

Das Beruflexikon ist ein Online-Informationstool des AMS und bietet umfassende Berufsinformationen zu fast 1.800 Berufen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.beruflexikon.at zu Berufsanforderungen, Beschäftigungsperspektiven und Einstiegsgehältern sowie zu Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Lebensmittelkontrolleurin Lebensmittelkontrolleur

Einstiegsgehalt: € 1.760,- bis € 2.850,-

INHALT

Tätigkeitsmerkmale	1
Siehe auch	2
Anforderungen	2
Beschäftigungsmöglichkeiten	2
Aussichten	2
Ausbildung	3
Weiterbildung	3
Aufstieg	3
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt	4
Impressum	4

TÄTIGKEITSMERKMALE

LebensmittelkontrolleurInnen überprüfen die Einhaltung der behördlich vorgeschriebenen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften in Betrieben, die Nahrungs- oder Genussmittel herstellen oder anbieten, wie z.B. im Einzelhandel, in Lagerhäusern, in Supermärkten, auf Märkten, in Kantinen oder in Gaststätten. Bei Verstößen gegen gesetzliche Verordnungen können sie Beschlagnahmungen durchführen, Organstrafverfügungen einleiten oder Anzeige erstatten.

LebensmittelkontrolleurInnen untersuchen Nahrungsmittel z.B. auf Parasiten oder bakterielle Erreger und kontrollieren, ob bei eingefrorenem Fleisch und Fleischerzeugnissen das Einfrierdatum angegeben ist. Sie entnehmen Lebensmittelproben, die sie entweder vor Ort testen oder an Lebensmitteluntersuchungsanstalten übermitteln. Zudem überprüfen sie die Verpackungsmaterialien und kontrollieren die Qualität von Bio-Lebensmitteln.

Weiters überprüfen LebensmittelkontrolleurInnen, ob die Produkte die vorgeschriebenen Hinweise über Allergene enthalten und ob das Haltbarkeitsdatum nicht überschritten ist. Zudem informieren und beraten sie die MitarbeiterInnen der verschiedenen Betriebe sowie HändlerInnen, ProduzentInnen und GastwirtInnen über die gesetzlichen Bestimmungen, mit dem Ziel, möglichen Gesundheitsschäden vorzubeugen.

Typische Tätigkeiten sind z.B.:

- Bauliche und gerätespezifische Anforderungen kontrollieren und bewerten
- Hygienische Bedingungen des Betriebs begutachten
- Lagerungsvorschriften und -bedingungen kontrollieren
- Untersuchungsergebnisse dokumentieren
- Geruchs- und Geschmackstests durchführen
- Arbeitsabläufe überprüfen
- Lebensmittelproben auswerten

SIEHE AUCH

- [LebensmitteltechnikerIn \(Lehre\)](#)
- [LebensmitteltechnikerIn \(UNI/FH/PH\)](#)

ANFORDERUNGEN

- Bereitschaft, an unterschiedlichen Orten zu arbeiten
- Freude am Kontakt mit Menschen
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Interesse für Chemie und Physik
- Kommunikationsfähigkeit
- Logisch-analytisches Denken
- Selbstständiges Arbeiten
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Unempfindlich gegen Gerüche sein
- Verantwortungsbewusstsein

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Beschäftigungsmöglichkeiten bieten z.B. folgende Institutionen:

- Bezirkshauptmannschaften
- Marktämter
- Gewerbeaufsichtsämter
- Ämter für Ernährungssicherheit
- Veterinäruntersuchungsämter

AUSSICHTEN

In der Lebensmittelbranche herrscht besonders im Bereich der Lebensmittelherstellung ein Fachkräftemangel. Die Überprüfung von Lebensmitteln ist eine zentrale Aufgabe der Landesverwaltungen, sodass LebensmittelkontrolleurInnen mit stabilen Berufsaussichten rechnen können. Neben Kenntnissen im Bereich Produkt- und Verfahrenstechnik sind zusätzliche Kompetenzen in den Bereichen Lebensmittelsensorik und Lebensmittelanalyse vorteilhaft. In der Lebensmittelsensorik werden sensorische und damit wichtige qualitätsbestimmende Eigenschaften, wie z.B. Farbe, Geruch, Geschmack, Form, Zartheit und Reife, sowie der Genusswert von Lebensmitteln untersucht. Die Lebensmittelsensorik ist besonders im wissenschaftlichen Umfeld der Lebensmittelbeurteilung ein wichtiger Bereich.

