

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Disporre la catalogazione e l'accettazione delle materie prime ricevute attenendosi ai protocolli previsti, valutando il grado di qualificazione (es. schede tecniche e certificazioni di accompagnamento, ecc.) e realizzando la differenziazione in base alla composizione dei prodotti da ottenere

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - verifica documentazione di accompagnamento: **2 casi**

Dimensione 2 - verifica mezzi/strutture di trasporto: **1 caso**

Dimensione 3 - misurazioni fisiche: **1 caso**

Dimensione 4 - verifiche imballaggi: **1 caso**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 2 - Redigere protocolli di controllo aziendali definendo modalità, tempi di raccolta dei campioni e tipologia di analisi di laboratorio da eseguire su materie prime, semilavorati, prodotti e materiali da imballaggio

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - protocolli di campionamento e analisi su materie prime, semilavorati, prodotti: **3 casi**

Dimensione 2 - protocolli di campionamento e analisi su imballaggi: **1 caso**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 3 - Realizzare analisi di laboratorio a partire dalle indicazioni definite nei protocolli di controllo, rilevando la composizione microbiologica e chimico-fisica delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti e dei materiali da imballaggio

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - controllo strumentazioni e condizioni ambientali: **1 caso**

Dimensione 2 - realizzazione analisi su materie prime, semilavorati e prodotti: **1 caso**

Dimensione 3 - controlli su imballaggi: **1 caso**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 4 - Redigere report e resoconti delle prove di laboratorio eseguite, rielaborando i dati e i risultati raccolti in informazioni utili per effettuare la valutazione della qualità di materie prime, semilavorati, prodotti e materiali da imballaggio

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - raccolta dati: **1 caso**

Dimensione 2 - analisi dati: **1 caso**

**ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI
PRODOTTI ALIMENTARI**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Disporre la catalogazione e l'accettazione delle materie prime ricevute attenendosi ai protocolli previsti, valutando il grado di qualificazione (es. schede tecniche e certificazioni di accompagnamento, ecc.) e realizzando la differenziazione in base alla composizione dei prodotti da ottenere

1 - VERIFICA DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO

Grado di complessità 2

1.2 CONTROLLO CONFORMITÀ

Verificare che le caratteristiche documentate e rilevate in accettazione siano conformi ai requisiti di legge (es. presenza dei lotti delle materie prime alimentari in DDT), a quanto previsto dalle schede tecniche di produzione e dai contratti commerciali

Grado di complessità 1

1.1 CONTROLLO COMPLETEZZA

Verificare che i documenti di accompagnamento della materia prima contengano tutte le informazioni commerciali e legali necessarie ad identificarne e descriverne lo stato fisico

2 - VERIFICA MEZZI/STRUTTURE DI TRASPORTO

Grado di complessità 1

2.1 CONTROLLO DOCUMENTAZIONE MEZZI

Verificare, attraverso il controllo della specifica documentazione, che i mezzi di trasporto (camion, cisterne ecc.) e le strutture di contenimento (es. bancali) rispettino le condizioni di pulizia ed igiene previste (lavaggi effettuati, carichi precedenti, presenza di condense, presenza di muffe ecc.) anche sulla base delle normative relative ai prodotti alimentari refrigerati e non

3 - MISURAZIONI FISICHE

Grado di complessità 1

3.1 MISURAZIONI FISICHE

Effettuare la pesatura e le misurazioni obbligatorie di temperatura del prodotto e verificare le

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

temperature rilevate durante il trasporto (registro temperature)

4 - VERIFICHE IMBALLAGGI

Grado di complessità 1

4.1 VERIFICHE INTEGRITÀ E SANITÀ

Verificare il livello di integrità e le condizioni igienico-sanitarie degli imballaggi secondari e terziari

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- norme relative a tracciabilità dei prodotti alimentari
- norme per la prevenzione dei pericoli legati alla contaminazione alimentare
- norme relative al confezionamento dei prodotti alimentari e MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti)
- schede tecniche di produzione
- contratti commerciali
- documenti di accompagnamento dei prodotti e DDT
- documenti di registrazione delle condizioni igienico-sanitarie dei mezzi di trasporto
- materie prime in ingresso alla lavorazione
- mezzi di trasporto
- strutture di contenimento
- imballaggi secondari e terziari
- strumenti per la pesatura
- strumenti per la rilevazione della temperatura dei prodotti

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- tecniche di pesatura
- tecniche di rilevazione delle temperature dei prodotti
- tecniche di ispezione visiva
- procedure di prova di integrità di imballaggi

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- conformità verificata delle materie prime alle specifiche previste nelle schede tecniche di produzione e nei contratti commerciali
- conformità verificata delle condizioni di igiene dei mezzi di trasporto ai parametri previsti
- peso delle materie prime rilevato
- temperatura delle materie prime rilevate
- integrità degli imballaggi verificata

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'intero insieme dei metodi e delle tecniche di qualificazione delle materie prime

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: conduzione reale o simulata della verifica di conformità documentale e fisica di almeno due tipologie di materia prima in ingresso alla produzione di un prodotto alimentare
2. colloquio tecnico relativo alle verifiche di integrità degli imballaggi delle materie prime

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Redigere protocolli di controllo aziendali definendo modalità, tempi di raccolta dei campioni e tipologia di analisi di laboratorio da eseguire su materie prime, semilavorati, prodotti e materiali da imballaggio

1 - PROTOCOLLI DI CAMPIONAMENTO E ANALISI SU MATERIE PRIME, SEMILAVORATI, PRODOTTI

Grado di complessità 1

1.1 IDENTIFICAZIONE REQUISITI

Individuare i requisiti in relazione ai quali eseguire i campionamenti di legge, tenendo conto delle criticità di impatto della materia prima/semilavorato/prodotto sulla produzione e con riferimento a: soglie e limiti di legge in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, requisiti richiesti da eventuali certificazioni volontarie, i requisiti commerciali e quelli derivanti dalla qualificazione del fornitore, i requisiti determinati da eventuali specifiche emergenze/alert alimentari contingenti

1.1 PIANIFICAZIONE CAMPIONAMENTI

Definire il piano dei campionamenti tenendo conto del grado di rischio secondo il sistema HACCP e delle frequenze eventualmente previste dalla normativa, individuando tempi (periodicità e specifici momenti), metodi, strumenti (elettronici, meccanici, manuali) e responsabilità dei campionamenti e stabilendo le soglie di significatività dei campioni da prelevare

1.1 PROGRAMMAZIONE DELLE ANALISI

Programmare, sulla base del piano di campionamento, le diverse tipologie di analisi definendone le tempistiche in relazione ai tempi di produzione ed alle risorse disponibili (analisi interne/esternalizzate)

2 - PROTOCOLLI DI CAMPIONAMENTO E ANALISI SU IMBALLAGGI

Grado di complessità 1

2.1 DEFINIZIONE PROTOCOLLI DI CAMPIONAMENTO ED ANALISI

Definire, sulla base delle caratteristiche degli imballaggi e dei prodotti, il tipo di controlli da eseguire sugli imballaggi in ordine alla conformità di etichette, loghi ed altre componenti descrittive alle norme MOCA ed alle specifiche contrattuali, e le analisi ed i controlli di tipo fisico (misure, dimensioni, incollature, forature ecc.)

**ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI
PRODOTTI ALIMENTARI**

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- norme in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e relativi requisiti/soglie
- norme relative al confezionamento dei prodotti alimentari e MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti) e relativi requisiti/soglie
- tipologie di prodotti alimentari/bevande in produzione incluse le loro materie prime ed i semilavorati
- requisiti commerciali e derivanti da qualificazione del fornitore
- (eventuali) schemi di certificazione e relativi requisiti/soglie
- (eventuali) alert contingenti
- strumenti ed attrezzature per la raccolta dei campioni
- strumenti ed attrezzature per la realizzazione delle analisi
- soggetti coinvolti nelle analisi (in/out)
- caratteristiche delle diverse tipologie di imballaggi secondari e terziari

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- metodi e tecniche di prelievo dei campioni
- metodi e tecniche di analisi dei campioni

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- requisiti da sottoporre ad analisi identificati
- protocolli di campionamento ed analisi dei prodotti definiti
- protocolli di campionamento ed analisi degli imballaggi definiti

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'intero insieme dei metodi e delle tecniche di campionamento ed analisi per almeno tre tipologie di prodotti alimentari

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: conduzione reale o simulata della definizione di un piano di campionamento ed analisi su almeno un prodotto alimentare
2. colloquio tecnico relativo alla definizione di un protocollo di campionamento ed analisi su

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

imballaggi di prodotti alimentari

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Realizzare analisi di laboratorio a partire dalle indicazioni definite nei protocolli di controllo, rilevando la composizione microbiologica e chimico-fisica delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti e dei materiali da imballaggio

