Inspecteur des denrées alimentaires
Inspectrice des denrées alimentaires

Description

L'inspecteur ou l'inspectrice des denrées alimentaires assurent la protection du consommateur en veillant au respect des règles d'hygiène et de salubrité liées aux activités de préparation, de transformation, de conservation, de manipulation et de vente des aliments. Ils contrôlent la qualité des produits alimentaires et les processus dans les entreprises et dans les lieux de débits publics: hôpitaux, restaurants, distributeurs automatiques, marchés, etc.

Leurs principales activités consistent à:

Inspection des locaux

- étudier les projets de construction pour des entreprises de la branche alimentaire;
- visiter et contrôler les locaux des établissements d'alimentation et de débits de boissons;
- s'assurer que les appareils et ustensiles de travail sont propres et que le nettoyage et la désinfection sont effectués régulièrement et correctement;

Contrôle des produits alimentaires

- contrôler et tester les produits mis en vente: aspect, odeur, goût, date de péremption, etc.;
- vérifier la conformité de l'étiquetage des denrées et examiner la provenance des produits et des fournisseurs;
- opérer des prélèvements et les transmettre au laboratoire pour analyses chimiques, bactériologiques, etc.;
- veiller à ce que les aliments soient manipulés dans des conditions hygiéniques conformes aux Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF): température de réfrigération et de cuisson, conditions d'entreposage, méthodes de refroidissement et de réchauffage, etc.;
- contrôler l'objectivité de la publicité relative aux produits alimentaires;

Administration

- décider des mesures à prendre en cas de violation des règles d'hygiène ou de non-respect de la législation sur le commerce des denrées alimentaires et dresser un avis d'infraction: séquestre de produits, de machines ou d'ustensiles dégradés, avertissement, etc.;
- assurer les tâches administratives liées à la fonction: rédaction de rapports de prélèvements et d'inspection, correspondance avec les différentes autorités et les administrés concernés, etc.;
- former et encadrer les contrôleurs des denrées alimentaires.

Environnement de travail

Les inspecteurs des denrées alimentaires agissent également comme conseillers auprès du personnel des établissements et sont amenés à donner des cours de sensibilisation aux responsables des services alimentaires dans le cadre de la législation. Ils sont souvent en déplacement, car 80% de leurs activités se déroulent sur le terrain, le reste représentant des tâches administratives exécutées au bureau.

Formation

La formation d'inspecteur ou d'inspectrice des denrées alimentaires s'acquiert en emploi.

Lieux

- Services de la consommation/de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires.

Durée

- 6 à 8 mois.

Conditions d'admission

- bachelor en chimie, biochimie, sciences alimentaires ou sciences naturelles générales (avec la chimie ou la biochimie comme branche d'examen), délivré par une université suisse, une école polytechnique fédérale ou une haute école spécialisée (HES);
- ou certificat fédéral de capacité (CFC) ou autre formation dans la production, la transformation ou le commerce de denrées alimentaires et 5 ans d'expérience professionnelle.

De plus, pour tous les titres mentionnés:

- emploi dans un laboratoire cantonal de contrôle des denrées alimentaires.

Remarque: la formation et l'examen des personnes chargées de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires sont régis par l'ordonnance fédérale RS 817.042.

Titre obtenu

- diplôme d'inspecteur ou d'inspectrice des denrées alimentaires délivré par la Confédération.

Contenu

- bases légales;
- microbiologie des denrées alimentaires, hygiène des denrées alimentaires et hygiène d'entreprise;
- connaissance des marchandises, technologies des denrées alimentaires;
- étiquetage et publicité relative aux denrées alimentaires et aux objets usuels;
- appréciation de l'autocontrôle conformément au Codex Alimentarius;
- inspections d'établissements;
- fondements de l'analyse.

© SDBB | CSFO - orientation.ch - 09.02.2023

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Sens de l'observation
- Capacité d'analyse
- Sens critique
- Esprit méthodique
- Esprit de décision
- Facilité de rédaction
- Facilité de contact
- Résistance nerveuse

Perspectives professionnelles

Les inspecteurs des denrées alimentaires sont directement employés par un laboratoire cantonal de contrôle des denrées alimentaires. Ces professionnels effectuent des contrôles dans des entreprises du secteur alimentaire ou travaillent en tant que conseillers techniques ou chefs de laboratoire. La fonction d'inspecteur ou d'inspectrice des denrées alimentaires étant très spécialisée, les personnes occupant ces postes les quittent rarement avant la retraite. Les possibilités d'engagement sont dès lors très limitées. Il y a environ 60 inspecteurs pour toute la Suisse, dont 15 pour la Suisse romande. Une reconversion dans le domaine privé (restauration, industrie) en tant que spécialiste en matière de contrôle, d'évaluation des risques et d'assurance-qualité est possible.

Perfectionnement

Les inspecteurs des denrées alimentaires peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- formation continue en technologie alimentaire, législation et communication, organisée par les administrations ou par les associations;
- diplôme fédéral en direction du contrôle des denrées alimentaires;
- stages de perfectionnement.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Chimiste / Ingénieur chimiste UNI/EPF/Chimiste / Ingénieure chimiste UNI/EPF
- Ingénieur en sciences alimentaires EPF/Ingénieure en sciences alimentaires EPF
- Ingénieur HES en biotechnologie/Ingénieure HES en biotechnologie
- Ingénieur HES en chimie/Ingénieure HES en chimie
- Ingénieur HES en technologie alimentaire/Ingénieure HES en technologie alimentaire
- Technicien ES en agroalimentaire/Technicienne ES en agroalimentaire

Adresses

Groupement romand des inspecteurs des denrées alimentaires (GRIRDA)
M. Claude Bridy - OFCO/Inspection des denrées alimentaires et des eaux
Ch. des Boveresses 155
1066 Epalinges
Tél.: 021 316 39 23
Email: Claude.Bridy@vd.ch