

RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Predisporre il piano di controllo qualità, definendo procedure e specifiche tecniche di monitoraggio delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti e dei processi di lavorazione nel rispetto dei protocolli di certificazione qualità e delle norme per la prevenzione dei pericoli legati alla contaminazione alimentare

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Lavorazione e filiera: **5 casi**

Dimensione 2 - Fasi del processo: **3 casi**

Dimensione 3 - Pericoli e rischi prodotti diversi: **5 casi**

Dimensione 4 - Monitoraggio lavorazioni: **5 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 2 - Valutare la qualità di materie prime, semilavorati, prodotti e processi di lavoro monitorando la corrispondenza dei dati raccolti durante le prove di controllo (risultati delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami tattili/visivi, e dei punti critici di controllo) con i valori di tollerabilità definiti nel piano di controllo

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Lavorazione e filiera: **5 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 3 - Sviluppare le procedure per l'ottimizzazione del sistema qualità, definendo le prassi di gestione dei casi di non conformità e le azioni correttive da intraprendere per migliorare il ciclo produttivo e i prodotti alimentari

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Sviluppo sistema: **1 caso**

Dimensione 2 - Interventi riparativi e lavorazioni: **5 casi**

Dimensione 3 - Formazione del sistema: **4 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 4 - Definire gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata e in uscita dei diversi prodotti alimentari (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.), verificando il rispetto delle relative procedure di etichettatura

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Tracciabilità, richiamo e lavorazione: **5 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

ADA.02.01.05 - GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI PROCESSI E PRODOTTI ALIMENTARI

RISULTATO ATTESO 5 - Definire le procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni, garantendo che il processo produttivo proceda nel rispetto degli standard igienico-sanitari e delle norme di sicurezza e tutela ambientale

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Sanificazione e lavorazione: **5 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Predisporre il piano di controllo qualità, definendo procedure e specifiche tecniche di monitoraggio delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti e dei processi di lavorazione nel rispetto dei protocolli di certificazione qualità e delle norme per la prevenzione dei pericoli legati alla contaminazione alimentare

1 - LAVORAZIONE E FILIERA

Grado di complessità 4

1.4 PIANO DI CONTROLLO CARNI

Definire un piano di controllo qualità alimentare per una piccola-media impresa o anche media impresa di lavorazione delle carni tenendo conto di tutti i soggetti che intervengono nella filiera, dei rischi connessi alla numerosità dei soggetti coinvolti, specificando il tipo di informazioni che devono essere note all'azienda, il tipo di controlli, le fasi di tracciabilità che devono essere garantite, formalizzando anche le procedure di controllo delocalizzate (es. procedura per la selezione delle materie prime, dei fornitori e dei servizi di pulizia e disinfezione e derattizzazione, ecc.) definendo gli appositi format e avendo cura di predisporre un piano di controllo funzionale ed evitare un appesantimento burocratico

Grado di complessità 3

1.3 PIANO DI CONTROLLO FRUTTA E VERDURA

Definire un piano di controllo qualità alimentare per una piccola-media impresa o anche media impresa di lavorazione e trasformazione di frutta e verdura specificando il tipo di informazioni che devono essere raccolte dall'azienda - in particolare in relazione ai trattamenti fitosanitari e ai protocolli conseguenti - il tipo di controlli da realizzare, formalizzando anche le procedure di controllo delocalizzate (es. procedura per la selezione delle materie prime, dei fornitori e dei servizi di pulizia e disinfezione e derattizzazione, ecc.) definendo gli appositi format avendo cura di predisporre un piano di controllo funzionale ed evitare un appesantimento burocratico

1.3 PIANO DI CONTROLLO BEVANDE

Definire un piano di controllo qualità alimentare per una piccola-media impresa o anche media impresa di lavorazione bevande (vino e birra) specificando il tipo di informazioni che devono essere raccolte dall'azienda, il tipo di controlli da realizzare, formalizzando anche le procedure di controllo delocalizzate (es. procedura per la selezione delle materie prime, dei fornitori e dei servizi di pulizia e disinfezione e derattizzazione, ecc.) definendo gli appositi format avendo cura di predisporre un piano di controllo funzionale ed evitare un appesantimento burocratico

ADA.02.01.05 - GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI PROCESSI E PRODOTTI ALIMENTARI

Grado di complessità 2

1.2 DEFINIZIONE DEL PIANO DI CONTROLLO PER LAVORAZIONE LATTE E CASEARIA

Definire un piano di controllo qualità alimentare per una piccola-media impresa o anche media impresa di lavorazione latte e casearia specificando il tipo di informazioni che devono essere raccolte dall'azienda, il tipo di controlli da realizzare, formalizzando anche le procedure di controllo delocalizzate (es. procedura per la selezione delle materie prime, dei fornitori e dei servizi di pulizia e disinfezione e derattizzazione, ecc.) definendo gli appositi format avendo cura di predisporre un piano di controllo funzionale ed evitare un appesantimento burocratico

Grado di complessità 1

1.1 DEFINIZIONE DEL PIANO DI CONTROLLO PER LAVORAZIONE FARINE, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Definire un piano di controllo qualità alimentare per una piccola-media impresa o anche media impresa di lavorazione farine, pasta e prodotti da forno specificando il tipo di informazioni che devono essere raccolte dall'azienda, il tipo di controlli da realizzare, formalizzando anche le procedure di controllo delocalizzate (es. procedura per la selezione delle materie prime, dei fornitori e dei servizi di pulizia e disinfezione e derattizzazione, ecc.) definendo gli appositi format avendo cura di predisporre un piano di controllo funzionale ed evitare un appesantimento burocratico

2 - FASI DEL PROCESSO

Grado di complessità 2

2.2 VERIFICA DELLA TENUTA DEL PIANO

Valutare l'efficacia delle azioni preventive definite nel piano utilizzando prove microbiologiche, chimiche, fisiche e verificando l'uso adeguato della documentazione da parte del personale addetto apportando un riesame del sistema in caso di rilevazione di inefficacia

Grado di complessità 1

2.1 MAPPATURA DEI PROCESSI

Realizzare la mappatura di tutti i processi di produzione o di lavorazione all'interno di un'azienda X partendo dalle fasi iniziali (es. ricevimento merci) fino alla distribuzione, vendita o somministrazione, rappresentando graficamente le diverse fasi e per ciascuna di essa evidenziando i dati significativi (es. dimensioni dell'impianto, materie prime utilizzate, procedimenti di fabbricazione, strutture e attrezzature, prodotti finiti, sistema di immissione in commercio)

2.1 PREDISPOSIZIONE DELLA MODULISTICA

ADA.02.01.05 - GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI PROCESSI E PRODOTTI ALIMENTARI

Impostare la modulistica e documentazione essenziale per un'azienda X, predisponendo le schede per la registrazione dei dati, definendo le modalità operative per la raccolta, l'archiviazione e l'aggiornamento dei documenti che si generano nell'applicazione del piano di controllo-qualità e indicando anche quale documentazione l'azienda debba reperire

3 - PERICOLI E RISCHI PRODOTTI DIVERSI

Grado di complessità 4

3.4 PREVENZIONE NELLA LAVORAZIONE CARNI E PESCI

Identificare tutti i pericoli ed i rischi microbiologici, chimici e fisici correlati alle singole fasi del processo di lavorazione delle carni e pesci, indicando i Punti Critici di Controllo (CCP), ossia quei punti che devono essere gestiti al fine di mantenere il rischio al livello definito di accettabilità e che necessitano di rilevamenti e registrazioni specifiche, secondo quanto previsto ed indicato sia nel Piano di Controllo che dalla normativa vigente

Grado di complessità 3

3.3 PREVENZIONE NELLA LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DI FRUTTA E VERDURA

Identificare tutti i pericoli ed i rischi microbiologici, chimici e fisici correlati alle singole fasi del processo di lavorazione e trasformazione di frutta e verdura, indicando i Punti Critici di Controllo (CCP), ossia quei punti che devono essere gestiti al fine di mantenere il rischio al livello definito di accettabilità e che necessitano di rilevamenti e registrazioni specifiche, secondo quanto previsto ed indicato sia nel Piano di Controllo che dalla normativa vigente

