



Responsabile del Controllo Qualità

Dove e come lavora

Il Responsabile del Controllo Qualità si inserisce nell'Area Produzione e, nello specifico, nel Laboratorio di Analisi, di cui è il responsabile, in aziende agroalimentari di qualsiasi dimensione, anche se in quelle più piccole solitamente gli stessi compiti vengono svolti dal Responsabile della Produzione.

Cosa fa

Il Responsabile del Controllo Qualità segue i manuali per la qualità dei prodotti e dei processi produttivi (HACCP, ISO, ecc.), sviluppa piani di miglioramento aziendale, segue e coordina le attività di laboratorio, controlla i fornitori e i processi produttivi. Il Responsabile del Controllo Qualità organizza, coordina e programma verifiche, analisi e procedure specifiche per valutare la qualità delle materie prime in ingresso e dei prodotti finiti in uscita, verifica, quindi, se questi rispondono a quanto stabilito dalle normative o da richieste del mercato. Effettua controlli e test, analisi e verifiche utilizzando strumenti di misura, evidenzia anomalie e verifica fattori che determinano uno scadimento qualitativo dei prodotti. È colui che controlla le fasi del processo di produzione, i materiali acquistati e verifica l'andamento dei prodotti dopo la distribuzione commerciale, prevedendo, in caso di problemi, il ritiro e le necessarie analisi. Il Responsabile del Controllo Qualità intrattiene relazioni con tutti i reparti dell'azienda: con la direzione aziendale, con l'amministrazione, con il reparto acquisti, con la produzione e con l'Area Commerciale. Segue, inoltre, i rapporti dell'azienda con Enti e Autorità di verifica e di controllo oltreché i rapporti con laboratori esterni.

Formazione

Solitamente questa figura è ricoperta da un laureato in Agraria (Scienze e tecnologie agrarie/animali/alimentari/vinicole ed enologiche, Biotecnologie, Biotecnologie per l'alimentazione), in Medicina Veterinaria (Medicina veterinaria, Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, Scienze e tecnologie animali, Biotecnologie, Biotecnologie per l'alimentazione) o in Scienze (Biologia, Chimica, Chimica industriale, Biotecnologie, Biotecnologie industriali), a seconda dell'ambito di attività dell'azienda.

Competenze tecniche

Il Responsabile del Controllo Qualità deve possedere ottime conoscenze delle metodologie e delle tecniche di gestione della qualità in ambito aziendale, nonché delle normative, internazionali e nazionali, specifiche per lo sviluppo e la gestione del sistema qualità (HACCP, ISO, ecc.). Deve, quindi, possedere buone conoscenze di chimica, biologia e microbiologia, tecnologie alimentari e conservazione degli alimenti, oltreché saper utilizzare specifici strumenti di misura e test tipici dei laboratori. Deve, inoltre, possedere ottime conoscenze delle materie prime e dei processi produttivi necessari alla loro trasformazione, quindi, dei prodotti commercializzati.



Competenze digitali e linguistiche

Per tale figura sono richieste competenze digitali da utilizzatore generico/esperto, dovendo utilizzare specifici strumenti di misura e test di laboratorio, oltreché la conoscenza della lingua inglese.

Competenze trasversali, caratteristiche personali e disponibilità

Completano e caratterizzano tale figura l'attitudine ad organizzare il proprio lavoro e quello di altri, al problem solving, al lavoro di gruppo oltreché a scrivere relazioni. Deve, infine, essere una persona molto precisa, con una mentalità analitica e, in alcuni casi, disponibile a lavorare fuori orario.

Note

Il Veterinario

Nel caso delle aziende che si occupano della produzione, lavorazione e conservazione di carne e di prodotti a base di carne, il Responsabile del Controllo Qualità cura direttamente i contatti con gli allevamenti che forniscono la materia prima, in quanto è incaricato di coordinare e di verificare tutte le attività finalizzate alla "tracciabilità" delle carni, oltreché di svolgere i controlli igienico-sanitari sugli allevamenti. In questo caso tale figura è ricoperta da un laureato in Medicina Veterinaria.

Per approfondire

Quaderno PHAROS n. 19/2012 "Attività e professionalità nel settore agro-alimentare veneto".