

## Die einzelnen Lehrgangsmodule beinhalten folgende

### Lehrinhalte:

#### **Modul I**

enthält die Grundlagen der allgemeinen und speziellen Rechts- und Verwaltungskunde, Grundzüge des Gemeinschaftsrechts, der Verwaltungstechnik sowie der automatisierten Datenverarbeitung, Ernährungslehre, Warenkunde mit den unter das Lebensmittel- und Futtermittelrecht fallenden Erzeugnissen, mit Ausnahme der Lebensmittel tierischer und nichttierischer Herkunft.

#### **Modul II**

vermittelt weitere Kenntnisse in der Warenkunde (Lebensmittel nichttierischer Herkunft) einschließlich der Technologie und des Umganges mit den unter das Lebensmittelrecht fallenden Erzeugnissen, Umwelthygiene, Mikrobiologie, Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten, Grundlagen der Reinigung und Desinfektion, Schädlingsprophylaxe und Praxis der Schädlingsbekämpfung sowie Inhalte zur speziellen Rechtskunde. Des Weiteren werden in diesem Modul Lehrinhalte zu den psychologischen Grundlagen bei der Überwachungstätigkeit vermittelt.

#### **Modul III**

beschäftigt sich mit der Warenkunde (Lebensmittel tierischer Herkunft) einschließlich der Technologie und des Umganges mit den unter das Lebensmittelrecht fallenden Erzeugnissen. Im Rahmen der Lebensmittel- und Betriebshygiene liegt u.a. der Schwerpunkt in der Bearbeitung von Fallstudien, die die Kontrollschwerpunkte und die Einleitung von Maßnahmen zum Gegenstand haben. Des Weiteren werden Lehrinhalte zu den betrieblichen Eigenkontrollsystemen sowie zu den Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken vermittelt.

### ihre Ansprechpartner:

Für Auskünfte über Lehrinhalte oder andere fachliche Angelegenheiten:

Ausbildungsleiter: Klaus Porsch  
(Tel. 02 11/3 10 96-45).

Für den organisatorisch-technischen Ablauf des Lehrganges:

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



Akademie für  
Öffentliches  
Gesundheitswesen  
in Düsseldorf

# Informationen

**zur theoretischen Ausbildung  
zur Lebensmittelkontrolleurin/  
zum Lebensmittelkontrolleur**

**an der Akademie für Öffentliches  
Gesundheitswesen in Düsseldorf**



Stand: 2017

Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen,  
Kanzlerstraße 4, 40472 Düsseldorf

Telefon 02 11 / 3 10 96 – 0, Telefax 02 11 / 3 10 96 – 69

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

## Berufsbild

Die Tätigkeiten der Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure umfasst außer der Beratung von Verbrauchern und Gewerbetreibenden die Überprüfung der Hygiene und Qualitätsstandards in den Betrieben. Des Weiteren wird die korrekte Kennzeichnung der im Handel angebotenen Produkte überprüft und regelmäßig Probenahmen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln, Tabakwaren und Futtermitteln durchgeführt.

## Ziel und Inhalt der theoretischen Ausbildung

Im Sinne des Artikels 6 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 (Kontrollverordnung) ist das Kontrollpersonal durch eine angemessene Ausbildung zu befähigen, die Aufgaben der amtlichen Kontrollen fachkundig und sachgerecht durchzuführen.

Im nationalen Bereich wird die Durchführung der Überwachung im § 42 ff des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) geregelt. Gemäß dieser Vorschrift ist für die Überwachung ausschließlich fachlich ausgebildetes Personal einzusetzen.

In der Lebensmittelkontrolleur-Verordnung (LkonV) vom 17. August 2001 (Bundesgesetzblatt 2001, Teil 1, Nr. 45, ausgegeben zu Bonn am 31. August 2001) werden die Tätigkeitsfelder der Lebensmittelkontrolleurin/des Lebensmittelkontrolleure beschrieben, die Anforderungen fachlicher Art festgelegt, Inhalt und Dauer der Lehrgänge abgegrenzt.

## Zugangsvoraussetzungen gem. § 2 LkonV

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

1. wer 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, kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände vermittelt. (Sind dem Personenkreis in Nr. 1 gleichgestellt.

## Die Bewerbung um eine Ausbildungsstelle

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

## Lehrgangsdurchführung

Der theoretische Lehrgang dauert 6 Monate und gliedert sich in drei Module, die von einer praktischen Unterweisung 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 eingesetzten 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 Lebensmittelkontrolleurin/zum Lebensmittelkontrolleur vor. Der Unterricht umfasst insgesamt 720 Unterrichtsstunden.

## Der theoretische Lehrgang auf der Grundlage der Kontrollverordnung sowie der Lebensmittelkontrolleurverordnung vermittelt folgende Lehrinhalte:

- Allgemeine Rechtskunde einschl. Verwaltungsrecht und Verwaltungstechnik
- Spezielle Rechtskunde, Warenkunde
- Umwelthygiene, Ernährungslehre, Mikrobiologie und Parasitologie
- Lebensmittel- und Betriebshygiene
- Betriebliche Eigenkontrollsysteme
- Psychologische Grundlagen, insbesondere Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken.