

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

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