# Lebensmittelinspektor
# Lebensmittelinspektorin

**Andere Weiterbildungen**

**Berufsfeld 2**
Nahrung

## Tätigkeiten

**Lebensmittelinspektorinnen und Lebensmittelinspektoren stellen sicher, dass die Hygiene- und Gesundheitsvorschriften bei der Zubereitung, Verarbeitung, Aufbewahrung und beim Verkauf von Lebensmitteln eingehalten werden. Sie überwachen die Qualität von Lebensmitteln sowie die Prozesse in Unternehmen und in öffentlichen Einrichtungen wie Lebensmittelgeschäften, Krankenhäusern, Restaurants oder Snackautomaten.**

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

**Inspektion von Räumlichkeiten**
- Bauprojekte für Unternehmen der Lebensmittelbranche prüfen
- Räumlichkeiten von Lebensmittel- und Getränkebetrieben besichtigen und kontrollieren
- sicherstellen, dass die Arbeitsgeräte und -utensilien sauber sind und dass die Reinigung und Desinfektion regelmässig und ordnungsgemäss durchgeführt werden

**Kontrolle von Lebensmitteln**
- Produkte, die zum Verkauf angeboten werden, auf Aussehen, Geruch, Geschmack und Haltbarkeitsdatum prüfen und testen
- überprüfen, ob die Etikettierung der Lebensmittel den Vorschriften entspricht und die Herkunft der Produkte und Lieferanten korrekt ist
- Proben entnehmen und sie beispielsweise zur chemischen oder bakteriologischen Analyse an ein Labor übergeben
- sicherstellen, dass bei der Arbeit mit Lebensmitteln die hygienischen Bedingungen gemäss der Guten Herstellungspraxis (GHP) eingehalten werden, z. B. Kühl- und Kochtemperaturen, Lagerungsbedingungen oder Kühl- und Aufwärmverfahren
- Objektivität von Lebensmittelwerbung überwachen

**Administration**
- bei Verstössen gegen die Hygienevorschriften oder gegen das Lebensmittelgesetz über Massnahmen entscheiden, z. B. Verwarnungen aussprechen oder Beschlagnahmungen von beschädigten Produkten, Maschinen oder Utensilien veranlassen
- administrative Tätigkeiten ausführen, z. B. Probeentnahme- und Inspektionsberichte verfassen oder Korrespondenz führen mit den zuständigen Stellen und betroffenen Konsumentinnen
- Lebensmittelkontrolleure und -kontrolleurinnen ausbilden und betreuen

## Ausbildung

**Ausbildungsmöglichkeiten**
Das BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) und/oder der Anstellungskanton bieten Kurse an und führen sie durch.

**Dauer**
6-8 Monate

**Module**
- Grundlagen Lebensmittelrecht
- Lebensmittelmikrobiologie, Lebensmittel- und Betriebshygiene
- Warenkunde, Lebensmitteltechnologie
- Kennzeichnungen und Anpreisungen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen
- Beurteilung der Selbstkontrolle gemäss Codex Alimentarius
- Betriebsinspektionen
- Grundlagen der Analytik

**Abschluss**
Eidg. Diplom für die amtliche Lebensmittelkontrolle

## Voraussetzungen

Zulassung zur Ausbildung:

- Bachelor in Chemie, Biochemie, Lebensmittelwissenschaften oder in allgemeinen Naturwissenschaften mit Chemie oder Biochemie als Prüfungsfach an einer Schweizer Universität
- oder abgeschlossene Berufsausbildung in Produktion, Verarbeitung oder Handel von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen und 5-jährige Berufspraxis bzw. Höhere Fachprüfung im Lebensmittelbereich

Zusätzlich zu den genannten Bedingungen:

- Anstellung in einem kantonalen Laboratorium (Lebensmittelkontrolle Schweiz)

Die kantonalen Laboratorien und die leitenden Kantonschemiker/innen erteilen Auskunft über die Ausbildung und Anstellung.

**Anforderungen**
- Kontaktfreude
- kommunikatives Geschick
- gute Beobachtungsgabe
- hohes Qualitätsbewusstsein
- sorgfältige Arbeitsweise
- Verantwortungsbewusstsein

## Weiterbildung

**Kurse**
Jährliche Fortbildungsveranstaltungen der kantonalen und eidgenössischen Aufsichtsbehörden

**Eidgenössisches Diplom**
Eidg. Diplom für die leitende amtliche Lebensmittelkontrolle (DLAL)

**Nachdiplomstufe**
Angebote von Universitäten und Fachhochschulen in Bereichen wie Unternehmensführung oder Quality Management. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

## Berufsverhältnisse

Lebensmitteinspektorinnen und Lebensmittelinspektoren sind direkt bei einem kantonalen Labor angestellt. Die Anstellung basiert auf kommunalen, städtischen oder kantonalen Reglementen. Die Berufsleute führen Kontrollen in Lebensmittelbetrieben durch oder arbeiten als Prüfungsexpertinnen, Fachberater, Laborleiterinnen. Sie können auch als Produktionsleiterin bei einem Lebensmittelhersteller, in der Industrie oder im Lebensmittelsektor im allgemeinen tätig sein. Weitere Einsatzgebiete sind die Qualitätskontrolle oder die Sortimentsüberwachung bei einem Grossverteiler oder die Tätigkeit in einer Stabsstelle.
Die Berufsleute sind sehr viel unterwegs, da ein Grossteil ihrer Arbeit vor Ort stattfindet. In der Schweiz gibt es ungefähr 60 Lebensmittelinspektorinnen und Lebensmittelinspektoren. Viele bleiben bis zur Pensionierung in ihrer Stelle. Die Beschäftigungsmöglichkeiten sind daher sehr begrenzt.

## Weitere Informationen

Lebensmittelkontrolle Schweiz
8000 Zürich
www.kantonschemiker.ch

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
3000 Bern
www.blv.admin.ch/blv/de/home/das-blv/auftrag/bildung/kantonale-lebensmittelkontrolle.html

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

## Verwandte Berufe

| | Berufsfeld / SD |
|---|---|
| Lebensmitteltechnologe/-login HFP | 2 / 0.210.17.0 |
| Naturwissenschaftliche/r Labortechniker/in HFP | 14 / 0.540.4.0 |
| Lebensmittelkontrolleur/in | 2 / 0.210.16.1 |

© 2023 berufsberatung.ch, SDBB, Bern
SDBB Vertrieb, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch