Lebensmittelaufsichtsorgan (m./w./d.)

BERUFSBESCHREIBUNG

Lebensmittelaufsichtsorgane kontrollieren die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften. Sie suchen Betriebe auf, die Lebens- und Genussmittel, Kosmetika oder auch Spielzeuge für Kleinkinder herstellen oder anbieten und überprüfen, ob entsprechende Gesetzes- und Hygienevorschriften eingehalten werden. Sie nehmen auch Proben von Lebensmitteln und Kosmetika, die sie an Lebensmitteluntersuchungsanstalten übermitteln. Wenn sie Hygieneverstöße feststellen, verhängen sie Organstrafverfügungen; bei schwerwiegenden Verstößen erstatten sie Anzeige. Lebensmittelaufsichtsorgane sind bei Bezirkshauptmannschaften oder Marktämtern beschäftigt.

Ausbildung

Die Ausbildung für Lebensmittelaufsichtsorgane ist gesetzlich geregelt.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- die Einhaltung rechtlicher Bestimmungen sowie von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften kontrollieren
- Produktproben entnehmen
- Fleischuntersuchungen, Rückstandsuntersuchungen durchführen
- Lebensmittel auf Parasiten und bakterielle Erreger untersuchen
- allgemeine Laborarbeiten ausführen
- Untersuchungsergebnisse zusammenfassen, auswerten und dokumentieren
- festgestellte Missstände aufzeichnen
- Mitarbeiter*innen der Betriebe über Bestimmungen informieren und beraten
- Organstrafverfügungen verhängen, Beschlagnahmungen durchführen

Anforderungen

- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn

- chemisches Verständnis
- Datensicherheit und Datenschutz
- gute Beobachtungsgabe

- Argumentationsfähigkeit / Überzeugungsfähigkeit
- Durchsetzungsvermögen
- Kommunikationsfähigkeit
- Konfliktfähigkeit

- Aufmerksamkeit
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Gesundheitsbewusstsein
- Rechtsbewusstsein
- Sicherheitsbewusstsein
- Verschwiegenheit / Diskretion

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein
- Mobilität (wechselnde Arbeitsorte)

- systematische Arbeitsweise

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft