

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

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

tracciabilità e verificando il mantenimento della temperatura stabilita mediante sonde 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.)

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