

Die Ausbildung von staatlich geprüften Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemikern ist in drei Abschnitte gegliedert: Grundstudium und Hauptstudium an einer Universität sowie berufspraktische Ausbildung in der amtlichen Lebensmittelkontrolle. Das Universitätsstudium umfasst zwei Prüfungsabschnitte; es ist mit Bestehen des zweiten Prüfungsabschnittes nach mindestens 8 Semestern und der Abgabe der wissenschaftlichen Abschlussarbeit abgeschlossen. Die Hochschulabsolventen haben mit dem damit verbundenen Diplom ein abgeschlossenes Studium und können als Diplom-Lebensmittelchemikerinnen und -chemiker in den Beruf einsteigen.

Der erfolgreiche Abschluss des Universitätsstudiums, d.h. die erste Staatsprüfung, gilt aber auch als Voraussetzung für den Zugang zur berufspraktischen Ausbildung in der amtlichen Lebensmittelkontrolle, dem sogenannten praktischen Jahr. Diese berufspraktische Ausbildung ist insbesondere auf die Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle ausgerichtet.

Aufgrund der begrenzten Zahl an Praktikumsplätzen werden darüber hinaus weitere Zulassungskriterien in den einzelnen Ländern festgelegt. Die AG Junge LebensmittelchemikerInnen (AG JLC) der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG) der GDCh stellt regelmäßig eine Übersicht über die Bedingungen des Praktischen Jahres zusammen und veröffentlicht diese auf ihrer Internetseite unter <http://www.ag-jlc.de/>.

Grundsätzlich sollte aus Sicht des BLC und der LChG jeder Studierende der Lebensmittelchemie die Möglichkeit haben, das zweite Staatsexamen zu absolvieren [\[1\]](#).

Das praktische Jahr soll die staatlich geprüften Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker dazu befähigen, die Rechtsvorschriften zur Beurteilung von Lebensmitteln einschließlich Wein, Futtermitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Tabakerzeugnissen anzuwenden, angemessene Prüfpläne zu erstellen und fundierte lebensmittelrechtliche Gutachten anzufertigen. Darüber hinaus werden spezielle Kenntnisse zur Durchführung amtlicher Kontrollen einschließlich Kontrollmethoden und Verwaltungsrecht, Risikoerkennung und -bewertung sowie Krisen- und Qualitätsmanagement vermittelt. Die berufspraktische Ausbildung ist mit Bestehen des dritten Prüfungsabschnittes, d.h. der zweiten Staatsprüfung abgeschlossen. Dieser Abschluss berechtigt zur Führung der Bezeichnung "staatliche geprüfte Lebensmittelchemikerin" oder "staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker". Die Absolventen haben nicht damit nicht nur die Voraussetzung für den Einstieg in den Staatsdienst, sondern sind auch gefragte Spezialisten in Handelslaboratorien und Lebensmittelindustrie.

Universitäre und sich anschließende berufspraktische Ausbildung in der amtlichen Lebensmittelkontrolle zum/zur staatlich geprüften Lebensmittelchemiker/in erfolgen auf der Basis der von der Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) im Jahr 2010 beschlossenen Musterausbildungs- und Prüfungsordnung für Lebensmittelchemiker/-innen und staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker/-innen (Muster APVOLMChem) [\[2\]](#). Mit dieser Muster APVOLMChem wurden die Vorgaben der europäischen Kontrollverordnung (EG) Nr. 882/2004 zur Qualifikation des amtlichen Kontrollpersonals speziell für Lebensmittelchemiker umgesetzt. Zur berufspraktischen Ausbildung der staatlich geprüften Lebensmittelchemiker/-innen" wird auf den gleichnamigen Leitfaden verwiesen [\[3\]](#).

Zusätzlich hat eine von der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) beauftragte Arbeitsgruppe (AfAB) in einem Modulsystem die Inhalte der Ausbildung für die an der amtlichen Lebensmittelkontrolle beteiligten Berufsgruppen abgebildet. Die sogenannten AfAB-Module ("Ausbildungsmodule für Kontrollpersonal der amtlichen Lebensmittelüberwachung") sind in einen Allgemeinen Teil (Einführungsmodule bzw. Pflichtmodule für Kontrollpersonal), der für alle beteiligten Berufsgruppen gilt, und in spezielle berufsbezogene Teile (z.B. Spezialmodule für staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker) untergliedert. Sie wurden zwischen den Ländern abgestimmt und sind von der LAV beschlossen worden. Die AfAB-Module werden hier für zum Download ergänzt, sobald die offizielle Genehmigung der LAV vorliegt, diese zu veröffentlichen.

