

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

FONTI

Gualtiero 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 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