3.3 PREVENZIONE NELLA LAVORAZIONE DELLE BEVANDE

Identificare tutti i pericoli ed i rischi microbiologici, chimici e fisici correlati alle singole fasi del processo di lavorazione bevande, indicando i Punti Critici di Controllo (CCP), ossia quei punti che devono essere gestiti al fine di mantenere il rischio al livello definito di accettabilità e che necessitano di rilevamenti e registrazioni specifiche, secondo quanto previsto ed indicato sia nel Piano di Controllo che dalla normativa vigente

Grado di complessità 2

3.2 PREVENZIONE NELLA LAVORAZIONE LATTE E CASEARIA

Identificare tutti i pericoli ed i rischi microbiologici, chimici e fisici correlati alle fasi del processo di lavorazione latte e casearia, indicando i Punti Critici di Controllo (CCP), ossia quei punti che devono essere gestiti al fine di mantenere il rischio al livello definito di accettabilità e che necessitano di rilevamenti e registrazioni specifiche, secondo quanto previsto ed indicato sia nel Piano di Controllo che dalla normativa vigente

ADA.02.01.05 - GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI PROCESSI E PRODOTTI ALIMENTARI

Grado di complessità 1

3.1 PREVENZIONE NELLA LAVORAZIONE FARINE, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Identificare tutti i pericoli ed i rischi microbiologici, chimici e fisici correlati alle singole fasi del processo di lavorazione delle farine, pasta e prodotti da forno, indicando i Punti Critici di Controllo (CCP), ossia quei punti che devono essere gestiti al fine di mantenere il rischio al livello definito di accettabilità e che necessitano di rilevamenti e registrazioni specifiche, secondo quanto previsto ed indicato sia nel Piano di Controllo che dalla normativa vigente

4 - MONITORAGGIO LAVORAZIONI

Grado di complessità 4

4.4 DEFINIZIONE DEL MONITORAGGIO DELLA LAVORAZIONE CARNI E PESCI

Stabilire i sistemi di monitoraggio dei CCP nella lavorazione delle carni e pesce ossia le osservazioni o misurazioni: rilevamenti fisici (quali temperatura, tempo, pressione ecc.), microbiologici (carica batterica totale, tricoderma, ecc.), chimici (quali pH, Aw, residui di medicinali, ecc.) e sensoriali nonché i tempi in cui applicarli e il parametro che delimita l'accettabilità e l'inaccettabilità del valore rilevato

Grado di complessità 3

4.3 DEFINIZIONE DEL MONITORAGGIO DELLA LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DI FRUTTA E VERDURA

Stabilire i sistemi di monitoraggio dei CCP nella lavorazione e trasformazione di frutta e verdura ossia le osservazioni o misurazioni: rilevamenti fisici (quali temperatura, tempo, pressione ecc.), microbiologici (carica batterica totale, tricoderma, ecc.), chimici (residui di agrofarmaci e di altre sostanze chimiche, ecc.) e sensoriali nonché i tempi in cui applicarli e il parametro che delimita l'accettabilità e l'inaccettabilità del valore rilevato

4.3 DEFINIZIONE DEL MONITORAGGIO DELLA LAVORAZIONE DI BEVANDE

Stabilire i sistemi di monitoraggio dei CCP nella lavorazione bevande ossia le osservazioni o misurazioni: rilevamenti fisici (quali temperatura, tempo, pressione ecc.), microbiologici (carica batterica totale, tricoderma, ecc.), chimici (residui di agrofarmaci, conservanti e di altre sostanze chimiche, ecc.) e sensoriali nonché i tempi in cui applicarli e il parametro che delimita l'accettabilità e l'inaccettabilità del valore rilevato

Grado di complessità 2

4.2 DEFINIZIONE DEL MONITORAGGIO DELLA LAVORAZIONE LATTE E CASEARIA

ADA.02.01.05 - GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI PROCESSI E PRODOTTI ALIMENTARI