Die Ausbildungseinrichtungen sind gehalten, ihren Unterricht entsprechend auszurichten. Dabei bietet es sich an zu prüfen, welche Module oder Modulteile in sinnvoller Weise bereits während der universitären Ausbildung und welche im Rahmen der berufspraktischen Ausbildung (praktisches Jahr) angeboten werden. So bieten einige Universitäten z. B. Vorlesungen zum Qualitätsmanagement (Modul VIII), zum Lebensmittelrecht (Modul X) und zum allgemeinen Recht/Verwaltungsrecht (Module I und II) an. Vereinzelt können Modulinhalte zur Vermeidung einer Überfrachtung der Ausbildung als Fortbildung (außerhalb der Ausbildung) vermittelt werden; das betrifft z. B. Modul VI, Methodik/Grundlagen der Gesprächsführung, Konfliktlösungstechniken. Alle Modulinhalte müssen vor Aufnahme einer Tätigkeit in der amtlichen Lebensmittelkontrolle vermittelt worden sein.

Beide, die universitäre und die berufspraktische Ausbildung, sind auf Länderebene organisiert und werden in den meisten Bundesländern durchgeführt. Hierzu muss, um ein einheitliches Qualifikationsniveau sowie gegenseitige Anerkennung abzusichern, die Musterausbildungs- und Prüfungsordnung bei der Erarbeitung entsprechender Landesverordnungen durch alle Bundesländer eingehalten werden.

Ablauf und Inhalte der Ausbildung und Prüfungen können der Muster APVOLMChem entnommen werden. Hier ein kurzer Überblick zu Ablauf und Inhalten:

Während des Universitätsstudiums werden die naturwissenschaftlichen Kenntnisse und Fähigkeiten unter Einbeziehung der einschlägigen Rechtsgebiete die für die Ausübung des Berufs des Lebensmittelchemikers bzw. der Lebensmittelchemikerin notwendig sind, vermittelt. Der erste Ausbildungsabschnitt (Grundstudium bzw. ersten Prüfungsabschnitt) umfasst Vorlesungen und Praktika in anorganischer und analytischer Chemie, organischer Chemie, physikalischer Chemie, Physik und Biologie. Zu den Ausbildungsinhalten des zweiten Prüfungsabschnitts (Hauptstudium) gehören insbesondere Chemie und Lebensmittelchemie einschließlich Analytik, Biochemie und Ernährungslehre, Toxikologie und Umweltanalytik, Mikrobiologie, Lebensmittel- und Futtermittelhygiene sowie Technologie. Diesen Schwerpunkten sind jeweils umfangreiche Praktika angeschlossen.

Die berufspraktische Ausbildung in der amtlichen Lebensmittelkontrolle (praktisches Jahr) umfasst die Untersuchung und Beurteilung von Erzeugnissen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, des Weingesetzes und des Vorläufigen Tabakgesetzes sowie die Durchführung der amtlichen Kontrollen in einschlägigen Betrieben. Die Ausbildung erfolgt in den amtlichen Untersuchungseinrichtungen der Länder auf Basis eines Ausbildungsplanes. Eine vergleichbare Tätigkeit an einer von der zuständigen Landesbehörde vor Beginn der Ausbildung als gleichwertig anerkannten Einrichtung (z.B. Universität, Forschungseinrichtung, freies Laboratorium, Wirtschaft) kann auf Antrag auf die Ausbildungszeit bis zu vier Monaten angerechnet werden. Während des praktischen Jahres erfolgen praktische Tätigkeiten in den Bereichen der genannten Erzeugnisse und des Qualitätsmanagements sowie eine Hospitation bei einer entsprechenden Kontrollbehörde von mindestens 4 Wochen. Ein begleitendes Fachseminar zu wissenschaftlichen und verwaltungstechnischen Fragen von mindestens 2 Wochenstunden unterstützt die praktischen Tätigkeiten.

Weitere Informationen sind auch bei <http://www.ag-jlc.de/index.php/das-studium> zu finden.

Anhang:

[1] Positionspapier der Lebensmittelchemischen Gesellschaft und des Bundesverbandes der Lebensmittelchemiker/ -innen im öffentlichen Dienst zur berufspraktischen Ausbildung in der amtlichen Überwachung [rokdownload menuitem="90" downloaditem="125"]

[/rokdownload] [direct download="true"](#)

[2] Muster APVOLMChem [rokdownload menuitem="90" downloaditem="172"]

[/rokdownload] [direct download="true"](#)

Geschrieben von: Astrid Freund

Dienstag, den 09. Oktober 2012 um 16:04 Uhr - Aktualisiert Mittwoch, den 24. Januar 2018 um 11:07 Uhr

---

[3] Leitfaden zur berufspraktischen Ausbildung zu Staatlich geprüften  
Lebensmittelchemikern/-innen [rokdownload menuitem="90" downloaditem="242"  
direct\_download="true"]  
[/rokdownload]