

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.

Nahrungsmittelkontrollorin Nahrungsmittelkontrollor

Einstiegsgehalt: € 1.760,- bis € 2.850,- Arbeitsmarkttrend: steigend ↑

INHALT

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

TÄTIGKEITSMERKMALE

NahrungsmittelkontrollorInnen kontrollieren die Einhaltung von vorgeschriebenen **Hygiene-** und **Sicherheitsvorschriften** in Betrieben, die Nahrungs- oder Genussmittel herstellen oder anbieten.

Sie nehmen Proben von Nahrungsmitteln in Gastronomiebetrieben, Supermärkten, die sie vor Ort testen oder an Lebensmitteluntersuchungsanstalten übermitteln. Sie kontrollieren die Einhaltung der behördlich vorgeschriebenen Hygiene- und **Lagerungsvorschriften**. Sie untersuchen Nahrungsmittel auf Parasiten und bakterielle Erreger. Sie kontrollieren, ob bei eingefrorenem Fleisch und Fleischerzeugnissen das Einfrierdatum angegeben ist. Verwenden HerstellerInnen **Lebensmittelimitate** wie etwa „Analogkäse“ anstatt richtigen Käse, muss der Ersatzstoff ebenfalls gekennzeichnet sein.

Weiters überprüfen sie, ob Erzeugnisse (auch lose Ware) in Bäckereien, Wurstwarenhandel und Gastronomiebetrieben die vorgeschriebenen Hinweise über **Allergene** enthalten.

Wenn NahrungsmittelkontrollorInnen Verstöße gegen gesetzliche Verordnungen feststellen, erstatten sie Anzeige. Sie können **Beschlagnahmen** durchführen und Organstrafverfügungen einleiten. Zudem dokumentieren sie die Untersuchungsergebnisse.

Lebensmittelkontrolle unterliegt strengen **Verordnungen, Richtlinien** und **Standards** (HACCP). Verordnungen dienen dem Schutz der öffentlichen Gesundheit und betreffen zum Beispiel die amtliche Überwachung für zum Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs.

NahrungsmittelkontrollorInnen informieren MitarbeiterInnen der verschiedenen Betriebe über Bestimmungen. Darüber hinaus **beraten** sie HändlerInnen, ProduzentInnen und GastwirtInnen, mit dem Ziel, möglichen Gesundheitsschäden vorzubeugen.

Siehe auch die Berufe [MikrobiologIn](#), [BiotechnologIn](#), [LebensmittelchemikerIn](#) oder den Lehrberuf [LebensmitteltechnikerIn](#).

ANFORDERUNGEN

Wichtig ist ein naturwissenschaftlich-technisches Verständnis (chemische Vorgänge) und eine gewisse Unempfindlichkeit gegenüber chemischen Reaktionsprodukten (z.B. austretende Gase und Gerüche).

- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Analytisches Denkvermögen: Untersuchung und Analyse von Lebensmitteln, Vergleichen von Untersuchungsdaten
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Gute Beobachtungsgabe
- Gute sensorische Wahrnehmung
- Selbstständiger Arbeitsstil: Z.B. Durchführen von Qualitätskontrollen
- Innovationsfähigkeit: Planung und Neueinführung von Produkten
- Umgang mit spezifischen Software-Tools: Analyse, Auswertung, Statistik, Reports

Zur Fertigungs- und Auftragssteuerung werden zum Teil mathematische Kenntnisse benötigt, ebenso zur Kostenkalkulation.

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

In der Nahrungsmittelindustrie finden in Österreich ca. 40.000 Personen Beschäftigung.

Lebensmittelaufsichtsorgane arbeiten in Büros und Labors, Bezirkshauptmannschaften, Marktämter, Gewerbeaufsichtsämter und Ämter für Ernährungssicherheit und direkt vor Ort in den zu überprüfenden Betrieben. Daher sind sie sehr viel unterwegs.

AUSSICHTEN

In der Lebensmittelsensorik werden sensorische und damit wichtige qualitätsbestimmende Eigenschaften wie z.B. Farbe, Geruch, Geschmack, Form, Zartheit, Reife und der Genusswert von Lebensmitteln untersucht. Die Lebensmittelsensorik nimmt heute im wissenschaftlichen Umfeld der **Lebensmittelbeurteilung** einen festen Platz ein,

AUSBILDUNG

Z.B. HLAs für Chemieingenieurwesen, Chemie - Schwerpunkt Lebensmittelchemie, Lebensmittel- und Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie, Getreide- und Biotechnologie, HLA für Tourismus im WIFI St. Pölten.

AbsolventInnen einer höheren technischen Lehranstalt (**HTL**) kann die Standesbezeichnung **Ingenieur/Ingenieurin** verliehen werden (Nachweis über Ausbildung und Praxis erforderlich!).

Mit einem Beschluss im Nationalrat ist der Titel "Ingenieur" für HTL-AbsolventInnen nun dem **Bachelor** gleichgestellt. Infos bieten die Websites des [Parlaments](#) und der [WKO](#).

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: <http://www.htlmt.at/>

WEITERBILDUNG

Weiterbildungsmöglichkeiten an Fachhochschulen sowie Universitäten in diesem Bereich bieten u.a. die Fächer Chemie, Ernährungswissenschaften, Biotechnologie, Technische Chemie oder Wirtschaftsingenieurwesen - Technische Chemie.

Die Österreichische Gesellschaft für Ernährung [ÖGE](#) bietet Infos über Aus- und Weiterbildung. Programme und Tagungen bietet auch die [BOKU](#) Wien.

Masterstudien und Lehrgänge: Z.B. Produktmarketing, Produkt, Marketing & Innovationsmanagement, Akadem. Lehrgang "Fresh Business Management in the Food Value Chain", Zertifikatslehrgang "CAS Sensorik" (Certificate of Advanced Studies) an der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.

Kurse und Seminare gibt es zudem in spezifischen Bereichen wie Honigsensorik, Weinsensorik, Kaffeesensorik, Gesundheitsorientierte Sensorik (Diätologie), Sensorik-Seminar zur Erkennung von Ebergeruchstoffen u.v.m.
FH: Z.B. Biotechnologie und Lebensmitteltechnologie (BSc) am [MCI](#).

Ausbildung zum bzw. zur **SensorikmanagerIn** (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft), Ausbildung zum Multisensory BrandManagerIn (Studieninstitut für Kommunikation, Düsseldorf). Infos bietet die Website des [Corporate Sense Institute](#) für integrierte multisensorische Markenbildung.

AUFSTIEG

Z.B. LebensmittelrechtlerIn, QualitätsmanagerIn, TeamleiterIn, ProjektmanagerIn, ErnährungsberaterIn, DüngemittelberaterIn, LebensmittelherstellerIn.

Grundsätzlich möglich ist die Gründung eines Marketingunternehmens oder eines Forschungszentrums. Die traditionelle Lebensmittelsensorik erweitert sich zunehmend um neue Dimensionen, was auch die Entwicklung neuer Strategien und Methoden der Forschung mit sich bringt (z.B. Eye Trackings, Face Reading). Dies ermöglicht bessere Prognosen über den Markterfolg und kann etwa auch bei der Produkt- und Verpackungsgestaltung eingesetzt werden.

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 1.760,- bis € 2.850,- *

Datengrundlage sind die entsprechenden Kollektivverträge (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: 11.04.19

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