

## **Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung**

**Fachpraktiker Fleischer/**

**Fachpraktikerin Fleischer**

### **§ 1 Ausbildungsberuf**

Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker für Fleischer / zur Fachpraktikerin für Fleischerin erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

### **§ 2 Personenkreis**

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG / § 42 m HwO für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

### **§ 3 Dauer der Berufsausbildung**

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

### **§ 4 Ausbildungsstätten**

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

### **§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte**

- (1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.
- (2) Neben den in § 27 BBiG / § 21 HwO festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.
- (3) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen / Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen/Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der

Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

### **§ 6 Eignung der Ausbilder / Ausbilderinnen**

Ausbilderinnen / Ausbilder müssen die Anforderungen aus § 66 BBiG, § 42 m HwO sowie der Empfehlung für eine bundeseinheitliche Rahmenregelung (Beschluss des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 17.12.2009) hinsichtlich ihrer persönlichen, berufsspezifischen und fachlichen Eignung erfüllen.

### **§ 7 Struktur der Berufsausbildung**

- (1) Findet die Ausbildung in einer Einrichtung statt, sollen mindestens 12 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb / mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.
- (2) Inhalte der Ausbildung nach § 66 BBiG und § 42 m HwO, die in der entsprechenden Ausbildung nach § 4 BBiG in Form überbetrieblicher Ausbildung vermittelt werden, sind auch bei einer Ausbildung nach § 66 BBiG überbetrieblich zu vermitteln.
- (3) Eine Abweichung der Dauer der Erfüllung der betrieblichen Ausbildung ist nicht durch die Teilnahme an überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahmen zu ersetzen und nur in besonderen Einzelfällen zulässig, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.
- (4) Die Ausbildung gliedert sich in
  1. Pflichtqualifikationseinheiten gemäß § 8 Absatz 2 (A)
  2. eine vom Ausbildenden festzulegende Wahlqualifikationseinheit der Auswahlliste gemäß § 8 Absatz 2 (B).

### **§ 8 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild**

- (1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (siehe Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.
- (2) Die Berufsausbildung für Fleischer / zur Fachpraktikerin für Fleischerin gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsfeld):
  - (A) Pflichtqualifikationseinheiten
    - 1) Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
    - 2) Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
    - 3) Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz

- 4) Umweltschutz
- 5) Umgang mit Informations- und Kommunikationstechnik
- 6) Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team
- 7) Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- 8) Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- 9) Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
- 10) Lagern und Kontrollieren
- 11) Kundenorientierung
- 12) Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierteilen
- 13) Herstellen von Koch- und Brühwurst
- 14) Herstellen von Pökelware
- 15) Verpacken
- 16) Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen und Braten

(B) Wahlqualifikationseinheiten

- 1) Herstellen von Gerichten
- 2) Veranstaltungsservice
- 3) Verpacken von Produkten

### **§ 9 Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung**

- (1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeiten) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbstständiges Planen Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt.
- (2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.
- (3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen.

### **§ 10 Zwischenprüfung**

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 8 Abs. 2 für die ersten 18 Monate ausgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Der Prüfling soll in insgesamt 6 Stunden (einschließlich maximal 2 Stunden Kenntnisprüfung) seine Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in folgenden Aufgabenbereichen nachweisen:
  - 1) Zerlegen und Ausbeinen eines Fleischteiles vom Schwein

- 2) Füllen und Verschließen einer Kochwurst
- 3) Herstellen eines Bratens
- 4) Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses

Bei der Fertigungsprüfung ist je eine Aufgabe aus Punkt 1 und 2 sowie eine praktische Aufgabe aus Punkt 3 oder 4 zu bearbeiten.

- (4) Die besonderen Belange des behinderten Prüfungsteilnehmers sind bei der Zwischenprüfung festzustellen und zu berücksichtigen sowie als Hinweis für die individuelle Gestaltung der Abschlussprüfungen zu beachten. Nötige Prüfungserleichterungen sollen mit Anmeldung zur Abschlussprüfung in schriftlicher Form gegenüber der zuständigen Stelle angezeigt werden. Sie sind durch den Ausbildenden zu begründen.

### **§ 11 Abschlussprüfung**

- (1) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 8 Abs. 2 aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (2) Die Abschlussprüfung besteht aus einer Fertigungsprüfung und einer Kenntnisprüfung.
- (3) In höchstens 6 Stunden soll der Prüfling je eine praktische Aufgabe aus den Gebieten 1 bis 4 sowie eine praktische Aufgabe gemäß § 8 Absatz 2 (B) gewählter Wahlqualifikationseinheit durchführen.

