

## 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 temperature rilevate durante il trasporto (registro temperature)

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

### 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

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

### 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 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