

Inspecteur/-trice des denrées alimentaires

contrôler, surveiller, examiner, documenter, se plaindre

Les inspecteurs et inspectrices des denrées alimentaires travaillent pour les autorités sanitaires, les municipalités ou les cantons et inspectent les restaurants, les hôtels, les boulangeries, les laiteries, les fabricants de produits alimentaires, les grossistes, etc. pour s'assurer que les aliments sont sans danger pour la santé des clients et des consommateurs.

Les inspecteurs et inspectrices des denrées alimentaires vérifient donc la fraîcheur des produits et s'assurent également qu'aucune denrée alimentaire n'est mise en vente au-delà de la date de péremption imprimée sur les produits. Ils vérifient aussi les informations de prix et de quantité

imprimées sur les marchandises et si celles-là contiennent ce qu'elles sont censées contenir. Dans les usines alimentaires, les inspecteurs et inspectrices des denrées alimentaires contrôlent les normes d'hygiène et élaborent des propositions de mesures correctives s'ils découvrent des lacunes dans la technologie de production ou l'assurance qualité.

Les inspecteurs et inspectrices des denrées alimentaires exercent une activité similaire à celle des contrôleurs et contrôleuses des denrées alimentaires, sauf qu'ils évaluent le respect des règles d'hygiène moins en effectuant eux-mêmes des tests physiques et chimiques.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin de s'assurer qu'un restaurant respecte toutes les règles d'hygiène, l'inspecteur des denrées alimentaires poursuit l'avertissement d'un client, selon lequel il y a un manque de propreté dans ce restaurant.
- ▶ Afin de s'assurer que le contenu des aliments est frais, l'inspecteur des denrées alimentaires effectue des contrôles ponctuels, vérifie l'exactitude des quantités et des dates de péremption sur les emballages.
- ▶ Afin de s'assurer qu'une boucherie n'est pas avertie et ne fait attention aux règles d'hygiène qu'en raison des désagréments, l'inspectrice des denrées alimentaires effectue sa visite sans préavis.
- ▶ Afin de s'assurer que les plats qui sont envoyés par un service de messagerie d'une grande cuisine sont frais et proprement emballés, l'inspectrice des denrées alimentaires vérifie l'équipement et le matériel d'emballage.

Les faits

Admission a) Bachelor (HEU) en chimie, biochimie, sciences alimentaires ou sciences naturelles générales (avec la chimie ou la biochimie comme branche d'examen) ou b) formation professionnelle avec CFC dans le domaine alimentaire (production, transformation, commerce) et c) 5 ans d'expérience professionnelle ou examen professionnel supérieur dans le domaine alimentaire. d) Emploi dans un laboratoire cantonal.

Formation 6-8 mois cours en cours d'emploi sous la direction d'un chimiste de canton.

Les aspects positifs Dans cette profession, on est souvent en déplacement et on a toujours le bon sentiment de prévenir les maladies et les intoxications alimentaires. Les

plaintes ne sont pas acceptées avec plaisir, mais après coup, on sait qu'on a fait quelque chose de bien.

Les aspects négatifs Si, grâce au travail des inspecteurs et inspectrices des denrées alimentaires, un manque d'hygiène est découvert, ce processus peut également être déplaisant. C'est notamment le cas si les exploitants d'un établissement alimentaire ou de restauration sont intransigeants et peu coopératifs.

Bon à savoir La gestion de la qualité devient de plus en plus importante dans cette profession. Par conséquent, les inspecteurs et inspectrices des denrées alimentaires s'occupent également de l'amélioration de l'hygiène des processus de production ou soutiennent la transformation des installations de production alimentaire.

Profil requis

	avantageux	important	très important
bon sens de l'odorat, bon sens du goût	■		
capacité à s'imposer	■		
capacité de communiquer, facilité de contact	■		
capacité de gérer les conflits, pas d'allergies	■		
conscience, sens des responsabilités	■	■	
empathie, discrétion	■	■	
intérêt pour l'alimentation	■	■	■
intérêt pour le monitoring et le contrôle	■	■	■
sens de l'observation, compréhension rapide	■		
sensibilisation à l'hygiène, sens de l'ordre et de la propreté	■	■	

Plans de carrière

