

# Ispettore/trice delle derrate alimentari

**controllare, monitorare, esaminare, documentare, lamentarsi**

Gli ispettori e le ispettrici delle derrate alimentari lavorano per le autorità sanitarie, i comuni o i cantoni e ispezionano ristoranti, alberghi, panetterie, caseifici, produttori di generi alimentari, grossisti, ecc. per garantire che gli alimenti siano sicuri per la salute degli ospiti e dei clienti.

Gli ispettori e le ispettrici delle derrate alimentari controllano quindi la freschezza dei prodotti e anche che non vengano messi in vendita prodotti alimentari oltre la data di scadenza stampata su di essi. Controllano anche le informazioni sui prezzi, le quan-

tità stampate sulla merce e se contengono ciò che viene pubblicizzato.

Nelle fabbriche alimentari controllano gli standard igienici ed elaborano proposte di azioni correttive, in caso vi siano carenze nella tecnologia di produzione o nella garanzia della qualità. Gli ispettori e le ispettrici delle derrate alimentari svolgono un'attività simile a quella dei controllori e delle controllorie delle derrate alimentari, con la differenza, che valutano il rispetto delle norme igieniche diversamente, perché non effettuano essi stessi test fisici e chimici.



## Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché sia garantito che un ristorante rispetti tutte le norme igieniche, l'ispettore delle derrate alimentari segue il commento di una mancanza di pulizia da parte di un ospite.
- ▶ Affinché sia evitato che una macelleria non venga avvertita e presti attenzione solo alle norme igieniche a causa dell'inconveniente, l'ispettrice delle derrate alimentari effettua la sua visita senza preavviso.
- ▶ Affinché sia garantito che il contenuto degli alimenti di un super-

mercato sia fresco, l'ispettore delle derrate alimentari effettua controlli a campione, controlla le quantità e le date di scadenza sulla confezione per verificarne l'esattezza.

- ▶ Affinché sia garantito che le pietanze che vengono inviate da una grande cucina ai clienti tramite corriere siano fresche e confezionate in modo pulito, l'ispettrice delle derrate alimentari controlla le attrezzature e il materiale di imballaggio.

## Fatti

**Accesso** a) Bachelor (università) in chimica, biochimica, scienze alimentari o scienze naturali generali (con chimica o biochimica come materia d'esame) oppure  
b) apprendistato professionale presso AFC nel settore alimentare (produzione, trasformazione, commercio) e  
c) 5 anni di esperienza professionale o esame professionale superiore nel settore alimentare.  
d) Impiego in un laboratorio cantonale.

**Formazione** 6-8 mesi sotto la guida di un/a chimico/a cantonale.

**Gli aspetti positivi** In questa professione si è molto in viaggio e sempre con la buona sensazione di prevenire malattie e intossicazioni alimentari. Certo, i reclami non sono accettati

volentieri, ma in seguito si sa di aver fatto qualcosa di buono.

**Gli aspetti negativi** Se grazie al lavoro degli ispettori e delle ispettrici delle derrate alimentari, si scopre una mancanza di igiene, tale processo potrebbe diventare penoso. Ciò vale soprattutto se gli operatori di un'azienda alimentare o di catering si dimostrano intransigenti e poco collaborativi.

**Buono a sapersi** La gestione della qualità sta diventando sempre più importante in questa professione. Perciò, gli ispettori e le ispettrici delle derrate alimentari si occupano anche di migliorare l'igiene industriale nei processi produttivi o di sostenere la modifica degli impianti di produzione alimentare.

## Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
buon senso dell'olfatto, buon senso del gusto	██████████		
capacità di comunicare, facilità nei contatti	██████████		
capacità di imporsi	██████████		
capacità di risolvere i conflitti, nessuna allergia	██████		
consapevolezza in materia di igiene, senso dell'ordine e della pulizia	██████████		
coscienziosità, senso di responsabilità	██████████		
empatia, discrezione	██████████		
interesse per il cibo	██████████		
interesse per il monitoraggio e il controllo	██████████		
senso di osservazione, comprensione rapida	██████		

## Percorsi di carriera

Corsi d'aggiornamento obbligatori (nuovi metodi d'analisi, norme giuridiche ecc.)

Studi post-laurea presso le scuole universitarie professionali e le università

Ispettore/trice delle derrate alimentari

Bachelor (università) in chimica o biochimica o formazione equivalente (vedi ammissione)