

**Andere Weiterbildungen****Tätigkeiten**

**Lebensmittelinspektoren und -inspektorinnen kontrollieren Lebensmittelbetriebe, deren Erzeugnisse sowie Geräte und Einrichtungen mittels Stichproben. Wenn Mängel vorliegen, geben sie Anweisungen zur Verbesserung der Hygiene und kontrollieren zu einem späteren Zeitpunkt deren Umsetzung.**

Zu den regelmässig von Lebensmittelinspektoren überprüften Lebensmittelbetrieben zählen zum Beispiel Metzgereien, Molkereien, Lebensmittelabriken, Getränkehersteller, Bäckereien-Konditoreien-Confiseries, Restaurants, Hotels und Kantinen. Ausserdem untersuchen sie Verkaufslokale, Grossverteiler, Handels- und Lagerbetriebe, Apotheken, Kioske und Marktstände.

In all diesen Betrieben führen Lebensmittelinspektorinnen regelmässig Stichprobenkontrollen durch. Manchmal greifen sie auch aufgrund von Hinweisen von Konsumentinnen ein. In der Regel führen sie die Kontrollen unangemeldet durch. Bei ihren Kontrollen prüfen sie die Produkte mit den Augen und mit dem Geruchs- und Geschmackssinn. Teilweise führen sie vor Ort einfache Tests durch.

Lebensmittelinspektoren überprüfen das Aussehen, die Frische und Temperatur der Lebensmittel, aber auch Artikelbezeichnungen, Preis- sowie Mengenangaben auf Verkaufspackungen und Ausschreibungen. Des Weiteren begutachten sie die Sauberkeit und Funktionsfähigkeit von Fabrikations-, Verkaufs- und Lagerräumen sowie von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Handwaschgelegenheiten.

Die vor Ort entnommenen Proben lassen Lebensmittelinspektorinnen im kantonalen Labor untersuchen. Wenn sie Mängel finden, beanstanden sie diese mit verbindlichen Anordnungen und überprüfen zu einem späteren Zeitpunkt, ob sie behoben wurden. Liegen schwerwiegende Missstände vor, beschlagnahmen sie Waren, Geräte und Räumlichkeiten für die vorübergehende Aufhebung des Betriebs. Bei gravierenden Zuwiderhandlungen verfügen sie die Betriebsschliessung. Ein solches Vorgehen erfordert von ihnen einerseits Durchsetzungsvermögen und andererseits Fingerspitzengefühl und gute Kommunikationsfähigkeit.

Die Aufgaben von Lebensmittelinspektoren verlagern sich immer mehr aufs Qualitätsmanagement in den Betrieben. Das setzt voraus, dass sie Schwachstellen in den Produktionsbereichen bezüglich Herstellungshygiene, Technologie und Qualitätssicherung rasch erkennen und Verbesserungen vorschlagen können. Zusätzlich unterstützen sie die Verantwortlichen auch bei Neu- und Umbauten von Lebensmittelbetrieben. Als Ausbilder vermitteln sie zudem an Fachschulen ihr Wissen in Kursen und Vorträgen.

**Berufsfeld 2**  
Nahrung**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV) vom 27.5.2020

**Ausbildungsmöglichkeiten**

Zurzeit besteht keine Ausbildungsmöglichkeit. Die gesetzlichen Grundlagen über die Ausbildung sind in Revision.

**Module**

- Lebensmittelmikrobiologie
- Toxikologie
- Warenkunde
- Lebensmittelverfahrenstechnik
- Lebensmittelrecht
- Trinkwasserversorgung
- Gebrauchsgegenstände
- Lebensmittelkontrolle
- Qualitätsmanagement
- Lebensmittelkette
- Lebensmittelhygiene und HACCP

**Abschluss**

- Eidg. anerkanntes Diplom "Lebensmittelinspektor/in"
- "Diploma of Advanced Studies (DAS) in Food Safety"

## Voraussetzungen

---

- Abschluss eines Studiums mit Masterdiplom in Chemie, Biochemie, Lebensmittelwissenschaften oder in allgemeinen Naturwissenschaften mit Chemie oder Biochemie als Prüfungsfach an einer Schweizer Universität  
oder
- Universitärer Bachelorabschluss  
oder
- Abgeschlossene Berufsausbildung in Produktion, Verarbeitung oder Handel von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen und 5-jährige Berufspraxis bzw. Höhere Fachprüfung im Lebensmittelbereich  
und
- Die Anstellung in einem kantonalen Laboratorium (Lebensmittelkontrolle Schweiz) ist Voraussetzung für die Aufnahme zur Ausbildung.

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

### Anforderungen

- Kontaktfreude
- kommunikatives Geschick
- gute Beobachtungsgabe

## Weiterbildung

---

### Kurse

Jährliche Fortbildungsveranstaltungen der kantonalen und eidgenössischen Aufsichtsbehörden

### Nachdiplomstufe

Angebote von Fachhochschulen in Bereichen wie Unternehmensführung, Quality Management u. a.

## Berufsverhältnisse

---

Lebensmittelinspektorinnen und Lebensmittelinspektoren arbeiten im Auftrag von Gemeinden, Bezirken, Kantonen oder Städten und sind meist direkt bei einem kantonalen Labor angestellt. Die Anstellung und der Lohn basieren auf kommunalen, städtischen oder kantonalen Reglementen. In der Schweiz gibt es ca. 55 Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren. Sie führen Kontrollen in Lebensmittelbetrieben durch oder arbeiten als Prüfungsexperte/-expertin, Fachberater/in, Laborleiter/in oder sind als Produktionsleiter/in bei einem Lebensmittelhersteller, in der Industrie oder im Lebensmittelsektor im allgemeinen tätig. Weitere Einsatzgebiete sind die Qualitätskontrolle oder die Sortimentsüberwachung in einem Grossverteiler oder die Tätigkeit in einer Stabsstelle.

## Weitere Informationen

---

Lebensmittelkontrolle Schweiz  
[www.kantonschemiker.ch](http://www.kantonschemiker.ch)

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

---

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Lebensmitteltechnologe/-login (HFP) 2 / 0.210.17.0  
Naturwissenschaftliche/r Labortechniker/in (...) 14 / 0.540.4.0