

## Lehrgangsdurchführung

Der theoretische Lehrgang dauert 6 Monate und gliedert sich in drei Module, die von praktischen Unterweisungen in den Ausbildungsbehörden unterbrochen werden.

Innerhalb des Lehrganges werden Leistungskontrollen in Form von Klausuren zur Überprüfung des Wissensstandes durchgeführt. Die staatliche Prüfung legen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer vor einem in ihrem Bundesland berufenem Prüfungsausschuss ab.

Der theoretische Lehrgang vermittelt Kenntnisse, die für die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen erforderlich sind und bereitet auf die Prüfung zur/zum Lebensmittelkontrolleur:in vor.

Der Unterricht umfasst insgesamt 720 Unterrichtsstunden.

## Lehrinhalte des theoretischen Lehrganges und Aufbau der Module auf Grundlage der VO (EU) 2017/625 und der Lebensmittelkontrolleur-Verordnung

Im Rahmen des Lehrganges werden folgende Fachgebiete vermittelt:

1. Allgemeine Rechtskunde, Verwaltungsrecht
2. Straf-, Strafprozess und Ordnungswidrigkeitenrecht sowie Recht der öffentlichen Ordnung
3. Spezielle Rechtskunde, Warenkunde (tierischer und nicht-tierischer Lebensmittel)
4. Umwelthygiene, Mikrobiologie/ Parasitologie und Ernährungslehre
5. Lebensmittel- und Betriebshygiene
6. Betriebliche Eigenkontrollsysteme
7. Psychologische Grundlagen einschließlich Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken.

## Modul I

enthält die Grundlagen des allgemeinen Rechtes, speziellen Rechtes und Verwaltungsrechtes, die Grundzüge der Verwaltungstechnik sowie psychologische Grundlagen. Schwerpunkt sind ebenfalls die Grundlagen des LFGB.

## Modul II

vermittelt Kenntnisse in der Warenkunde von nicht-tierischen Lebensmitteln einschließlich Grundlagen der Technologie, mit den unter das Lebensmittelrecht fallenden Erzeugnissen sowie Grundlagen des ökologischen Landbaus und Futtermitteln. Mikrobiologie, Parasitologie, Infektionsschutz, Grundlagen der Reinigung und Desinfektion, Schädlingsmonitoring und Schädlingsbekämpfung sowie Konfliktlösungstechniken in Bezug auf die Kontrolltätigkeit, bilden den Schwerpunkt des Moduls II.

## Modul III

beschäftigt sich mit der Warenkunde von tierischen Lebensmitteln und deren Technologie mit den unter das Lebensmittelrecht fallenden Erzeugnissen. Die Fachgebiete Betriebshygiene und betriebliche Eigenkontrollsystemen werden mit praxisnahen Fallstudien vermittelt.



# Informationen

zum theoretischen Lehrgang für  
Lebensmittelkontrolleur:innen

an der Akademie für Öffentliches  
Gesundheitswesen in Düsseldorf

Stand: 2023

Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen,  
Kanzlerstraße 4, 40472 Düsseldorf

Telefon +49 (0)211 31096 0

Telefax +49 (0)211 31096 69

Internet: <https://www.akademie-oegw.de>

## Ihre Ansprechpartner:innen

### Für Auskünfte über Lehrinhalte oder andere fachliche Angelegenheiten:

#### Ausbildungsleitung Düsseldorf:

Herr Klaus Porsch  
porsch@akademie-oegw.de  
(Tel: 02 11/3 10 96-45)

Frau Sarina Horn  
horn@akademie-oegw.de  
(Tel: 02 11/3 10 96-18)

Frau Lucinda Davis  
davis@akademie-oegw.de  
(Tel: 02 11/ 3 10 96-19)

#### Ausbildungsleitung Berlin:

Herr Daniel Mertens  
mertens@akademie-oegw.de  
(Tel: 030 12087110 – 3)

### Für Auskünfte über organisatorische, technische Fragen des Lehrganges:

*Düsseldorf*  
Frau Roswitha Reuß  
reuss@akademie-oegw.de  
(Tel: 02 11/3 10 96-46)

*Berlin*  
Frau Carolin Brose  
brose@akademie-oegw.de  
(Tel: 030 12087110 – 6)

## Berufsbild der Lebensmittelkontrolleur:innen

Das Aufgabengebiet der Lebensmittelkontrolleur:innen umfasst die Überprüfung der Hygiene—und Qualitätsstandards in gewerblichen Betrieben sowie die Beratung von Verbrauchern und Gewerbetreibenden. Die Überprüfung von Kennzeichnungsvorschriften von loser sowie fertig verpackter Ware und die regelmäßige Probenahme von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln, Tabakwaren und Tätowiermitteln runden das Bild ab.

## Ziel und Inhalt des theoretischen Lehrganges

Gemäß Art. 5, Abs.4, Buchstabe a der VO (EU) 2017/625 soll das Personal, das die amtlichen Kontrollen durchführt, in seinem Zuständigkeitsbereich angemessen ausgebildet und geschult werden, um seine Aufgaben fachkundig wahrnehmen und amtliche Kontrollen konsistent durchführen zu können.

Auf nationaler Ebene ist die fachkundige Ausbildung im §42 ff des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) geregelt. Für die ausübende Tätigkeit der Überwachung ist ausschließlich fachlich ausgebildetes Personal einzusetzen.

Die Tätigkeitsfelder, die Anforderungen fachlicher Art sowie die Inhalte und Dauer der Lehrgänge sind in der Lebensmittelkontrolleur-Verordnung (LkonV) beschrieben.

## Anforderungsnachweis gemäß § 2 Lebensmittelkontrollers-Verordnung

Die Anforderungen zur Ausbildung zum/zur Lebensmittelkontrolleur:in erfüllt wer,

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

## Bewerbung um eine Ausbildungsstelle

Interessenten bewerben sich bei einer Behörde der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Städte und Kreise, um eine Ausbildungsstelle zum/ zur Lebensmittelkontrolleur:in. Die Ausbildungsbehörde führt die praktische Ausbildung innerhalb von 18 Monaten durch. Die Ausbildung dauert insgesamt 24 Monate.