

# Controllore/a delle derrate alimentari

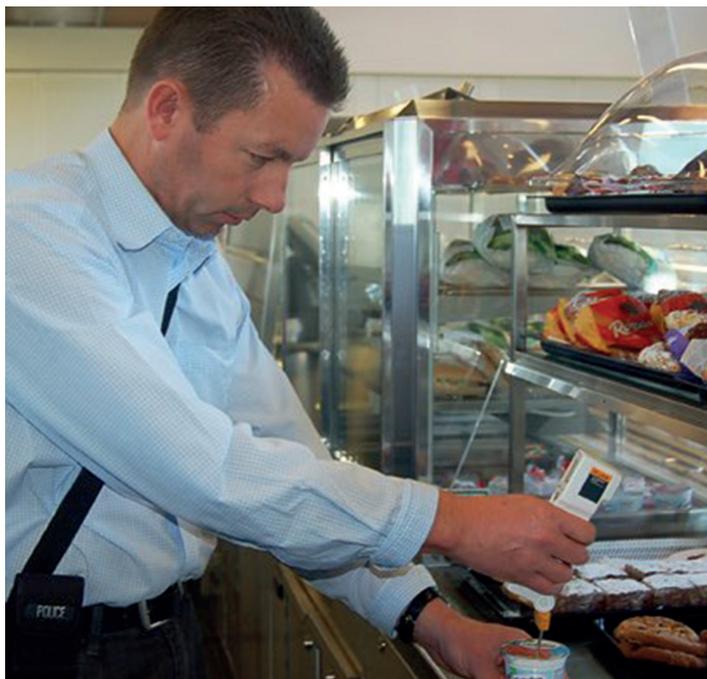
## controllare, monitorare, esaminare, documentare, lamentarsi

Ova biologiche che non sono biologiche, pesce deteriorato, scarsa igiene nella gelateria – tutto ciò accade. I controllori e le controllori delle derrate alimentari sono in viaggio per i comuni e i cantoni, visitando aziende di ogni tipo dell'industria alimentare, che si tratti di un ristorante, di una macelleria, di un supermercato o di un produttore di sushi. Lì, controllano gli alimenti per verificarne la freschezza e l'igiene, prendono le misure o fanno analizzare i campioni in laboratorio.

I controllori e le controllori delle derrate alimentari controllano il rispetto delle norme di legge e consigliano le aziende su tutte le questioni relative alla garanzia di freschezza dei

prodotti alimentari. In caso di reclamo, essi fissano dei termini entro i quali il difetto deve essere eliminato. Al momento stabilito, ispezionano nuovamente l'azienda e, se necessario, adottano misure sanzionatorie.

I controllori e le controllori delle derrate alimentari hanno compiti simili a quelli degli ispettori e delle ispettrici delle derrate alimentari, ma di solito sono un po' meno esigenti. L'interesse per le scienze naturali è importante per la professione, poiché i controllori e le controllori delle derrate alimentari non si limitano a valutare la qualità dei prodotti alimentari e il rispetto delle norme igieniche ad occhio, ma effettuano regolarmente anche test chimici e fisici.



### Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché il consumatore sia protetto dagli alimenti cattivi e dall'inganno, il controllore delle derrate alimentari controlla se la merce mantiene ciò che promette l'imballaggio, se le date di scadenza sono corrette e se gli alimenti contengono ingredienti nocivi.
- ▶ Affinché il bar possa migliorare i suoi standard igienici, il controllore delle derrate alimentari spiega pazientemente al gestore perché sta criticando vari aspetti e gli dice come correggerli al meglio.
- ▶ Affinché lo snack bar in questione possa rimediare il più rapidamente possibile alle sue carenze, la controllora delle derrate alimentari gli invia un ammonimento. Se ancora non reagisce, è autorizzata a chiudere il locale.

### Fatti

**Accesso** Di norma, un diploma federale (esame professional superiore EPS) in una professione nel settore alimentare o della ristorazione: per esempio dirigente del ramo panetteria-pasticceria-confetteria EPS, tecnologo/a dell'industria lattiera EPS, capo cucina EPS, ecc. È inoltre richiesta la conferma dell'assunzione da parte di un'autorità pubblica.

**Formazione** Almeno 3 mesi di educazione continua. La formazione viene impartita da chimici cantonali senior e varia da cantone a cantone. Il certificato rilasciato per l'ammissione come controllore/a delle derrate alimentari è valido solo nel cantone in cui è stato effettuato l'esame. Tuttavia, i cantoni possono riconoscere i rispettivi certificati.

**Gli aspetti positivi** Per non perdere l'appetito, i controllori e le controllori delle derrate alimentari vanno ogni giorno da un stabilimento all'altro e si

assicurano che possiamo gustare il nostro cibo senza preoccupazioni. Così facendo, rendono un grande valore e danno agli ospiti una sensazione di sicurezza.

**Gli aspetti negativi** I controllori e le controllori delle derrate alimentari criticano regolarmente e spesso devono emettere ammonimenti. Quindi è ovvio che non sempre sono ospiti graditi. La professione richiede perciò sensibilità, forte assertività e una pelle dura.

**Buono a sapersi** Il prelievo di campioni, l'esecuzione di test chimici e le discussioni con i vari fornitori di alimenti, questo e altro ancora, determinano la vita quotidiana di questi professionisti. Conoscono le norme sugli additivi, i requisiti igienici che devono essere soddisfatti e come reagire in caso di non conformità. Il lavoro appare molto diverso a seconda della situazione.

### Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
buon senso dell'olfatto, buon senso del gusto	[Bar chart showing moderate importance]		
capacità di comunicare, facilità nei contatti	[Bar chart showing high importance]		
capacità di imporsi	[Bar chart showing moderate importance]		
capacità di risolvere i conflitti, nessuna allergia	[Bar chart showing low importance]		
consapevolezza in materia di igiene, senso dell'ordine e della pulizia	[Bar chart showing high importance]		
coscienziosità, senso di responsabilità	[Bar chart showing high importance]		
empatia, discrezione	[Bar chart showing high importance]		
interesse per il cibo	[Bar chart showing high importance]		
interesse per le scienze naturali	[Bar chart showing high importance]		
senso di osservazione, comprensione rapida	[Bar chart showing moderate importance]		

### Percorsi di carriera

MAS in ingegneria civile e ambientale, MAS in gestione aziendale; Master of Business Administration MBA
CAS in Food Quality Insight, CAS in Food Responsibility o CAS in Food Product and Sales Management
MSc in Life Sciences – Food & Beverage Innovation, MSc in Business Administration
Insegnante di scuola professionale
Ingegnere/a in tecnologia alimentare SUP (Bachelor)
Ispettore/trice delle derrate alimentari
<b>Controllore/a delle derrate alimentari</b>
Diploma federale (EPS) in una professione nel settore alimentare o della ristorazione (vedi ammissione)