

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

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