Folgende Gebiete sind zugrunde zu legen:

- 1) Zerlegen und Ausbeinen von maximale zwei Teilstücken vom Schwein
- 2) Füllen und Verschließen einer Brühwurst
- 3) Herstellen eines Bratens
- 4) Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses
- 5) Wahlqualifikation

Bei der Durchführung der Aufgaben soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeiten planen, unter sachgemäßer Verwendung von Geräten, Anlagen und Maschinen durchführen und die Ergebnisse beurteilen und kontrollieren sowie Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Kundenorientierung berücksichtigen kann.

- (4) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in höchstens 150 Minuten Aufgaben schriftlich bearbeiten, die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsschritte planen, Arbeitsmittel festlegen, Rohstoffe beurteilen, Mengen bestimmen sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung berücksichtigen kann.

- (5) Für die schriftliche Kenntnisprüfung sollte von folgenden Prüfungsinhalten und zeitlichen Richtwerten ausgegangen werden:
- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 1) | Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie küchenfertigen Erzeugnissen: | 75 min |
| 2) | Betriebswirtschaftliches Handeln:   | 45 min |
| 3) | Wirtschafts- und Sozialkunde:   | 30 min |
- (6) Innerhalb der Kenntnisprüfung werden die Prüfungsbereiche wie folgt gewichtet:
- |    |   |      |
|----|---|------|
| 1) | Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie küchenfertigen Erzeugnissen: | 50 % |
| 2) | Betriebswirtschaftliches Handeln:   | 30 % |
| 3) | Wirtschafts- und Sozialkunde:   | 20 % |
- (7) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einzelnen Fächern durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung von wesentlicher Bedeutung ist. Die mündliche Prüfung soll nicht länger als 20 Minuten je Prüfungsteilnehmer dauern. Die schriftliche Prüfung hat gegenüber der mündlichen Prüfung das doppelte Gewicht.
- (8) Die Prüfung ist bestanden, wenn in der Fertigungs- und Kenntnisprüfung jeweils von 100 möglichen Punkten mindestens 50 Punkte erreicht sind. Es gibt kein Sperrfach.
- (9) Die besonderen Belange des behinderten Prüfungsteilnehmers sind gemäß § 42 I Abs. 1 HwO bei der Prüfung zu berücksichtigen, insbesondere die Zulassung von Hilfsmitteln und die Inanspruchnahme von Hilfeleistungen Dritter, wie Gebärdendolmetscher für hörbehinderte Menschen. In besonderen Fällen soll mit der Anmeldung zur Abschlussprüfung eine benötigte Hilfeleistung angezeigt werden (analog § 10 Abs. 4). Die Entscheidung zur Zulassung und Art und Weise des Prüfungsablaufs trifft der zuständige Prüfungsausschuss.
- (10) Die Abschlussprüfung kann zwei Mal wiederholt werden.
- (11) Hat der Prüfungsteilnehmer bei nicht bestandener Prüfung in einem Prüfungsteil mindestens ausreichende Leistungen erbracht, braucht dieser Teil auf Antrag des Prüfungsteilnehmers bzw. Empfehlung des Prüfungsausschusses nicht wiederholt zu werden, sofern der Prüfungsteilnehmer sich innerhalb von zwei Jahren - gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an - zur Wiederholungsprüfung anmeldet.

## § 12 Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG und § 25 HwO ist von der /dem Auszubildenden und der/dem Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen.

### **§ 13 Inkrafttreten**

Diese Ausbildungsregelung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung in der Deutschen Handwerks Zeitung (DHZ) bzw. auf der Website der Handwerkskammer Erfurt am xx.xx.2024 in Kraft.

**Abschnitt I: Pflichtqualifikationen gemäß § 8 Absatz 2 (A)**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitpunkt schwerpunktmäßig -er Vermittlung (Ausbildungsjahr)		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Berufsausbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären</li> <li>b) Gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</li> <li>d) Wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>e) Wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> </ul>	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären</li> <li>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</li> <li>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassenden- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</li> </ul>			
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu Vermeidung ergreifen</li> <li>b) Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>			
4	Umweltschutz (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</li> </ul>			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitpunkt schwerpunktmäßiger Vermittlung (Ausbildungsjahr)		
			1	2	3
1	2	3	4		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>b) Für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li> <li>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul>			
5	Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Informations- und Kommunikationssysteme nutzen</li> <li>b) Arbeitsabläufe dokumentieren</li> <li>c) Daten pflegen und sichern</li> <li>d) Vorschriften zum Datenschutz beachten</li> </ul>	3		
6	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeitsaufträge erfassen</li> <li>b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepturen, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen</li> <li>c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen</li> <li>d) Arbeitsschritte vorbereiten</li> <li>e) Arbeitsaufgaben im Team umsetzen, Sachverhalte darstellen</li> </ul>	4	2	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>f) Einfache Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten</li> <li>g) Bedarf an Arbeitsmaterialien ermitteln</li> </ul>		4	
7	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Zur Verbesserung von Arbeitsgängen beitragen</li> <li>b) Prüfmittel und Prüfmittel auswählen und anwenden</li> <li>c) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln</li> <li>d) Die Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern</li> <li>e) Frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen</li> </ul>	4	2	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>f) Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen</li> <li>g) Betriebsmittel unter Berücksichtigung ihrer Wirkung auf Lebensmittel lagern</li> </ul>		6	
Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbstständigen Planens,	Zeitpunkt schwerpunktmäßiger		



