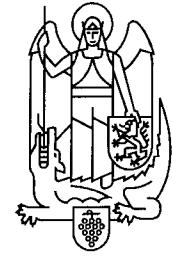


Zweckverband
Veterinär- und Lebensmittel-
überwachungsamt Jena-Saale-Holzland
(ZVL J-SH)



Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur (Stand: Juni 2018)

Berufsbild

Folgende Kenntnisse und Fertigkeiten gehören zum Berufsbild und sind daher Gegenstand der Ausbildung:

→ Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln, Lebensmittel-Zusatzstoffen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen im Sinne des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie Erzeugnissen im Sinne der TabakerzeugnisVO

- durch *Kontrollen* und *Probenahmen*

Die *Kontrollen* umfassen Prüfungen in Unternehmen diverser Betriebsarten (→ die Lebensmittel einschließlich Wein, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Tabakwaren gewerbsmäßig herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen) zur Einhaltung von folgenden Bestimmungen über:

- den Schutz der Gesundheit
- den Hygienestatus von Räumen und Ausstattung
- den hygienischen Umgang bei der Herstellung, des Behandelns und Inverkehrbringens der Erzeugnisse
- die Inhaltsstoffe bei Lebensmitteln (wie Zusatzstoffe, Rückstände und Umweltkontaminanten)
- die Verbote zum Schutz vor Täuschungen und Werbung bei Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakwaren
- kennzeichnungsrechtliche Ge- und Verbote
- die Prüfung technologischer Vorgänge unter besonderer Berücksichtigung der Grundsätze des HACCP-Konzeptes
- die Eigenkontrollen des Unternehmers
- die Rückverfolgbarkeit

Die Kontrollen setzen entsprechende Prüfungen von Schrift- und Datenträgern und die Einsichtnahme in geschäftliche Aufzeichnungen sowie die Einholung der erforderlichen Auskünfte voraus.

Die *Probenahmen* umfassen die Entnahme von:

- Planproben nach dem Rahmenprobenplan
- Anlassproben (Verdachts-, Beschwerde-, Verfolgspalten)
- Zweitproben (Gegenproben)
- Proben nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan
- Monitoring-Proben
- Umweltproben (z. B. Tupferproben)

einschließlich Anfertigung der Probenahmeprotokolle.

Die Probenahme setzt Kenntnisse bei der sensorischen Prüfung von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen hinsichtlich einer Abweichung von der Norm sowie die Durchführung orientierender physikalischer und chemischer Prüfungen und Messungen voraus. Zudem sind Kenntnisse in Bezug auf Warenkunde, Ernährungslehre einschließlich Technologie erforderlich.

→ Anordnung von Vollzugsmaßnahmen wie:

- Anordnungen zur Mängelbeseitigung
- Durchführung von Sicherstellungen und Überwachung der aus dem Verkehr genommenen Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetischen Mittel und Bedarfsgegenstände

Die Anordnungen setzen Kenntnisse in der Allgemeinen Rechtskunde, Grundzügen des Gemeinschaftsrechts, im Allgemeinen Verwaltungsrecht, Strafrecht, Strafprozess- und Ordnungswidrigkeitenrecht und Spezialrecht (→ wie Fleischhygienerecht, Gewerberecht, Handelsklassenrecht, Eichrecht) voraus.

→ Dokumentation, Elektronische Datenerfassung und -bearbeitung der Kontrollergebnisse

- Führen von Dateien, Betriebsakten, Erstellen von Statistiken, Anfertigung von Meldungen und Berichten

→ Zusammenarbeit und Informationsaustausch mit anderen Behörden (Gewerbeamt, Bauamt, Ordnungsamt, Gesundheitsamt, Umweltamt, Polizeibehörden, Stadt- und Gemeindeverwaltungen, Lebensmittelüberwachungsbehörden anderer Bundesländer, Bundesamt für Güterverkehr), wie

- Aufklärung von Gruppenerkrankungen, die ursächlich mit Lebensmitteln in Verbindung gebracht werden, gemeinsam mit dem Gesundheitsamt → dies setzt Kenntnisse in der Mikrobiologie und Parasitologie sowie zur Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung voraus
- lebensmittelhygienische Begutachtungen von Bauanträgen

bzw. anderen Institutionen, wie:

