

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

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