

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Eseguire il controllo delle acque di processo e di sanificazione, provvedendo preventivamente alla detersione, igienizzazione e sanificazione degli impianti di produzione di prodotti di IV Gamma, nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti

1 - DETERSIONE/IGIENIZZAZIONE/SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI

Grado di complessità 1

1.1 LAVAGGI GIORNALIERI

Eseguire, secondo le tempistiche definite, i lavaggi previsti per le diverse tipologie di impianti e macchinari utilizzando i detersivi prescritti ed effettuando i controlli con tampone per verificare il rispetto dei parametri igienici stabiliti

2 - TRATTAMENTO ACQUE IN INGRESSO/IN USCITA

Grado di complessità 1

2.1 CONTROLLO PARAMETRI ACQUE IN ENTRATA

Eseguire controlli per la verifica del rispetto dei parametri di sanità delle acque in entrata al processo produttivo, verificando il corretto funzionamento degli impianti di sanificazione/filtraggio

2.1 GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE

Controllare il funzionamento degli impianti di decantazione, filtraggio e depurazione delle acque utilizzate nella produzione (per lavaggi, trasporto prodotto) per il riutilizzo nel processo

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- macchinari utilizzati in produzione
- prodotti detergenti
- parametri igienici
- procedure di igienificazione e sanificazione
- parametri di sanità delle acque
- impianti di trattamento acque in ingresso: sanificazione e filtraggio
- impianti di trattamento acque reflue: decantazione, filtraggio, depurazione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- tecniche ed operatività delle operazioni periodiche di lavaggio e sanificazione degli impianti e macchinari
- tecniche ed operatività di conduzione degli impianti di trattamento e depurazione delle acque

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- macchinari ed impianti sanificati
- acque in ingresso sanificate
- acque in uscita depurate

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme degli impianti di produzione
2. L'insieme delle tecniche di detersione, igienizzazione e sanificazione degli impianti di produzione
3. L'insieme degli impianti di sanificazione e depurazione delle acque
4. L'insieme delle tecniche di trattamento delle acque

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: conduzione reale o simulata di una sequenza di detersione, igienizzazione e sanificazione di impianti di produzione
2. colloquio tecnico relativo ai fattori che influiscono sulla gestione delle acque di processo e delle acque di sanificazione/igienizzazione degli impianti

ADA.02.04.03 - PRODUZIONE PRODOTTI DI IV GAMMA

FONTI

Lunati F., Linee guida tecnico-agronomiche per i prodotti di IV gamma, Nomisma, Istituto Sperimentale per l'Orticoltura, 2011

https://www.zipmec.com/prodotti-di-quarta-gamma-storia-produzione-commercio-guide-frutta-verdura.html#storia_prodotti_quarta_gamma

<http://www.aiipa.it/prodotti-vegetali/prodotti-ortofrutticoli-di-iv-gamma/info-documenti/item/201-cosa-e-la-iv-gamma>)

<https://www.colturaecultura.it/capitolo/processo-di-lavorazione-delle-insalate-di-quarta-gamma#>

https://www.globalgap.org/uk_en/

Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2015: sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Regolamento (CE) n.1441/2007 della commissione del 5 dicembre 2007, che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 della commissione del 15 novembre 2015: sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU n. L 322 del 7/12/2007).

DM n. 3746 del 20 giugno 2014 . Attuazione dell'art. 4 della legge 13 maggio 2011 n. 77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma

Legge 13 maggio 2011, n. 77. Disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma.