

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Gestire le attività per la sanificazione e l'igienizzazione degli ambienti destinati alla produzione, dei macchinari e delle attrezzature e lo smaltimento degli scarti delle lavorazioni, definendo tempi e luoghi di intervento e interagendo con gli enti esterni preposti al controllo e con eventuali riutilizzatori degli scarti

1 - SANIFICAZIONE E IGIENIZZAZIONE

Grado di complessità 4

1.4 RAPPORTI CON ENTI ESTERNI

Raccogliere dati ed evidenze delle azioni di igienizzazione e sanificazione necessarie ad interagire con gli Enti esterni preposti al controllo (ASL, NAS, ARP, ecc) e con i clienti

Grado di complessità 3

1.3 CONTROLLI DI SANIFICAZIONE

Attuare le tecniche e modalità di controllo dell'efficacia ed efficienza delle attività di sanificazione ed igienizzazione

1.3 ATTIVITÀ DI OUTSOURCING

Coordinare le attività giornaliere di igienizzazione e sanificazione affidate in modalità outsourcing

Grado di complessità 2

1.2 PULIZIE STRAORDINARIE

Pianificare e gestire le attività straordinarie di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature

Grado di complessità 1

1.1 PULIZIE ORDINARIE

Coordinare le attività giornaliere di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti di lavorazione

2 - MANUTENZIONE

Grado di complessità 2

ADA.02.01.04 - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

2.2 INTERVENTI DI ASSISTENZA IN EMERGENZA

Gestire le emergenze relative a malfunzionamenti di macchinari o attrezzature, attivando tempestivamente l'assistenza tecnica e riducendo al minimo il rallentamento della produzione riconfigurando gli incarichi assegnati al personale

Grado di complessità 1

2.1 ATTREZZATURE

Valutare periodicamente lo stato di attrezzature al fine di programmare interventi manutentivi di mantenimento della loro piena efficienza o di promuoverne la sostituzione, eventualmente con prodotti in grado di migliorare la produttività

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Caratteristiche tecnologiche, impiantistiche, di prodotto e di processo
- Norme e competenze in materia di sanificazione ed igienizzazione
- Piani di produzione
- Piani e procedure di sanificazione ed igienizzazione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Metodi e tecniche di sanificazione ed igienizzazione, e relativi controlli
- Metodi e tecniche di programmazione ordinaria e straordinaria della sanificazione ed igienizzazione
- Metodi e tecniche di valutazione dello stato in essere di impianti ed attrezzature
- Metodi e tecniche di programmazione della manutenzione

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Impianti igienizzati e sanificati nel rispetto dei piani di produzione
- Impianti mantenuti

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Una tipologia di prodotto/processo produttivo, descritta nelle sue caratteristiche essenziali tecnologiche, impiantistiche e di ciclo
2. Un piano di produzione
3. Uno stato di risorse interne ed in outsourcing relative ai servizi di igienizzazione, sanificazione e manutenzione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: sulla base delle indicazioni fornite, redazione simulata di un piano di programmazione, gestione e controllo del processo igienizzazione e sanificazione
2. Colloquio tecnico relativo alla predisposizione di un piano di manutenzione

ADA.02.01.04 - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

FONTI

EPRS European Parliamentary Research Service, Opzioni per una lavorazione sostenibile dei prodotti alimentari

Giorgio Beltrami Direttore Qualità e Sicurezza Alimentare - Barilla GeR Fratelli SpA - Andrea Belli Unità Sistemi per la Qualità e Sicurezza Alimentare, La gestione dei processi produttivi