Stabilire i sistemi di monitoraggio dei CCP nella lavorazione latte e casearia ossia le osservazioni o misurazioni rilevamenti fisici (quali temperatura, tempo, pressione ecc.), microbiologici (carica batterica totale, ecc.), chimici (pH, tenore in grasso e proteine, residui di farmaci, micotossine, ecc.) e sensoriali nonché i tempi in cui applicarli e il parametro che delimita l'accettabilità e l'inaccettabilità del valore rilevato

Grado di complessità 1

4.1 DEFINIZIONE DEL MONITORAGGIO DELLA LAVORAZIONE FARINE, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Stabilire i sistemi di monitoraggio dei CCP nella lavorazione delle farine, pasta e prodotti da forno ossia le osservazioni o misurazioni: rilevamenti fisici (quali temperatura, tempo, ecc.), chimici (A_w , residui di agrofarmaci, micotossine, ecc.) e sensoriali nonché i tempi in cui applicarli e il parametro che delimita l'accettabilità e l'inaccettabilità del valore rilevato

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Filiere alimentari: farine, pasta e prodotti da forno; latte e prodotti caseari; frutta e verdura; bevande; carni
- Processi produttivi, tecnologie, cicli di lavorazione e processi di approvvigionamento
- Standard di qualità dei prodotti, protocolli di certificazione qualità
- Norme per la prevenzione dei pericoli legati alla contaminazione alimentare

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Metodi e tecniche di mappatura quali-quantitativa dei processi produttivi (es. dimensioni dell'impianto, materie prime utilizzate, procedimenti di fabbricazione, strutture e attrezzature, prodotti finiti, sistema di immissione in commercio)
- Metodi e tecniche di identificazione di pericoli, rischi e punti critici di controllo (CCP)
- Metodi per la definizione dei sistemi di monitoraggio dei CCP
- Metodi per la predisposizione del piano di controllo qualità
- Metodi e tecniche di analisi microbiologica, chimica e fisica applicati alla verifica del rispetto degli standard di qualità

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Piano di controllo qualità, corredato da modulistica di registrazione e procedure di raccolta dati
- Punti Critici di Controllo (CCP) e relativi sistemi di monitoraggio

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Una tipologia di prodotto e processo produttivo, corredata dai relativi standard di qualità e norme applicabili

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: sulla base delle indicazioni fornite, identificazione simulata dei CCP, predisposizione del sistema di monitoraggio e definizione della struttura del piano di controllo qualità, con indicazione dei processi oggetto di mappatura
2. Colloquio tecnico relativo alle modalità di verifica della tenuta del piano di qualità

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Valutare la qualità di materie prime, semilavorati, prodotti e processi di lavoro monitorando la corrispondenza dei dati raccolti durante le prove di controllo (risultati delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami tattili/visivi, e dei punti critici di controllo) con i valori di tollerabilità definiti nel piano di controllo

1 - LAVORAZIONE E FILIERA

Grado di complessità 4

1.4 MONITORAGGIO DELLA LAVORAZIONE DELLE CARNI E PESCE

Indicare quali parametri rilevare, con quale modalità e con che strumenti monitorare le fasi del processo (in particolare CCP) della lavorazione delle carni e pesce tenendo conto del numero di attori che entrano nella gestione delle informazioni. Monitorare inoltre l'assenza di animali infestanti verificando la tenuta dei mezzi passivi (assenza di buchi nelle reti, varchi negli infissi, ecc.) e l'assenza animali nelle procedure "attive" (trappole, esche, ecc.)

Grado di complessità 3

1.3 MONITORAGGIO DELLA LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DI FRUTTA E VERDURA

Indicare quali parametri rilevare, con quale modalità e con che strumenti monitorare le fasi del processo (in particolare CCP) della lavorazione e trasformazione di frutta e verdura tenendo conto del numero di attori che entrano nella gestione delle informazioni. Monitorare inoltre l'assenza di animali infestanti verificando la tenuta dei mezzi passivi (assenza di buchi nelle reti, varchi negli infissi, ecc.) e l'assenza animali nelle procedure "attive" (trappole, esche, ecc.)

1.3 MONITORAGGIO DELLA LAVORAZIONE BEVANDE

Indicare quali parametri rilevare, con quale modalità e con che strumenti monitorare le fasi del processo (in particolare CCP) della lavorazione bevande tenendo conto del numero di attori che entrano nella gestione delle informazioni. Monitorare inoltre l'assenza di animali infestanti verificando la tenuta dei mezzi passivi (assenza di buchi nelle reti, varchi negli infissi, ecc.) e l'assenza animali nelle procedure "attive" (trappole, esche, ecc.)

Grado di complessità 2

1.2 MONITORAGGIO DELLA LAVORAZIONE LATTE E CASEARIA

Indicare quali parametri rilevare, con quale modalità e con che strumenti monitorare le fasi del processo (in particolare CCP) della lavorazione latte e casearia tenendo conto del numero di attori che entrano nella gestione delle informazioni. Monitorare inoltre l'assenza di animali infestanti

ADA.02.01.05 - GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI PROCESSI E PRODOTTI ALIMENTARI

verificando la tenuta dei mezzi passivi (assenza di buchi nelle reti, varchi negli infissi, ecc.) e l'assenza animali nelle procedure "attive" (trappole, esche, ecc.)

Grado di complessità 1

1.1 MONITORAGGIO DELLA LAVORAZIONE DELLE FARINE, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Indicare quali parametri rilevare, con quale modalità e con che strumenti monitorare le fasi del processo (in particolare CCP) della lavorazione delle farine, pasta e prodotti da forno tenendo conto del numero di attori che entrano nella gestione delle informazioni. Monitorare inoltre l'assenza di animali infestanti verificando la tenuta dei mezzi passivi (assenza di buchi nelle reti, varchi negli infissi, ecc.) e l'assenza animali nelle procedure "attive" (trappole, esche, ecc.)

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

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

- Filiere alimentari: farine, pasta e prodotti da forno; latte e prodotti caseari; frutta e verdura; bevande; carni
- Piano di controllo qualità
- Punti Critici di Controllo (CCP) e relativi sistemi di monitoraggio
- Mezzi passivi ed attivi di difesa da animali infestanti
- Informazioni di processo
- Attori partecipanti al processo di filiera

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Parametri, modalità e strumenti di monitoraggio della fasi del processo e dei CCP

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Monitoraggi attuati

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Una filiera alimentare, con indicazione di prodotti e processi di interesse
2. Un piano di controllo qualità

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: sulla base delle indicazioni fornite, identificazione di tipici parametri, modalità e strumenti di monitoraggio della fasi del processo e dei CCP
2. Colloquio tecnico relativo alle scelte compiute

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Sviluppare le procedure per l'ottimizzazione del sistema qualità, definendo le prassi di gestione dei casi di non conformità e le azioni correttive da intraprendere per migliorare il ciclo produttivo e i prodotti alimentari

1 - SVILUPPO SISTEMA

Grado di complessità 1

1.1 OTTIMIZZAZIONE DEL SISTEMA

Proporre interventi di miglioramento o superamento fattori di criticità, analizzando gli eventuali reclami e non conformità esistenti e assumendo una visione di sistema in grado di valutare l'impatto delle proposte su diverse dimensioni e tenendo conto dei diversi vincoli normativi che possono interessare la lavorazione e trasformazione dei prodotti al fine di individuare la proposta più funzionale al superamento del problema e al miglioramento del sistema

2 - INTERVENTI RIPARATIVI E LAVORAZIONI

Grado di complessità 4

2.4 MONITORAGGIO DELLA LAVORAZIONE DELLE CARNI E PESCE

Indicare quali parametri rilevare, con quale modalità e con che strumenti monitorare le fasi del processo (in particolare CCP) della lavorazione delle carni e pesce tenendo conto del numero di attori che entrano nella gestione delle informazioni. Monitorare inoltre l'assenza di animali infestanti verificando la tenuta dei mezzi passivi (assenza di buchi nelle reti, varchi negli infissi, ecc.) e l'assenza animali nelle procedure "attive" (trappole, esche, ecc.)

Grado di complessità 3

2.3 GESTIONE DI NON CONFORMITÀ LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DI FRUTTA E VERDURA

Indicare i tipi di intervento da attuare nel caso di rilevamento di non conformità: trattamento della non conformità relativi ai prodotti non conformi e loro gestione; azioni correttive e/o azioni preventive su un sistema di gestione della Qualità della lavorazione e trasformazione di frutta e verdura

2.3 GESTIONE DI NON CONFORMITÀ LAVORAZIONE BEVANDE

Indicare i tipi di intervento da attuare nel caso di rilevamento di non conformità: trattamento della non conformità relativi ai prodotti non conformi e loro gestione; azioni correttive e/o azioni

ADA.02.01.05 - GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI PROCESSI E PRODOTTI ALIMENTARI

preventive su un sistema di gestione della Qualità della lavorazione bevande

Grado di complessità 2

2.2 GESTIONE DI NON CONFORMITÀ LAVORAZIONE LATTE E CASEARIA

Indicare i tipi di intervento da attuare nel caso di rilevamento di non conformità: trattamento della non conformità relativi ai prodotti non conformi e loro gestione; azioni correttive e/o azioni preventive su un sistema di gestione della Qualità della lavorazione latte

Grado di complessità 1

2.1 GESTIONE DI NON CONFORMITÀ LAVORAZIONE DELLE FARINE, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Indicare i tipi di intervento da attuare nel caso di rilevamento di non conformità: trattamento della non conformità relativi ai prodotti non conformi e loro gestione; azioni correttive e/o azioni preventive su un sistema di gestione della Qualità della lavorazione delle farine, pasta e prodotti da forno

3 - FORMAZIONE DEL SISTEMA

Grado di complessità 4

3.4 FORMAZIONE ALLA DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE

Definire gli obiettivi e le modalità attraverso le quali sensibilizzare il personale addetto alla gestione dei processi produttivi alle loro responsabilità nell'applicare le procedura di sanificazione ed igienizzazione degli ambienti di lavoro

Grado di complessità 3

3.3 FORMAZIONE ALLA PREVENZIONE

Definire gli obiettivi e le modalità attraverso le quali sensibilizzare il personale addetto alla gestione dei processi produttivi alle loro responsabilità nell'identificare le situazioni di rischio alimentare ed intervenire prontamente con azioni correttive

Grado di complessità 2

3.2 FORMAZIONE ALLA GESTIONE DELLA TRACCIABILITÀ

Definire gli obiettivi e le modalità attraverso le quali sensibilizzare il personale addetto alla gestione dei processi produttivi alle loro responsabilità per assicurare la tracciabilità dei lotti e per agire

ADA.02.01.05 - GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI PROCESSI E PRODOTTI ALIMENTARI

prontamente in caso di richiamo dei prodotti lavorati

Grado di complessità 1

3.1 FORMAZIONE AL MONITORAGGIO DELLA LAVORAZIONE

Definire gli obiettivi e le modalità attraverso le quali sensibilizzare il personale addetto alla gestione dei processi produttivi alle loro responsabilità per la rilevazione corretta dei parametri e la gestione delle modalità e strumenti da utilizzare per monitorare le fasi del processo (in particolare CCP)

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

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

- Filiere alimentari: farine, pasta e prodotti da forno; late e prodotti caseari; frutta e verdura; bevande; carni
- Piano di controllo qualità e suoi strumenti
- Norme di monitoraggio, gestione della tracciabilità, prevenzione, disinfezione e sanificazione
- Attori partecipanti al processo di filiera

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Metodi e tecniche di miglioramento continuo
- Metodi e tecniche di gestione delle non conformità

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Modalità di gestione delle non conformità
- Modalità di formazione degli attori di processo interessati
- Sistema qualità migliorato

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Una filiera alimentare, con indicazione di prodotti e processi di interesse
2. Un piano di controllo qualità
3. Un insieme di casi di non conformità

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: sulla base delle indicazioni fornite, indicazione delle modalità di gestione delle non conformità
2. Colloquio tecnico relativo all'approccio alla formazione degli attori interessati ed al miglioramento continuo

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 4 - Definire gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata e in uscita dei diversi prodotti alimentari (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.), verificando il rispetto delle relative procedure di etichettatura

1 - TRACCIABILITÀ, RICHIAMO E LAVORAZIONE

Grado di complessità 4

1.4 TRACCIABILITÀ CARNI E PESCE

Identificare i criteri per l'identificazione di ogni lotto di produzione in relazione all'area di produzione, alla tipologia di materiali definiti, al processo produttivo e al prodotto finito (prodotto carni e pesce) indicando i dati che è possibile documentare ed i metodi di identificazione applicabili in particolare nelle fasi di rimescolamento dei lotti durante il processo produttivo. Definire le opportune modalità di richiamo nel caso di prodotti con problemi acuti o cronici

Grado di complessità 3

1.3 TRACCIABILITÀ FRUTTA E VERDURA

Identificare i criteri per l'identificazione di ogni lotto di produzione in relazione all'area di produzione, alla tipologia di materiali definiti, al processo produttivo e al prodotto finito (prodotto frutta e verdura) indicando i dati che è possibile documentare ed i metodi di identificazione applicabili in particolare nelle fasi di rimescolamento dei lotti durante il processo produttivo. Definire le opportune modalità di richiamo nel caso di prodotti con problemi acuti o cronici

1.3 TRACCIABILITÀ BEVANDE

Identificare i criteri per l'identificazione di ogni lotto di produzione in relazione all'area di produzione, alla tipologia di materiali definiti, al processo produttivo e al prodotto finito (prodotto bevande) indicando i dati che è possibile documentare ed i metodi di identificazione applicabili in particolare nelle fasi di rimescolamento dei lotti durante il processo produttivo. Definire le opportune modalità di richiamo nel caso di prodotti con problemi acuti o cronici

Grado di complessità 2

1.2 TRACCIABILITÀ LATTE O CASEARIO

Identificare i criteri per l'identificazione di ogni lotto di produzione in relazione all'area di produzione, alla tipologia di materiali definiti, al processo produttivo e al prodotto finito (prodotto di latte o caseario) indicando i dati che è possibile documentare ed i metodi di identificazione applicabili in particolare nelle fasi di rimescolamento dei lotti durante il processo produttivo. Definire le opportune

ADA.02.01.05 - GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI PROCESSI E PRODOTTI ALIMENTARI

modalità di richiamo nel caso di prodotti con problemi acuti o cronici

Grado di complessità 1

1.1 TRACCIABILITÀ PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Identificare i criteri per l'identificazione di ogni lotto di produzione in relazione all'area di produzione, alla tipologia di materiali definiti, al processo produttivo e al prodotto finito (prodotto pasta e prodotti da forno) indicando i dati che è possibile documentare ed i metodi di identificazione applicabili in particolare nelle fasi di rimescolamento dei lotti durante il processo produttivo. Definire le opportune modalità di richiamo nel caso di prodotti con problemi acuti o cronici

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 4

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

- Filiere alimentari: farine, pasta e prodotti da forno; latte e prodotti caseari; frutta e verdura; bevande; carni
- Piano di controllo qualità e suoi strumenti
- Norme di monitoraggio e gestione della tracciabilità

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Metodi e tecniche di definizione dei criteri per l'identificazione dei lotti di produzione, in relazione all'area di produzione, alla tipologia di materiali definiti, al processo produttivo e al prodotto finito
- Metodi e tecniche di definizione di modalità di richiamo di prodotti con problemi acuti o cronici

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Criteri di identificazione e tracciabilità dei lotti di produzione
- Modalità di richiamo di prodotti con problemi acuti o cronici

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Una filiera alimentare, con indicazione di prodotti e processi di interesse
2. Norme applicabili
3. Piano di controllo qualità e suoi strumenti
4. Casi di rimescolamento dei lotti durante il processo produttivo e di prodotti con problemi acuti o cronici

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: sulla base delle indicazioni fornite, indicazione dei criteri e delle modalità applicabili al fine della tracciabilità
2. Colloquio tecnico relativo alle modalità di richiamo di prodotti con problemi acuti o cronici

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 5 - Definire le procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni, garantendo che il processo produttivo proceda nel rispetto degli standard igienico-sanitari e delle norme di sicurezza e tutela ambientale