1	2	Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	er Vermittlung (Ausbildungsjahr)		
			1	2	3
			4		
		h) Qualitätssichernde Verfahren anwenden, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackungstechnik			
8	Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 8)	a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Maßnahmen der Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) Rechtliche Vorschriften beachten	4	2	
9	Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 9)	a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen	7	2	
		c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung von Sicherheitsvorschriften bedienen d) Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten feststellen und melden		5	
10	Kontrollieren und Lagern (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 10)	a) Waren, insbesondere Frischfleisch, annehmen, Lieferung prüfen b) Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit lagern c) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen d) Umverpackungen lagern und entsorgen e) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern f) Betriebsmittel lagern	6	6	
11	Kundenorientierung (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 11)	a) Kundenerwartungen beachten b) Verkaufsgespräche führen c) Kundenwünsche berücksichtigen			6
12	Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierteilen (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 12)	a) Sensorische und Temperaturkontrollen sowie pH-Wert-Messungen durchführen b) Veränderungen während Lagerprozesse feststellen	6		
		c) Schlachttierkörper, -hälften und -viertel Tierarten zuordnen d) Alter von Schlachttierkörpern an Fleischfarbe, Knorpel, Knochen und Fett ermitteln e) Schlachttierteile von Schweinen ausbeinen und zerlegen, Teilstücke zur Verwendung vorbereiten		15	
Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbstständigen Planens,	Zeitpunkt schwerpunktmäßig-		

1	2	Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	er Vermittlung (Ausbildungsjahr)		
			1	2	3
		3	4		
13	Herstellen von Koch- und Brühwurst (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 13)	a) Rohmaterialien wölfen b) Wurstmasse einfüllen, Wurst verschließen c) Wurst räuchern, garen, brühen und kühlen	10	2	8
14	Herstellen von Pöckelware (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 14)	a) Pökellaken nach Rezepturen ansetzen	2		
15	Verpacken (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 15)	a) Erzeugnisse verpacken, insbesondere durch Vakuum- und Reifepackung b) Verpackte Waren zur weiteren Verwendung kennzeichnen c) Waren für den Transport vorbereiten	3	1	
16	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen und Braten (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 16)	a) Fleischstücke portionieren, würzen und marinieren b) Herstellen von Braten	3	2	10

#### Abschnitt II: Wahlqualifikationen gemäß § 8 Absatz 2 (B)

1	Herstellen von Gerichten (§ 8 Abs. 2 (B) Nr. 1)	a) Beilagen zubereiten, insbesondere aus Kartoffeln, Reis, Nudeln und Gemüse		3	
		b) Gerichte und Imbissartikel für den Warm- oder Kaltverkauf aus oder mit Fleisch herstellen, insbesondere Suppen, Eintöpfe, Aufläufe, Braten, Erzeugnisse mit Teig			28
		c) Salate, insbesondere Feinkostsalate, herstellen			
		d) Fertiggerichte konservieren			
2	Veranstaltungsservice (§ 8 Abs. 2 (B) Nr. 2)	a) Verkaufsgespräche durchführen, Bestellungen aufnehmen		3	
		b) Speisen, insbesondere Menüs und Buffets nach Vorgaben herstellen und anrichten			
		c) Veranstaltungsservice durchführen, insbesondere Geschirr, Besteck und Dekoration bereitstellen, Speisen ausgeben			28
3	Verpacken von Produkten (§ 8 Abs. 2 (B) Nr. 3)	a) Einflüsse von Verpackungsmethoden und -materialien auf zu verpackende Erzeugnisse beachten		3	
		b) Verpackungsmaterial und Produkte bereitstellen			
		c) Verpackungsmaschinen und -anlagen nach Vorgabe in Betrieb nehmen und bedienen d) Störungen im Verpackungsprozess melden			28

		e) Verpackte Erzeugnisse kennzeichnen f) Kontrollen durchführen			
--	--	--	--	--	--