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 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

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 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

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