

Lebensmittelinspektor/in



Berufsbeschreibung

Lebensmittelinspektoren und -inspektorinnen arbeiten für Gesundheitsämter und kontrollieren in Restaurants, Geschäften, Hotels, Bäckereien usw., ob die Lebensmittel unbedenklich für die Gesundheit der Gäste und Kunden verzehrt werden können. Sie überprüfen also die Frische der Produkte und auch, ob keine Lebensmittel über das aufgedruckte Ablaufdatum hinaus zum Verkauf angeboten werden. Ebenso überprüfen sie die aufgedruckten Preis- und Mengenangaben auf den Waren und ob sie auch das enthalten, als was sie angepriesen werden. In Lebensmittel Fabriken kontrollieren Lebensmittelinspektoren und -inspektorinnen den Hygienestandard und erstellen Vorschläge zur Behebung, wenn sie Mängel in der Produktionstechnologie oder der Qualitätssicherung entdecken.

Anforderung

- a) Universitätsabschluss in naturwissenschaftlicher Richtung oder
- b) FH-Abschluss in Lebensmitteltechnologie, Biochemie oder Chemie oder
- c) dipl. Naturwissenschaftliche/r Labortechniker/in (HFP), Drogist/in HF oder abgeschlossene Berufslehre mit 5 Jahren Berufspraxis in einem Lebensmittelbetrieb oder in einem Labor der Lebensmittelkontrolle.

Gute Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit, Interesse für Naturwissenschaft, Gewissenhaftigkeit, Bereitschaft zu ständiger Weiterbildung.

Ausbildung

1–2 Jahre berufsbegleitende Weiterbildung in Form von Blockkursen, unter Leitung eines/einer Kantonschemikers/-chemikerin.

Entwicklungsmöglichkeiten

Obligatorische Fortbildungskurse (neue Untersuchungsmethoden, gesetzliche Regelungen etc.).
Nachdiplomstudien an Fachhochschulen und Hochschulen.