

## Descrizione

L'ispettore e l'ispettrice delle derrate alimentari svolgono un servizio pubblico di protezione della salute dei consumatori in applicazione alla legislazione federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso. Sono funzionari dei laboratori cantonali e possono svolgere questa attività solo se hanno conseguito il diploma specifico riconosciuto dall'Ufficio federale della sanità.

Essi ispezionano le aziende operative nel settore alimentare: negozi, industrie, importatori, esercizi pubblici, mense aziendali o scolastiche, istituti pubblici (ospedali, case per anziani, ecc.), buvette (stabili o occasionali di sagre o feste campestri) e spacci ambulanti dei mercati. Il loro compito è di verificare l'osservanza delle disposizioni federali: l'igiene generale e del personale, i locali, le attrezzature, il modo di stoccaggio, di conservazione e di esposizione delle derrate.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

- controllo dell'igiene dei locali, delle apparecchiature, degli utensili, delle merci;
- verifica dell'applicazione dell'autocontrollo;
- valutazione dei rischi legati al commercio di derrate alimentari;
- supervisione del trattamento igienico delle derrate alimentari;
- verifica dei modi di manipolazione, lavorazione e preparazione delle derrate;
- verifica della conformità alla legislazione dell'etichettatura e dell'imballaggio delle derrate;
- decisione di misure in caso di constatazione di irregolarità;
- prelievi spontanei o su direttiva del laboratorio cantonale;
- esecuzione delle misure decise;
- elaborazione di rapporti sulle inchieste, sui prelievi, sulle ispezioni;
- contatti con autorità o categorie interessate;
- formazione;
- apprezzamento di progetti di costruzione per aziende del ramo alimentare (superficie, volume, attrezzature, aerazione, ecc.).

## Formazione

Durata: 1 anno

La formazione può essere assolta solamente parallelamente all'attività professionale in un laboratorio cantonale presso il quale si è assunti.

Contenuti della formazione: prescrizioni federali in materia di controllo derrate alimentari, merci e tecnologia delle derrate alimentari, igiene dei prodotti alimentari e igiene d'impresa, microbiologia, esame organolettico, ispezioni d'impresa, rapporti e protocolli d'ispezione, ecc.

Al termine della formazione e sostenuti gli esami si consegue il diploma federale.

(Ordinanza concernente la formazione e l'esame delle persone preposte all'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari del 9 novembre 2011, Stato 1° dicembre 2015, in revisione).

La formazione subirà grosse modifiche.

## Requisiti

Per l'ammissione all'esame

- bachelor o master universitario (università o scuola universitaria professionale) in chimica, biochimica, scienze alimentari o altri curricula nel settore delle scienze naturali
- esperienza professionale di 2-3 anni in imprese di trasformazione, o presso un laboratorio di controllo delle derrate alimentari
- impiego presso un laboratorio cantonale

In casi eccezionali potranno essere ammessi candidati senza diploma universitario ma provvisti di una vasta esperienza e dotati di alte conoscenze professionali.

NOTA:

Si accede alla formazione solamente se assunti da un laboratorio cantonale. Ulteriori informazioni presso i laboratori cantonali.

La formazione è in fase di ristrutturazione.

## 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

Gli ispettori delle derrate alimentari sono funzionari pubblici e lavorano presso i laboratori cantonali.

Si spostano frequentemente per effettuare i controlli sul posto; una parte minore della loro attività è dedicata a pratiche amministrative, a compiti di insegnamento agli operatori dei settori confrontati con le derrate alimentari e di informazione al pubblico.

I posti di lavoro disponibili sono molto rari.

## Perfezionamento

- formazione continua, organizzata da amministrazioni pubbliche o associazioni;
- corsi di postformazione

Altre offerte di formazione continua su:

<http://www.orientamento.ch/perfezionamento>

## Professioni affini

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

## Indirizzi

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