (KdW) – kann die Kursgebühr vieler Weiterbildungen um 40 Prozent reduziert werden. Die Prüfung der Förderfähigkeit der jeweiligen Weiterbildung übernimmt das Beraterteam der KdW. Dieses leistet Ihnen außerdem umfangreiche Hilfestellung bei der Registrierung und Antragsstellung. Lassen Sie sich kostenlos beraten unter: kdw@fitt.de oder Tel.: 0681 5867-99114. Weitere Infos zum Förderprogramm erhalten Sie hier: https://fitt.de/kdw