1 - SANIFICAZIONE E LAVORAZIONE

Grado di complessità 4

1.4 SANIFICAZIONE LAVORAZIONE CARNI E PESCE

Definire il Piano di sanificazione per una piccola-media impresa o anche media impresa di lavorazione delle carni che indichi le modalità, i tempi e gli strumenti da applicare per l'eliminazione degli scarti e la sanificazione ed igienizzazione di ambienti e macchinari/attrezzature in funzione dei rischi presenti nella lavorazione

Grado di complessità 3

1.3 SANIFICAZIONE LAVORAZIONE LATTE O CASEARIO

Definire il Piano di sanificazione per una piccola-media impresa o anche media impresa di lavorazione latte e casearia che indichi le modalità, i tempi e gli strumenti da applicare per l'eliminazione degli scarti e la sanificazione ed igienizzazione di ambienti e macchinari/attrezzature in funzione dei rischi presenti nella lavorazione

1.3 SANIFICAZIONE LAVORAZIONE FRUTTA E VERDURA

Definire il Piano di sanificazione per una piccola-media impresa o anche media impresa di lavorazione e trasformazione di frutta e verdura che indichi le modalità, i tempi e gli strumenti da applicare per l'eliminazione degli scarti e la sanificazione ed igienizzazione di ambienti e macchinari/attrezzature in funzione dei rischi presenti nella lavorazione

Grado di complessità 2

1.2 SANIFICAZIONE LAVORAZIONE BEVANDE

Definire il Piano di sanificazione per una piccola-media impresa o anche media impresa di lavorazione bevande che indichi le modalità, i tempi e gli strumenti da applicare per l'eliminazione degli scarti e la sanificazione ed igienizzazione di ambienti e macchinari/attrezzature in funzione dei rischi presenti nella lavorazione

Grado di complessità 1

ADA.02.01.05 - GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI PROCESSI E PRODOTTI ALIMENTARI

1.1 SANIFICAZIONE LAVORAZIONE PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Definire il Piano di sanificazione per una piccola-media impresa o anche media impresa di lavorazione delle farine, pasta e prodotti da forno che indichi le modalità, i tempi e gli strumenti da applicare per l'eliminazione degli scarti e la sanificazione ed igienizzazione di ambienti e macchinari/attrezzature in funzione dei rischi presenti nella lavorazione

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 5

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

- Filiere alimentari: farine, pasta e prodotti da forno; latte e prodotti caseari; frutta e verdura; bevande; carni
- Piano di controllo qualità e suoi strumenti
- Norme di prevenzione, disinfezione e sanificazione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Metodi e tecniche di definizione del piano di sanificazione, relativo a modalità, tempi e strumenti per l'eliminazione degli scarti, sanificazione ed igienizzazione di ambienti e macchinari/attrezzature

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Piano di sanificazione

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Una filiera alimentare, con indicazione di prodotti e processi di interesse
2. Norme applicabili
3. Piano di controllo qualità e suoi strumenti

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: sulla base delle indicazioni fornite, definizione di massima del piano di sanificazione ed igienizzazione e della gestione degli scarti
2. Colloquio tecnico relativo ai razionali adottati per la definizione del piano

FONTI

Gualtierio Fazio, Linee guida per l'impostazione di piani aziendali di autocontrollo basati sui principi HACCP, servizio veterinario ASL 2 Savonese

Regione Piemonte, Linee guida per la predisposizione e l'applicazione di piani di autocontrollo semplificati

ADA.02.01.05 - GESTIONE DELLA QUALITÀ DEI PROCESSI E PRODOTTI ALIMENTARI

nelle microimprese del settore lattiero caseario piemontese

Ezio STECICH, Claudio MAGGI, Linee guida per l'applicazione del metodo HACCP indicazioni teoriche e suggerimenti pratici per gli alimentaristi, Regione Piemonte, Azienda sanitaria locale 5 2006

Industria Chimica Fine, Prodotti e soluzioni per le procedure di sanificazione nei siti di produzione del latte, prodotti lattiero-caseari e caseifici, 2013

Massimo Artorige Giubilesi, Sergio Farina, Le operazioni di sanificazione devono essere svolte da professionisti - Superfici alimentari a prova di igiene, le procedure da seguire, 2008

SITOGRAFIA

www.icfsrl.com