

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

### RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 1** - Realizzare i frazionamenti e le porzionature in base alle procedure di lavorazione previste, avendo precedentemente effettuato i controlli in accettazione della materia prima ed eseguendo i principali trattamenti di pulitura della materia prima e curandone lo stoccaggio

#### CASI ESEMPLIFICATIVI:

**Dimensione 1** - Controllo ed accettazione: **4 casi**

**Dimensione 2** - Stoccaggio: **2 casi**

**Dimensione 3** - Preparazione: **2 casi**

**Dimensione 4** - Gestione scarti: **2 casi**

#### RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

---

**RISULTATO ATTESO 2** - Trasformare i prodotti ittici a partire dai semilavorati eseguendo i trattamenti previsti (termici, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, ecc.) curandone la fase di condizionamento e sterilizzazione

#### CASI ESEMPLIFICATIVI:

**Dimensione 1** - Trattamenti termici: **2 casi**

**Dimensione 2** - Salagione/estrazione: **3 casi**

**Dimensione 3** - Taglio e miscelazione eventuale: **3 casi**

**Dimensione 4** - Affumicatura: **2 casi**

**Dimensione 5** - Condizionamento: **1 caso**

**Dimensione 6** - Preparazione unità di consumo: **1 caso**

**Dimensione 7** - Detersione/igienizzazione/sanificazione degli impianti: **1 caso**

#### RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

---

**RISULTATO ATTESO 3** - Condurre il processo di surgelazione applicando preventivamente gli eventuali trattamenti previsti (scottatura, aggiunta di additivi,...) e curando la documentazione di produzione

#### CASI ESEMPLIFICATIVI:

**Dimensione 1** - Surgelazione: **3 casi**

**Dimensione 2** - Gestione documentazione: **1 caso**

#### RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

---

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 1** - Realizzare i frazionamenti e le porzionature in base alle procedure di lavorazione previste, avendo precedentemente effettuato i controlli in accettazione della materia prima ed eseguendo i principali trattamenti di pulitura della materia prima e curandone lo stoccaggio

#### 1 - CONTROLLO ED ACCETTAZIONE

Grado di complessità 2

##### 1.2 CONTROLLI CHIMICO-FISICI/MICROBIOLOGICI

Prelevare i campioni di materia prima per effettuarne il collaudo sulla base dei requisiti e delle caratteristiche prestabilite e inviarli alle strutture competenti per il controllo

##### 1.2 CONTROLLI DOCUMENTALI

Verificare la corrispondenza tra ordinativo e merce consegnata (quantità, qualità, pesi ecc.) sulla base della documentazione di ordine e quella di accompagnamento della merce

Grado di complessità 1

##### 1.1 CONTROLLI ALLO SCARICO

Verificare visivamente l'integrità degli imballaggi secondari, la temperatura del prodotto e la rispondenza all'ordine (quantità, tipologia)

##### 1.1 CONTROLLI MERCEOLOGICI

Verificare la rispondenza alle specifiche merceologiche di fornitura (aspetto, difetti)

#### 2 - STOCCAGGIO

Grado di complessità 2

##### 2.2 CONTROLLO REGISTRATORI DI TEMPERATURA

Verificare periodicamente la taratura dei registratori di temperatura delle celle di stoccaggio

Grado di complessità 1

##### 2.1 STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Eseguire lo stoccaggio nei magazzini refrigerati dei lotti di materia prima, assicurandone la tracciabilità e verificando il mantenimento della temperatura stabilita mediante sonde

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

automatizzate

### 3 - PREPARAZIONE

Grado di complessità 1

#### 3.1 DECONGELAMENTO

Eliminare gli imballaggi secondario e primario e caricare la materia prima negli impianti di decongelamento ad aria o ad acqua, controllando i parametri di tempo e temperatura mediante timer e sonde automatizzate

#### 3.1 PULITURA

Eeguire - ove necessario o non già eseguito - le operazioni meccanizzate (con decapitrici, evisceratrici, desquamatrici, spellatrici, diliscatrici-defilettatrici) o manuali di decapitazione/eviscerazione/spellatura/dissanguamento/filettatura, ecc.

