

## Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur

Schinkenpizza ohne Schinken?  
Salat mit echtem Fetakäse oder -imitat?  
Hackfleischdrehspieß statt Döner???

Dies sind nur einige der Fragen mit denen sich ein Lebensmittelkontrolleur in seinem beruflichen Alltag beschäftigt.

Lebensmittelkontrolleure überwachen die Einhaltung aller rechtlichen Vorschriften für Lebensmittel (darunter auch Nahrungsergänzungsmittel), Bedarfsgegenstände wie Textilien, Schmuck, oder Kinderspielzeug, Tabakerzeugnisse und kosmetische Mittel die gewerbsmäßig hergestellt und in den Verkehr gebracht werden.

Als Grundlage des Lebensmittelrechts dienen eine Vielzahl von Verordnungen, Gesetzen und Richtlinien aus der Europäischen Union und der Bundesrepublik Deutschland mit denen sich die Kontrolleure auskennen müssen. Auch das Gefahrenabwehrrecht oder das Ordnungswidrigkeitengesetz können zum Einsatz kommen, wenn es in einem Betrieb mal nicht ganz so läuft.



Aber die Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur ist nicht nur trockene Theorie! Der sensible Umgang mit verschiedensten Menschen, sowie die beratende Tätigkeit machen ebenfalls einen Großteil der Arbeit aus. Denn die Überwachung der Unternehmen findet in erster Line vor Ort statt, das heißt in Lebensmittelgeschäften, Fleischereien, Schlachtereien, Supermärkten und Gastronomiebetrieben, auch Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung und Industrieunternehmen gehören dazu.

Oberstes Ziel der Lebensmittelüberwachung ist die Lebensmittelsicherheit sowie der Schutz des Verbrauchers vor Irreführung und Täuschung.

Zur Erreichung dieses Ziels überprüfen die Kontrolleure regelmäßig neben der Betriebshygiene, auch die Kennzeichnung der Speisen, sowie die notwendige Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Speisekarten. Die Häufigkeit der Kontrollen für die einzelnen Betriebe regelt hierbei eine individuell erstellte Risikobeurteilung. Je nach dem wie gut oder schlecht ein Unternehmen ist, wird es ein- oder mehrmals jährlich besucht.

Auch die regelmäßige Probenahme ist ein wichtiges Instrument der Lebensmittelüberwachung. So werden beispielsweise Proben von Lebensmitteln genommen, um in den zuständigen Landes-Untersuchungsämtern festzustellen ob auf der Pizza tatsächlich echter Schinken ist oder nur ein Imitat. Auch Fragen der Herkunft oder Schadstoffbelastung werden hier geklärt. Eine enge Zusammenarbeit mit den Lebensmittelunternehmern ist hier das A und O um Problemen vorzubeugen und ein sicheres Lebensmittel für den Verbraucher zu gewährleisten.

Wer die Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur machen möchte muss allerdings bereits einiges mitbringen. Eine Ausbildung zum Koch, Bäcker, Fleischer oder einem anderem einschlägigem Lebensmittelhandwerk gehört genauso zu den Voraussetzungen wie eine entsprechende Weiterbildung zum Meister, Techniker oder Betriebswirt. Auch Absolventen eines lebensmittelnahen Studiengangs können in die Lebensmittelüberwachung einsteigen. Der Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur erfolgt in Niedersachsen im Beamtenverhältnis auf Widerruf.

Wer sich für eine Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur entscheidet, wählt einen interessanten Beruf mit großer Verantwortung für seine Mitmenschen, in einem Umfeld das einem stetigen technischen und gesetzlichen Wandel unterliegt und damit nie langweilig wird.

Man arbeitet mit dem guten Gefühl nicht nur für sich sondern auch für andere etwas zu tun!

