

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

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 5 - Definire le procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni, garantendo che il processo produttivo proceda nel rispetto degli standard igienico-sanitari e delle norme di sicurezza e tutela ambientale**

#### 1 - SANIFICAZIONE E LAVORAZIONE

Grado di complessità 4

##### 1.4 SANIFICAZIONE LAVORAZIONE CARNI E PESCE

Definire il Piano di sanificazione per una piccola-media impresa o anche media impresa di lavorazione delle carni che indichi le modalità, i tempi e gli strumenti da applicare per l'eliminazione degli scarti e la sanificazione ed igienizzazione di ambienti e macchinari/attrezzature in funzione dei rischi presenti nella lavorazione

Grado di complessità 3

##### 1.3 SANIFICAZIONE LAVORAZIONE LATTE O CASEARIO

Definire il Piano di sanificazione per una piccola-media impresa o anche media impresa di lavorazione latte e casearia che indichi le modalità, i tempi e gli strumenti da applicare per l'eliminazione degli scarti e la sanificazione ed igienizzazione di ambienti e macchinari/attrezzature in funzione dei rischi presenti nella lavorazione

##### 1.3 SANIFICAZIONE LAVORAZIONE FRUTTA E VERDURA

Definire il Piano di sanificazione per una piccola-media impresa o anche media impresa di lavorazione e trasformazione di frutta e verdura che indichi le modalità, i tempi e gli strumenti da applicare per l'eliminazione degli scarti e la sanificazione ed igienizzazione di ambienti e macchinari/attrezzature in funzione dei rischi presenti nella lavorazione

Grado di complessità 2

##### 1.2 SANIFICAZIONE LAVORAZIONE BEVANDE

Definire il Piano di sanificazione per una piccola-media impresa o anche media impresa di lavorazione bevande che indichi le modalità, i tempi e gli strumenti da applicare per l'eliminazione degli scarti e la sanificazione ed igienizzazione di ambienti e macchinari/attrezzature in funzione dei rischi presenti nella lavorazione

Grado di complessità 1

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

### 1.1 SANIFICAZIONE LAVORAZIONE PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Definire il Piano di sanificazione per una piccola-media impresa o anche media impresa di lavorazione delle farine, pasta e prodotti da forno che indichi le modalità, i tempi e gli strumenti da applicare per l'eliminazione degli scarti e la sanificazione ed igienizzazione di ambienti e macchinari/attrezzature in funzione dei rischi presenti nella lavorazione

## 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 prevenzione, disinfezione e sanificazione

#### TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Metodi e tecniche di definizione del piano di sanificazione, relativo a modalità, tempi e strumenti per l'eliminazione degli scarti, sanificazione ed igienizzazione di ambienti e macchinari/attrezzature

#### OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Piano di sanificazione

#### 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

#### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: sulla base delle indicazioni fornite, definizione di massima del piano di sanificazione ed igienizzazione e della gestione degli scarti
2. Colloquio tecnico relativo ai razionali adottati per la definizione del piano

## 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)