### 4 - GESTIONE SCARTI

Grado di complessità 1

#### 4.1 SMALTIMENTO SOTTOPRODOTTI

Raccogliere le parti non destinate alla lavorazione (organi interni, teste, lische ecc.) negli appositi contenitori collocandoli nelle aree destinate al loro stoccaggio per il i successivi trattamenti di riutilizzo a fini zootecnici

#### 4.1 DEPURAZIONE ACQUE DI PRODUZIONE

Controllare il regolare funzionamento degli impianti di trattamento chimico-fisico e biologico provvedendo allo stoccaggio dei fanghi residui per il successivo smaltimento

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Prodotti ittici
- ordinativi e contratti di fornitura
- documentazione di accompagnamento merce
- Specifiche merceologiche di fornitura
- magazzini refrigerati
- termostati
- sonde automatizzate
- impianti di scongelamento ad aria o ad acqua
- impianti di trattamento chimico-fisico e biologico delle acque
- decapitrici
- evisceratrici
- desquamatrici
- spellatrici
- diliscatrici-defilettatrici
- contenitori di raccolta scarti

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

- tecniche ed operatività di campionamento della materia prima
- tecniche ed operatività di controllo visivo della materia prima e degli imballaggi di confezionamento
- procedure di verifica amministrativa e merceologica della materia prima
- tecniche ed operatività di stoccaggio refrigerato
- tecniche ed operatività di scongelamento
- tecniche ed operatività di controllo dei macchinari per la pulizia del pesce (decapitrici, evisceratrici, desquamatrici, spellatrici, diliscatrici-defilettatrici)
- tecniche ed operatività di pulizia manuale del pesce (decapitazione/eviscerazione/spellatura/dissanguamento/filettatura, ecc.)
- procedure per la gestione degli scarti ai fini del loro smaltimento
- tecniche ed operatività di controllo degli impianti di trattamento chimico-fisico e biologico delle acque di produzione
- procedure di stoccaggio dei fanghi residui ai fini del loro smaltimento

#### OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- materia prima controllata in accettazione
- materia prima preparata e stoccata
- Scarti gestiti

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

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

#### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Tutte le tipologie di prodotti ittici
2. le tecniche di controllo visivo e campionamento della materia prima
3. le procedure di verifica amministrativa e merceologica della materia prima
4. le tecniche automatizzate e manuali di pulitura della materia prima
5. le tecniche di stoccaggio refrigerato della materia prima
6. le procedure di gestione degli scarti di produzione
7. le tecniche di controllo degli impianti di depurazione della acque di produzione

#### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: per almeno tre tipologie di prodotti ittici, in diversa condizione di pulitura, rappresentazione analitica e/o impostazione del processo di scongelamento e pulitura e gestione degli scarti
2. colloquio tecnico relativo ai principali parametri di controllo della materia prima in accettazione

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 2** - Trasformare i prodotti ittici a partire dai semilavorati eseguendo i trattamenti previsti (termici, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, ecc.) curandone la fase di condizionamento e sterilizzazione

#### 1 - TRATTAMENTI TERMICI

Grado di complessità 1

##### 1.1 COTTURA

Caricare nei cuocitori, a vapore o ad acqua, statici o in continuo - in base alla tipologia di materia prima e alle scelte tecnologiche - la quantità di materia prima prevista controllando la temperatura ed il tempo di cottura

##### 1.1 ASCIUGAMENTO E RAFFREDDAMENTO

Disporre il prodotto in una cella a temperatura e umidità controllate per l'asciugamento e controllare il passaggio del prodotto cotto nei refrigeratori ad acqua o ad aria monitorando la temperatura del prodotto e tempo/temperatura del mezzo di raffreddamento

#### 2 - SALAGIONE/ESTRUSIONE

Grado di complessità 1

##### 2.1 SALAGIONE A SECCO

Cospargere il pesce di sale a grana controllata e disporlo per la pressatura e la maturazione, effettuando lo scarico della fase liquida di spurgo e controllando la temperatura della cella e a campione l'attività dell'acqua a fine trattamento

##### 2.1 SALAGIONE A UMIDO

Preparare la salamoia alla corretta percentuale di sale, controllando l'intorbidimento della fase liquida e la temperatura dell'ambiente

##### 2.1 ESTRUSIONE

Triturare la materia prima scongelata con il tritapesce refrigerato, miscelarla nell'impastatrice con ingredienti pesati secondo la ricetta ed avviarla all'estrusore, controllando il successivo passaggio della pasta estrusa al processo di riscaldamento

#### 3 - TAGLIO E MISCELAZIONE EVENTUALE

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

Grado di complessità 1

### 3.1 PULITURA, FORMATURA E TAGLIO

Eseguire il caricamento ed il successivo scaricamento del prodotto sui gruppi di taglio, eseguendo una pulizia delle frazioni difettose e controllando i parametri di funzionamento (la velocità dei coltelli, la loro distanza in base alle diverse tipologie di tagli da realizzare)

### 3.1 CONTROLLO AL METAL DETECTOR

Eseguire il controllo con metal detector ed intervenire in caso di presenza di corpi estranei

### 3.1 MISCELAZIONE

Controllare la eventuale miscelazione dei diversi ingredienti (insalate di mare) sulla base dei dosaggi predefiniti

## 4 - AFFUMICATURA

Grado di complessità 1

### 4.1 AFFUMICATURA A FREDDO/A CALDO

Caricare il pesce eviscerato e decapitato o filettato nelle celle di affumicatura (affumicatori) controllando la temperatura e la durata dell'affumicatura a seconda del tipo di affumicatura (a freddo/a caldo), la densità e l'umidità del fumo ed il tipo di legna eventualmente utilizzata per la produzione del fumo

### 4.1 AROMATIZZAZIONE CON FUMO LIQUIDO

Eseguire all'affumicatura per nebulizzazione/docciatura/immersione in fumo liquido controllando il tempo di esposizione, la temperatura e la concentrazione del fumo liquido

## 5 - CONDIZIONAMENTO

Grado di complessità 1

### 5.1 MARINATURA (CONCIA) E MATURAZIONE

Controllare il corretto riempimento dei contenitori con il prodotto e la miscela di acqua, sale, aceto ed aromi nelle dosi predefinite in base al tipo di prodotto ed il successivo stoccaggio per la maturazione, verificandone le temperature, il tempo di permanenza ed il raggiungimento dei livelli di pH predefiniti

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

### 6 - PREPARAZIONE UNITÀ DI CONSUMO

Grado di complessità 1

#### 6.1 CONFEZIONAMENTO

Effettuare la scolatura del liquido di concia ed il successivo riempimento delle vaschette di confezionamento con il prodotto ed eventuali liquidi di governo o olio, controllando la regolare chiusura delle confezioni, anche in sottovuoto o atmosfera controllata, verificandone il peso e l'assenza di corpi estranei, apponendo le etichette ed immagazzinando il prodotto in celle frigorifere a temperatura controllata

### 7 - DETERSIONE/IGIENIZZAZIONE/SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI

Grado di complessità 1

#### 7.1 LAVAGGI GIORNALIERI

Eseguire, secondo le tempistiche definite, i lavaggi previsti per le diverse tipologie di impianti e macchinari utilizzando i detersivi prescritti nelle dosi/livelli di concentrazione e con le modalità predefinite



## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

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

- Prodotti ittici
- ricette
- sale
- ingredienti aggiuntivi
- olio
- aceto
- aromi
- fumo liquido
- cuocitori a vapore/ad acqua/statici/continuo
- Parametri fisici di processo (temperatura, tempo, densità, umidità, ...)
- Procedure di verifica della strumentazione di misura
- celle di asciugamento
- celle frigorifere
- refrigeratori ad acqua/ad aria
- tritapesce refrigerati
- affumicatori
- impastatrici
- estrusori
- termostati
- tagliatrici/gruppi di taglio
- metal detector
- vaschette/contenitori di confezionamento
- detergenti per sanificazione impianti e attrezzature

