

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

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

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

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

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

### 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
- 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

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

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

### 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](http://www.icfsrl.com)