- Durchführungen von Ermittlungen in Verwaltungsverfahren und Ordnungswidrigkeitsverfahren und entsprechende Abfassung von Ermittlungsberichten als Zuarbeit für die Gerichte
- Ermittlungen zur Anzeige von Straftaten und Anzeige von Straftaten bei der Staatsanwaltschaft

→ Beratung und Aufklärung der Gewerbetreibenden und Verbraucher über die Grundsätze der Lebensmittelhygiene und zu den Vorschriften des Lebensmittelhygienerechts und seines Vollzugs sowie Hinweise für Gewerbetreibende zur Vermeidung von Zuwiderhandlungen gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen

Einstellungsbehörden, Bewerbung

Für die Einstellung und Ausbildung von Lebensmittelkontrolleuren sind in Thüringen die Landkreise und kreisfreien Städte zuständig. Somit sind Anfragen für Stellen zur Ausbildung als Lebensmittelkontrolleur an die dortigen Personal- oder Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter (VLÜÄ) zu richten.

Berufliche Zugangsvoraussetzungen

Voraussetzung für eine Bewerbung ist:

Der erfolgreiche Abschluss in einem Beruf, der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln, Lebensmittel-Zusatzstoffen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen im Sinne des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs sowie mit Erzeugnissen im Sinne des § 2 Nr. 1 des Tabakerzeugnisgesetzes (TabakerzG) vermittelt, eine Fortbildungsprüfung aufgrund des Berufsbildungsgesetzes (z.B. staatlich geprüfter Betriebsleiter, staatlich geprüfter Industriemeister, Diätkoch mit IHK-Abschluss) oder der Handwerksordnung (Meisterprüfung) bestanden hat oder wer Techniker mit staatlicher Abschlussprüfung in einem Lebensmittelberuf ist.

Insoweit sind also Meisterberufe, wie Fleischermeister, Küchen-, Bäcker- oder Kellermeister eine gute Voraussetzung für die Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur.

Dem o.g. Bewerberkreis kann das Thüringer Sozialministerium gleichstellen:

Personen, die eine Ausbildung an einer Fachhochschule, in deren Verlauf Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln, Lebensmittel-Zusatzstoffen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen im Sinne des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs sowie mit Erzeugnissen im Sinne des § 2 Nr. 1 des Tabakerzeugnisgesetzes (TabakerzG) vermittelt werden, erfolgreich abgeschlossen haben oder Bewerber aus dem mittleren und gehobenen Dienst der allgemeinen Verwaltung, die jeweils mindestens drei Jahre in der amtlichen Lebensmittelüberwachung beschäftigt waren.

Ausbildungsgang

Grundsätzlich dauert die Ausbildung zum LMK in Thüringen knapp zwei Jahre und findet im VLÜA statt. Bei überdurchschnittlichen Leistungen kann die Ausbildungszeit um bis zu 6 Monate verkürzt werden (§ 5 (2) ThürAPOLKon).

Die theoretische Ausbildung (6 Monate) muss in einer externen Ausbildungseinrichtung absolviert werden, da Thüringen über eine derartige Ausbildungsstätte nicht verfügt. Das sind folgende Ausbildungsstätten:

- Akademie für öffentliches Gesundheitswesen, Düsseldorf
- Landesakademie Baden-Württemberg, Stuttgart
- Akademie für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit am Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, München
- Berufsakademie Sachsen, Plauen

Der praktische Teil der Ausbildung wird in den VLÜÄ und dem Thüringer Landesamt Verbraucherschutz (TLV) in Bad Langensalza durchgeführt (17 Monate).

Die Ausbildung schließt mit einer praktischen, schriftlichen und mündlichen Prüfung vor der Prüfungskommission beim TLV ab.

Weiterführende, konkretisierende Bestimmungen finden sich in der Thüringer Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Lebensmittelkontrolleure.

Ausbildungskosten

Die Ausbildung erfolgt in einem Angestellten-Verhältnis zum ausbildenden Landkreis oder der kreisfreien Stadt. Die Kosten für den Lehrgang werden vom Arbeitgeber getragen. Ggf. kommt auch eine Förderung durch die zuständige Agentur für Arbeit, den Versicherungsträger, der Berufsgenossenschaft oder durch den Berufsförderungsdienst der Bundeswehr im Rahmen einer Umschulungsmaßnahme in Frage.

Rechtsgrundlagen

- Lebensmittelkontrolleur-Verordnung i. d. g. F.
- Thüringer Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Lebensmittelkontrolleure (ThürAPOLKon) i. d. g. F.