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

- Tecniche ed operatività di cottura
- Tecniche ed operatività di salagione
- Tecniche ed operatività di affumicatura
- Tecniche ed operatività di marinatura/maturazione
- Tecniche ed operatività di taglio
- tecniche ed operatività di controllo dei macchinari per la triturazione, l'impasto e l'estrusione
- Tecniche ed operatività di scolatura e confezionamento
- Tecniche ed operatività di sanificazione di ambienti, impianti e attrezzature

#### **OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- materia prima lavorata e confezionata
- ambienti, impianti e attrezzature sanificati

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

- taratura della strumentazione verificata

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

#### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Tutte le tipologie di prodotti ittici
2. l'insieme delle tecniche e dell'operatività di lavorazione
3. le tecniche e dell'operatività di sanificazione di ambienti ed impianti
4. le procedure di verifica della taratura della strumentazione

#### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: rappresentazione analitica e/o impostazione di almeno due tipologie di lavorazione di prodotti ittici, inclusa la sanificazione degli impianti
2. colloquio tecnico relativo alle specifiche relative alle lavorazioni non oggetto di prova prestazionale in relazione al tipo di prodotto ittico

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 3** - Condurre il processo di surgelazione applicando preventivamente gli eventuali trattamenti previsti (scottatura, aggiunta di additivi,...) e curando la documentazione di produzione

## 1 - SURGELAZIONE

Grado di complessità 2

### 1.2 DEFINIZIONE E CONTROLLO FLUSSO DI SURGELAZIONE

Definire il flowchart di produzione, scomponendolo in step semplici ed individuando i punti critici di controllo, verificando periodicamente l'efficienza dei processi

Grado di complessità 1

### 1.1 PREPARAZIONE PRODOTTO (SURGELATI COMPOSITI)

Portare il pesce congelato alla temperatura di prescongelo (-5°C) ed eseguire la porzionatura e finitura dei tranci con tranciatrici e porzionatrici automatiche

### 1.1 SURGELAZIONE

Eseguire la surgelazione del prodotto mantenendo il controllo di temperatura delle celle di surgelazione per tutto il processo

## 2 - GESTIONE DOCUMENTAZIONE

Grado di complessità 1

### 2.1 CURA DELLA DOCUMENTAZIONE DI PRODUZIONE

Gestire attraverso documenti cartacei e digitali i movimenti di merci e di prodotti nello stabilimento nell'ambito del sistema di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti

## ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

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

- documentazione di registrazione per la tracciabilità del prodotto finito
- normativa in materia di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto
- tranciatrici automatiche
- porzionatrici automatiche
- celle di surgelazione
- termostati

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

- tecniche ed operatività di controllo dei macchinari per la porzionatura
- tecniche ed operatività di precongelo e surgelazione
- procedure di registrazione dei dati inerenti la tracciabilità del prodotto

#### OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- prodotto surgelato
- documentazione di tracciabilità del prodotto predisposta

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

#### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Tutte le tipologie di prodotti ittici oggetto surgelazione
2. le tecniche di precongelo e surgelazione del prodotto
3. procedure di registrazione dei dati inerenti tracciabilità e rintracciabilità del prodotto

#### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazione: rappresentazione analitica e/o impostazione del processo di surgelazione di almeno una tipologia di prodotto e con motivata indicazione dei relativi punti critici di controllo
2. colloquio tecnico relativo al sistema di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto previsto dalla normativa

## **ADA.02.05.04 - LAVORAZIONE E TRATTAMENTI DI PRODOTTI ITTICI (SURGELAZIONE, AFFUMICATURA, SALATURA, ECC.)**

### **FONTI**

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

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

Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

Regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

Intesa ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria del 16/11/2006

DECRETO LEGISLATIVO 25 gennaio 1992, n. 107 Attuazione delle direttive n. 88/388/CEE e n. 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati