

Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur

- Lebensmittelkontrolleur-Verordnung LKonV -

Ausbildungsstellen

Die Ausbildung erfolgt in Nordrhein-Westfalen in den Lebensmittelüberwachungsbehörden der Kreisverwaltungen und in den kreisfreien Städten.

Voraussetzungen bzw. Anforderungsnachweis

§ 2 Einstellungsvoraussetzungen

Für die Ausbildung zur Lebensmittelkontrolleurin/ zum Lebensmittelkontrolleur in der amtlichen Lebensmittelüberwachung kann eingestellt werden,

1. wer einen Berufsabschluss mit zusätzlicher Fortbildungsprüfung^① auf Grund des Berufsbildungsgesetzes, der Handwerksordnung^② oder als Techniker^③ mit staatlicher Prüfung in einem Lebensmittelberuf besitzt;
2. Bedienstete des Polizeivollzugsdienstes^④;
3. Bewerberinnen und Bewerber aus dem Dienst der allgemeinen Verwaltung^⑤, die jeweils mindestens drei Jahre in der amtlichen Lebensmittelüberwachung beschäftigt waren, sind den Personen gem. Nr. 1 gleichgestellt;
4. wer einen Fachhochschulabschluss mit Diplomprüfung^⑥ in einem Studiengang besitzt, der Kenntnisse und Fähigkeiten auf dem Gebiet der Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände vermittelt.

Anforderungsprofile

① Fortbildungsprüfung nach dem Berufsbildungsgesetz

| Ausgangsberuf | mit Fortbildungsprüfung |
|--|--|
| Koch | Küchenmeister |
| Restaurantfachfrau (ReFa) | Serviermeister/in |
| Hotelfachfrau (HoFa) | Hotelmeister/in |
| Diätassistentin | Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin |
| Ausgang Fachoberschulreife allgemein, dann 1 Jahr Berufsfachschule Ern. und Hauswirtschaft, dann 1 Jahr Betriebspraktikum dann 2 Jahre Fachschule für Ökotrophologie | Ökotrophologin 2 Jahre Diplomökotrophologin 3 Jahre |
| Brauer | Braumeister |
| Fachmann für Systemgastronomie | → siehe Techniker |
| Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Süßwarentechnik, Fruchtsafttechnik u.a. | → siehe Techniker |

② Fortbildungsprüfung nach der Handwerksordnung

| Ausgangsberuf | mit Fortbildungsprüfung |
|----------------------|--------------------------|
| Fleischer | Fleischermeister |
| Bäcker | Bäckermeister |
| Konditor/in | Konditormeister/in |
| Hauswirtschaftler/in | Hauswirtschaftmeister/in |
| Molkereifachmann | Molkereimeister/in |

③ Techniker mit staatlicher Prüfung

| Ausgangsberuf | Zusatz | Endberuf |
|---------------|-----------------|-------------------------------------|
| Fachmann für | Hotelfachschule | Betriebsleiter → Fachrichtung Hotel |

| | | |
|--|---------------------------|---|
| Systemgastronomie | | und Gaststätten (staatl.Geprüft) |
| Fachkraft für u.a. Lebensmittel-, Süßwaren-, Fruchtsafttechnik | Meisterausbildung bei IHK | Industriemeister für u.a. Süßwaren und Lebensmitteltechnik |
| | | Berufe mit Ernährungsphysiologischer Fachrichtung: u.a. Süßwaren-, Brauerei-, Molkerei-, Fleisch-, Fischtechniker |
| | | →Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in →Techniker Hauswirtschaft und Ernährung |
| | | Betriebswirte für Hotel- und Gaststättenwesen |

④ Polizeivollzugsdienst

entsprechende laufbahnorientierte der Polizei

⑤ Bewerber/innen aus dem Dienst der allgem. Verwaltung

mindestens 3 Jahre in der Lebensmittelüberwachung

⑥ Fachhochschule

| |
|---|
| Beruf mit Diplomabschluss (Diplom in lebensmitteltechnischen Berufen) u.a. |
| Lebensmitteltechniker |
| Ökotrophologen |
| Molkereitechnik |
| Fleischtechnologien |
| Müllereitechnik |
| |

Ausbildungsdauer/Lehrgang

Der Lehrgang dauert mindestens 24 Monate. Er gliedert sich in

- tätigkeitsbezogenen theoretischen Unterricht von mindestens sechs Monate*
- geregelte praktische Unterweisung bei den Ausbildungsbehörden einschließlich Praktika

Im Rahmen des Lehrgangs sind Kenntnisse und Fertigkeiten auf folgenden Gebieten zu vermitteln:

- Allgemeine Rechtskunde, Allgemeines Verwaltungsrecht, Grundzüge des Gemeinschaftsrechts, Verwaltungstechnik einschließlich der automatisierten Datenverarbeitung und Kommunikationstechnik;
- Straf-, Strafprozess- und Ordnungswidrigkeitenrecht, Recht der öffentlichen Sicherheit und Ordnung;
- Recht des Verkehrs mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen einschließlich Weinrecht;
- Fleisch- und Geflügelfleischhygienerecht;
- Gewerbe-, Handelsklassen-, Preis- und Eichrecht;
- Warenkunde einschließlich der Technologie und des Umgangs mit Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen;
- Lebensmittel- und Betriebshygiene;
- Umwelthygiene einschließlich Abfallbeseitigung;
- Ernährungslehre einschließlich ihrer biologischen Grundlagen;

- Mikrobiologie und Parasitologie, Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten, Desinfektion, Sterilisation und Schädlingsbekämpfung;
- Betriebliche Eigenkontrollsysteme;
- Einführung in die psychologischen Grundlagen der Überwachungstätigkeit, insbesondere in Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken.

Theoretischer Unterricht

Der theoretische Lehrgang wird an der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf www.afoeg-nrw.de durchgeführt. Der Unterricht umfasst insgesamt 720 Unterrichtsstunden und gliedert sich in drei Module, die von einer praktischen Unterweisung unterbrochen wird. Innerhalb des Lehrgangs werden Leistungskontrollen in Form von Klausuren zur Überprüfung des Wissensstandes durchgeführt.

Der Lehrgang schließt mit der staatl. Prüfung ab.