

## Mindesteinrichtung für den Betrieb Müllerin EFZ / Müller EFZ

(Nr. 21005 Fachrichtung Lebensmittel; Nr. 21006 Fachrichtung Tiernahrung)

Fassung vom 4. November 2010

<b>Allgemeines</b>	
Die Gebäude, die Mühlenanlage und die Betriebsmittel müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Insbesondere das Arbeitsrecht, das Unfallversicherungsrecht sowie die Richtlinien zur Arbeitssicherheit (SUVA), der kantonalen Feuerpolizei und den gesetzlichen Grundlagen des Umweltschutzes entsprechen.	
Verfügen Unternehmen nicht über alle Maschinen oder Betriebsmittel im eigenen Betrieb, die als Mindestanforderung definiert sind, so muss gewährleistet werden, dass der Auszubildende diesen Ausbildungsteil in einem anderen Müllereibetrieb absolvieren kann.	
<b>Betriebsräumlichkeiten / Einrichtung</b>	
Mindestanforderung	Empfehlung
Sanitäreanlagen Garderobe	Sozialräume
<b>Annehmen und Bewirtschaften von Waren (Leitziel 1.1)</b>	
Mindestanforderung	Empfehlung
Reinigungsanlage Annahme für lose und gesackte Produkte Getreidesilo	
<b>Herstellen von Getreideerzeugnissen (Leitziel 1.2)</b>	
Mindestanforderung	Empfehlung
Reinigungsanlage Netzerei Abstehzellen Griessputzmaschine Mehrstufige Vermahlung (B- und C-Passagen) Mehlmischerei Absackanlage Magazin	Labor Loseverlad

<b>Herstellen von Tiernahrung (Leitziel 1.3)</b>	
Mindestanforderung	Empfehlung
Dosieranlage Vermahlungsanlage Mischanlage Absackanlage Loseverlad Pelletieranlage	Quetsch- oder Flockieranlage
<b>Sicherstellen von Qualität, Hygiene, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz (Leitziel 1.4)</b>	
Mindestanforderung	Empfehlung
Garderobenschrank Schutzkleidung Sicherungsmaterial Erste Hilfe Set (Augendusche etc.) Persönliche Sicherheitsausrüstung Betriebliches Notfallkonzept	Aktiv in einer Organisation für Arbeitssicherheit
<b>Verschiedenes</b>	
Mindestanforderung	Empfehlung
Ausbildungskonzept gemäss Standard-Lehrplan für den Lehrbetrieb Fachliteratur	