

Lebensmittelkontrolleur/in



Berufsbeschreibung

Fliegen, Maden, Kakerlaken, Mäuse gar – eine solche Küche schließen sie sofort, die Lebensmittelkontrolleure und -kontrolleurinnen des Gesundheitsamtes. Sie kontrollieren in Restaurants, Geschäften, Hotels, Bäckereien usw., ob die servierten Lebensmittel unbedenklich für die Gesundheit der Gäste oder Kunden verzehrt werden können. Sie überprüfen die Frische der Produkte und auch, ob keine Lebensmittel über das aufgedruckte Ablaufdatum hinaus zum Verkauf angeboten werden. Ebenso überprüfen sie die aufgedruckten Preis- und Mengenangaben auf den Waren auf ihre Korrektheit und ob die Verpackungen auch das als Waren enthalten, als was sie angepriesen werden. In Lebensmittelabriken kontrollieren sie den Hygienestandard und erstellen Vorschläge zur Behebung von Mängeln, wenn sie solche in der Herstellung oder der Qualitätssicherung entdecken.

Anforderung

a) Universitäts- oder FH-Abschluss in Lebensmitteltechnologie, Landwirtschaft oder sonstiger naturwissenschaftlicher Richtung oder b) Laborant oder Drogist/in o.ä. und c) Berufserfahrung in Lebensmittelbetrieb oder -kontrolllabor oder Bäcker, Koch, Metzger, Einzelhandelskaufmann; auch Polizist.

Gute Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit, Interesse für Naturwissenschaft, Hygienebewusstsein, Gewissenhaftigkeit, Durchsetzungsvermögen, Bereitschaft zu ständiger Weiterbildung, Unbestechlichkeit, Freude an der Arbeit an wechselnden Orten.

Ausbildung

2 Jahre Weiterbildung: Theoretischer Teil 6 - 7 Monate, Praktischer Teil 17 - 18 Monate. Gesundheitsbehörde (12 Monate bei Meisterbrief in einem Lebensmittelhandwerk); 5 Monate Theorie in div. Akademien der Länder.

Entwicklungsmöglichkeiten

Fortbildungskurse mindestens alle 3 Jahre (neue Untersuchungsmethoden, gesetzliche Regelungen usw.).