

Nazwa: Kontroler higieny mięsa

Kod: 325506

Synteza: Wykonuje czynności pomocnicze w zakresie badania zwierząt rzeźnych i mięsa pod nadzorem lekarza weterynarii; pełni rolę asystenta lekarza weterynarii.

Zadania zawodowe: przygotowywanie zwierząt do uboju: sprawdzanie stopnia zmęczenia i pobudzenia zwierząt oraz ewentualnych objawów choroby; mierzenie wewnętrznej ciepłoty ciała zwierząt; znakowanie dla celów identyfikacyjnych tusz i ich części; dokonywanie oględzin tusz, głów, narządów wewnętrznych; rutynowe nacinanie węzłów chłonnych i tkanek; wykrywanie włośni; sporządzenie protokołu z dokonanej kontroli.