AUSBILDUNG

Eine gute Basis für diesen Beruf bilden Ausbildungen an höheren Lehranstalten, z.B. im Bereich Lebensmitteltechnik oder Biotechnologie. Die Ausbildung zum/zur LebensmittelkontrolleurIn ist in der Aus- und Weiterbildungsverordnung zum Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) gesetzlich geregelt. Voraussetzung für die Zulassung zur Ausbildung ist z.B. eine Berufsvorbildung durch eine Reife- oder Diplomprüfung an einer höheren technischen, gewerblichen, land- und fortwirtschaftlichen oder wirtschaftlichen höheren Lehranstalt oder der Besuch eines Kollegs an einer der genannten Schulen. Die Ausbildung dauert 9 Monate und kann z.B. an der [AGES-Akademie](#), der Aus- und Weiterbildungsakademie der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES), absolviert werden.

Nähere Informationen zur Ausbildung finden Sie im österreichischen [Rechtsinformationssystem des Bundes \(RIS\)](#).

Ausbildungen im [Ausbildungskompass](#)

Oberösterreich

[Höhere Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie - Getreide- und Biotechnologie](#) (Berufsbildende höhere Schule (BHS))

Höhere Technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie des Landes Oberösterreich

Adresse: 4600 Wels, Carl-Blum-Straße 4

Webseite: <https://www.htlmt.at/>

WEITERBILDUNG

Als Weiterbildungsmöglichkeiten kommen beispielsweise Kollegs und Universitäten infrage, z.B. im Bereich Chemie oder Lebensmitteltechnologie. Auch einschlägige Fachhochschul-Studiengänge bieten für berufserfahrene FachschulabsolventInnen sowie für BHS-AbsolventInnen eine Weiterbildungsperspektive. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit zur Ablegung einer Werkmeisterprüfung.

Weiterbildungen können bei Erwachsenenbildungseinrichtungen wie BFI und WIFI sowie bei privaten Aus- und Weiterbildungsinstituten absolviert werden, z.B. für folgende Bereiche:

- Ernährungswissenschaften
- Biotechnologie
- Technische Chemie
- Qualitätsmanagement
- Lebensmittelsicherheit
- Hygienemanagement
- Lebensmittelsensorik

AUFSTIEG

Aufstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten bestehen in leitenden Positionen sowie im Qualitätsmanagement oder in der Lebensmittelherstellung.

Eine selbstständige Berufsausübung ist z.B. im Rahmen des reglementierten Gewerbes "Chemische Laboratorien" oder der freien Gewerbe "Erzeugung von Lebensmitteln mit Ausnahme der reglementierten Nahrungsmittelerzeugung", "Organisation der Zertifizierung von Nahrungs- und Genussmitteln als 'koscher'" und "Organisation der Zertifizierung von Nahrungs- und Genussmitteln als 'halal'" möglich.

Für reglementierte Gewerbe muss bei der Gewerbeanmeldung der jeweils vorgeschriebene Befähigungsnachweis, z.B. in Form einer Befähigungsprüfung, eines bestimmten Schul- oder Studienabschlusses oder einer fachlichen Tätigkeit, erbracht werden. Ein freies Gewerbe erfordert keinen Befähigungsnachweis, sondern lediglich die Erfüllung der allgemeinen Voraussetzungen zur Anmeldung eines Gewerbes.

Weitere Informationen finden Sie auf der Website der [Wirtschaftskammer Österreich](#) sowie in der [Liste der reglementierten Gewerbe \(BMDW\)](#) und der [Liste der freien Gewerbe \(BMDW\)](#).

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 1.760,- bis € 2.850,- *

* Die Gehaltsangaben entsprechen den Bruttogehältern bzw. Bruttolöhnen beim Berufseinstieg. Achtung: meist beziehen sich die Angaben jedoch auf ein Berufsbündel und nicht nur auf den einen gesuchten Beruf. Datengrundlage sind die entsprechenden Mindestgehälter in den Kollektivverträgen (Stand: Juli 2018). Eine Übersicht über alle Einstiegsgehälter finden Sie unter www.gehaltskompass.at. Die **Mindest-Löhne** und **Mindest-Gehälter** sind in den **Branchen-Kollektivverträgen** geregelt. Die aktuellen kollektivvertraglichen **Lohn- und Gehaltstafeln** finden Sie in den **Kollektivvertrags-Datenbanken** des **Österreichischen Gewerkschaftsbundes (ÖGB)** (<http://www.kollektivvertrag.at>) und der **Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ)** (<http://www.wko.at/service/kollektivvertraege.html>).

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:

Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 26.10.22

Die aktuelle Fassung der Berufsinformationen ist im Internet unter www.berufslexikon.at verfügbar!