

# Pilzkontrolleur/in VAPKO

## kontrollieren, prüfen, sortieren, beraten, freigeben

Im Spätsommer beginnt für Pilzliebhaber die langersehnte Saison. Um sicher zu gehen, dass die gesammelten Pilze geniessbar sind, werden sie auf die örtliche Pilzkontrollstelle zu den Pilzkontrolleuren und Pilzkontrolleurinnen gebracht. Diese sortieren giftige, ungeniessbare, verdorbene oder soweit zerschnittene Pilze, dass deren Art nicht mehr erkannt werden kann, aus und vernichten sie in Gegenwart der Überbringer. Die grosse Herausforderung bei der Kontrolle verbirgt sich im Wachstumsstadium der jeweiligen Pilzart. Während des Wachstums verändert sich die Optik in Farbe und Form stetig, was die Zuordnung erschwert. Wenn zu junge

Pilze anderen Sorten ähneln, sind sie im ausgewachsenen Stadium oft besser erkennbar. Nebst der Kontrolle der Pilze machen die Kontrolleure und Kontrolleurinnen gerne darauf aufmerksam, wie man Pilze transportiert, aufbewahrt und zubereitet.

Wenn sie Zeit haben, gibt es auch mal einen Tipp für ein Kochrezept. Im Allgemeinen arbeiten sie jedoch hochkonzentriert und haben wenig Zeit für ein Schwätzchen, denn sie erledigen eine äusserst verantwortungsvolle Aufgabe, die sehr viel Know-how und Erfahrung voraussetzt. Für die exakte Bestimmung der Pilze brauche es Wissen, Zeit, eine gute Nase und ein genaues Auge.



### Was und wozu?

- ▶ Damit sich die Pilzliebhaber keine Vergiftung oder Magenverstimmung zuzieht, prüft der Pilzkontrolleur das Sammelgut auf das Vorhandensein von ungeniessbaren Pilzen und Giftpilzen, prüft die Pilze bezüglich ihrer Qualität und gibt nur frische Speisepilze ohne Maden und Schimmel frei.
- ▶ Damit der Pilzliebhaber auch schwerverdauliche Speisepilze so zubereitet, dass sie problemlos gegessen werden können, gibt ihm die Pilzkontrolleurin Tipps zur Zubereitung und weist ihn darauf hin, dass gewisse Pilze 20 Minuten lang gekocht werden müssen, bevor man sie essen kann.
- ▶ Damit sich niemand an Pilzen vergiftet, die aufgrund des Transports in einem luftdichten Plastiksack giftige Substanzen freigesetzt haben, weist der Pilzkontrolleur die Pilzliebhaber darauf hin, nur luftdurchlässige Behälter zu verwenden und die Pilze nicht zu hoch aufzuschichten.
- ▶ Damit später nachgewiesen werden kann, welche Pilze konsumiert worden sind, stellt die Pilzkontrolleurin für alle kontrollierten Pilze gratis einen Kontrollschein aus, der das Datum der Kontrolle, den Namen des Verbrauchers sowie die Art und das Gewicht der Pilze enthält.

### Facts

**Zutritt** Zur eidg. Prüfung zugelassen wird, wer mindestens einen Ausbildungskurs der Schweizerischen Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane (VAPKO) absolviert und sich in einer Pilzkontrollstelle, einem Pilzverein oder sonst einer Fachorganisation die nötigen Vorkenntnisse angeeignet hat. Die Prüfung findet im Rahmen des Ausbildungskurses statt.

**Ausbildung** Die Kandidaten und Kandidatinnen werden in Lebensmittelrecht, Toxikologie, Giftpilzerkennung, Korbkontrolle und Bestimmung von 70 verschiedenen Pilzen geschult und danach geprüft, um das eidg. anerkannte Diplom zu erlangen. Dipl. Pilzkontrolleure und Pilzkontrolleurinnen müssen regelmässig Weiterbildungskurse besuchen und mind. alle 5 Jahre einen Eignungstest absolvieren, um in ihrer Funktion tätig zu bleiben.

**Sonnenseite** Die Daseinsberechtigung der Pilzkontrollstellen ist durchaus gegeben: Pilzkontrolleure und Pilzkontrolleurinnen verhindern jährlich dutzende von Pilzvergiftungen!

**Schattenseite** Die Experten und Expertinnen tragen eine grosse Verantwortung gegenüber ihren Kunden. Manchmal kämpfen sie gegen hartnäckige, trügerische Ammenmärchen, denn wenn z.B. eine Schnecke einen Pilz angefressen hat, bedeutet dies noch lange nicht, dass er auch für Menschen bekömmlich ist.

**Gut zu wissen** Pilzkontrolleure und Pilzkontrolleurinnen arbeiten auf einer von der Gesundheitskommission geschaffenen, amtlichen Pilzkontrollstelle. Die Wahl Kontrolleure und Kontrolleurinnen erfolgt durch den Gemeinderat.

### Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Belastbarkeit	■		
Beobachtungsgabe	■	■	■
Entscheidungsfähigkeit	■	■	■
Gewissenhaftigkeit, Verantwortungsbewusstsein	■	■	■
gutes Augenmass, guter Geruchssinn, guter Geschmackssinn	■	■	■
Interesse an Überwachung und Kontrolle	■	■	■
Kommunikationsfähigkeit, Durchsetzungsvermögen	■	■	■
kritische Wahrnehmungs- und Urteilsfähigkeit	■	■	■
Kundenorientierung, freundliches Auftreten	■	■	■
Merkfähigkeit	■	■	■

### Karrierewege

↑	Notfall-Pilzexperte/-in, qualifizierte Tätigkeit im Pilzhandel bei Lebensmittelbetrieben, die Speisepilze produzieren, verarbeiten oder in Verkehr bringen
↑	Pilzkontrolleur/in VAPKO
↑	Keine spezifische Grundbildung erforderlich (siehe Zutritt)