

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