

Descrizione

Il controllore e la controllora delle derrate alimentari garantiscono la protezione del consumatore assicurando il rispetto delle norme igieniche e sanitarie legate alle attività di preparazione, trasformazione, conservazione, manipolazione e vendita degli alimenti. Controllano la qualità dei prodotti alimentari e i processi nelle aziende e nei luoghi di distribuzione pubblica: ospedali, ristoranti, distributori automatici, mercati, ecc.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

Ispezione dei locali

- visitare e controllare i locali degli stabilimenti alimentari e di somministrazione di bevande
- assicurarsi che gli apparecchi e gli utensili di lavoro siano puliti e che la pulizia e la disinfezione vengano effettuate regolarmente e correttamente

Controllo dei prodotti alimentari

- controllare e testare i prodotti in vendita: aspetto, odore, data di scadenza, ecc.
- verificare la conformità dell'etichettatura degli alimenti ed oggetti d'uso ed esaminare la provenienza dei prodotti e dei fornitori
- effettuare prelievi e inviarli al laboratorio per analisi chimiche, batteriologiche, ecc.
- assicurarsi che gli alimenti siano manipolati in condizioni igieniche conformi alla Buona prassi di fabbricazione (BPF): temperatura di refrigerazione e di cottura, condizioni di stoccaggio, metodi di raffreddamento e riscaldamento, ecc.
- controllare la conformità della pubblicità relativa ai prodotti alimentari e oggetti d'uso

Amministrazione

- decidere le misure da adottare in caso di violazione delle norme igieniche o di mancato rispetto della legislazione sul commercio delle derrate alimentari e oggetti d'uso e redigere una notifica di contestazione: sequestro di prodotti, di macchinari o utensili deteriorati, ecc.
- svolgere i compiti amministrativi legati alla funzione: redazione di rapporti di prelievo e ispezione, corrispondenza con le varie autorità e altri enti interessati, ecc.

Formazione

La formazione si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione.

Durata: da 6 a 8 mesi

Luogo: Laboratori cantonali e servizi per la sicurezza alimentare e di veterinaria

Contenuti della formazione:

- basi legali
- microbiologia alimentare, igiene delle derrate alimentari e delle aziende
- merceologia, tecnologie delle derrate alimentari
- caratterizzazione/indicazioni per derrate alimentari e oggetti d'uso
- valutazione del controllo autonomo secondo il Codex Alimentarius
- ispezioni aziendali
- fondamenti di analitica

Al termine della formazione e sostenuto l'esame teorico e pratico si consegue il diploma federale per il controllo ufficiale delle derrate alimentari.

Requisiti

- bachelor in chimica, biochimica, scienze alimentari o scienze naturali generali (con chimica o biochimica come materia d'esame), rilasciato da un'università svizzera, un politecnico federale o una scuola universitaria professionale (SUP)
- oppure attestato federale di capacità (AFC) nella produzione, trasformazione o commercio di derrate alimentari e 3 anni di esperienza professionale

Inoltre, per tutti i titoli menzionati:

- impiego presso un laboratorio cantonale di controllo delle derrate alimentari

Nota: la formazione e l'esame delle persone preposte all'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari sono disciplinati dall'ordinanza federale [RS 817.042](#).

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Senso di osservazione
- Capacità di analisi
- Senso critico
- Spirito metodico
- Spirito decisionale
- Facilità redazionale
- Facilità di contatto
- Resistenza psichica

Condizioni di lavoro

I controllori e le controllori delle derrate alimentari sono direttamente impiegati da un laboratorio cantonale di controllo delle derrate alimentari. Questi professionisti e queste professioniste effettuano controlli nelle aziende del settore alimentare ed oggetti d'uso. Sono chiamati a tenere corsi di sensibilizzazione ai responsabili dei servizi alimentari nell'ambito della legislazione. Sono spesso in trasferta, poiché l'80% delle loro attività si svolge sul campo, mentre il rimanente 20% viene dedicato a compiti amministrativi eseguiti in ufficio.

Poiché la funzione di controllore o controllora delle derrate alimentari è molto specializzata, le persone che occupano queste posizioni raramente le lasciano prima del pensionamento. Le possibilità di assunzione sono quindi molto limitate. È possibile una riconversione nel settore privato (ristorazione, industria) come specialista in materia di controllo, valutazione dei rischi e controllo qualità.

Perfezionamento

- formazione continua in tecnologia alimentare, legislazione e comunicazione, organizzata da amministrazioni pubbliche o associazioni
- diploma federale per il controllo ufficiale di livello dirigenziale delle derrate alimentari
- corsi di perfezionamento

Altre offerte di formazione continua

su: www.orientamento.ch/perfezionamento

Professioni affini

- Chimico / Ingegnere chimico (U)/Chimica / Ingegnera chimica (U)
- Chimico SUP/Chimica SUP
- Ingegnere in scienze alimentari (U)/Ingegnera in scienze alimentari (U)
- Ingegnere in tecnologia alimentare SUP/Ingegnera in tecnologia alimentare SUP
- Ingegnere in tecnologie del vivente SUP/Ingegnera in tecnologie del vivente SUP
- Tecnico alimentarista SSS/Tecnica alimentarista SSS

Indirizzi

Dipartimento della sanità e della socialità
Laboratorio cantonale
Via Mirasole 22
6500 Bellinzona
Telefono: 091 814 61 11
<http://www.ti.ch/laboratorio>