INAPP
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ANALISI DELLE POLITICHE PUBBLICHE

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/allert 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

INAPP
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ANALISI DELLE POLITICHE PUBBLICHE

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) allert 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

imballaggi di 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 gennaio2002 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