1 - CONTROLLO STRUMENTAZIONI E CONDIZIONI AMBIENTALI

Grado di complessità 1

1.1 TARATURA STRUMENTI

Verificare la funzionalità della strumentazione elettronica, meccanica e manuale per la realizzazione delle prove ed analisi eseguendo le tarature legali (riferibili con rapporto di taratura ottenuto da ente accreditato da ACCREDIA) e le calibrature e controllando il mantenimento delle condizioni ambientali di realizzazione delle stesse (temperatura, pressione atmosferica, sterilizzazione ambienti)

2 - REALIZZAZIONE ANALISI SU MATERIE PRIME, SEMILAVORATI E PRODOTTI

Grado di complessità 1

2.1 ANALISI E PROVE SU SEMILAVORATI E PRODOTTI

Realizzare le diverse tipologie di analisi e prove in relazione allo stato fisico ed alla composizione di materie prime, semilavorati e prodotti, applicando il programma di controllo definito

3 - CONTROLLI SU IMBALLAGGI

Grado di complessità 1

3.1 PROVE SU IMBALLAGGI

Eseguire sugli imballaggi secondari e terziari le prove e verifiche di tipo tecnico (tenuta, pulizia, assenza infestanti, colore, assenza odore ecc.) e quelle riferibili alla cessione e alla tolleranza di pesata (bilancia metrologica) secondo le normative vigenti, tenendo conto delle caratteristiche dei prodotti da confezionare e delle caratteristiche e tecnologie del processo di confezionamento

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- tipologie di prodotti alimentari/bevande in produzione
- strumentazione elettronica, meccanica e manuale per la realizzazione delle prove ed analisi
- norme relativa alla taratura della strumentazione di analisi

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- tecniche e procedure di calibratura della strumentazione elettronica, meccanica e manuale per la realizzazione delle prove ed analisi
- procedure di verifica delle tarature legali della strumentazione elettronica, meccanica e manuale per la realizzazione delle prove ed analisi
- metodi e tecniche di analisi delle materie prime, semilavorati e prodotti

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- strumentazione elettronica, meccanica e manuale per la realizzazione delle prove ed analisi tarata e calibrata
- materie prime, semilavorati e prodotti analizzati

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme dei metodi e delle tecniche di analisi di materie prime, semilavorati e prodotti in relazione allo stato fisico ed alla composizione
2. Le tecniche e le procedure di verifica della taratura e di calibratura dei principali strumenti elettronici, meccanici e manuali per la realizzazione delle prove ed analisi

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: conduzione reale o simulata di un'analisi di una tipologia di prodotto, comprensiva di verifica di taratura e calibratura della strumentazione
2. colloquio tecnico relativo alla realizzazione di analisi su materie/prodotti diversi per stato fisico e composizione da quello oggetto della prova prestazionale

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 4 - Redigere report e resoconti delle prove di laboratorio eseguite, rielaborando i dati e i risultati raccolti in informazioni utili per effettuare la valutazione della qualità di materie prime, semilavorati, prodotti e materiali da imballaggio

1 - RACCOLTA DATI

Grado di complessità 1

1.1 RACCOLTA ED ORGANIZZAZIONE DEI DATI

Raccogliere e registrare i dati relativi agli esiti delle prove ed analisi utilizzando la modulistica prevista dalla normativa e dalle procedure aziendali (inserimento in db) garantendone la leggibilità rispetto ai parametri e requisiti di riferimento

2 - ANALISI DATI

Grado di complessità 1

2.1 ANALISI DATI

Produrre, attraverso l'elaborazione dei risultati delle analisi, le informazioni richieste per la valutazione dei risultati di prodotto e di processo (qualificazione fornitori, ecc.), redigendo la documentazione di registrazione prevista (report, resoconto)

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 4

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- esiti di prove ed analisi
- reportistica di registrazione dei dati
- applicativi di registrazione ed elaborazione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- metodi e tecniche di elaborazione dei dati relativi agli esiti di prove ed analisi
- metodi e tecniche di compilazione della reportistica di registrazione dei dati

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- report relativi agli esiti delle analisi

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme dei metodi e tecniche di elaborazione dei dati relativi agli esiti di prove ed analisi

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: predisposizione di un report di analisi sulla base di dati attinenti gli esiti di esami di laboratorio su materie prime/semilavorati/prodotti finali
2. colloquio tecnico relativo alla logica adottata nell'elaborazione del report per la valutazione degli esiti delle analisi in funzione della finalità del controllo

FONTI

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce

ADA.02.01.01 - ANALISI E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI

norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Regolamento (CE) n. 2073/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193, Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore