

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Realizzare i trattamenti di molluschi e i frutti di mare in base alle zone di provenienza del prodotto, curandone la documentazione di produzione

1 - CONTROLLI IN ACCETTAZIONE E STOCCAGGIO

Grado di complessità 1

1.1 CONTROLLI SUL PRODOTTO

Eeguire il controllo della temperatura dei prodotti provenienti dalla raccolta mediante termometri, il controllo visivo della vitalità mediante verifica di reattività e assenza di anomalie, il controllo olfattivo dello stato di conservazione ed il controllo del peso mediante apposite bilance

1.1 CONTROLLO DOCUMENTAZIONE

Verificare che la documentazione di accompagnamento del prodotto sia completa e rispondente alle caratteristiche del lotto in entrata

1.1 CONTROLLO IMBALLAGGI

Verificare visivamente la conformità e l'integrità degli imballaggi di confezionamento del prodotto in entrata

1.1 STOCCAGGIO

Immagazzinare il prodotto in attesa della lavorazione all'interno di celle frigorifere tenendo conto delle eventuali delimitazioni in relazione alle zone di provenienza del prodotto e verificando il mantenimento della temperatura prestabilita (2°-6° C)

2 - FILTRAGGIO E DISINFEZIONE ACQUE

Grado di complessità 1

2.1 FILTRAGGIO ACQUE

Controllare il filtraggio dell'acqua (di rete, marina, o proveniente dal ciclo di depurazione in caso di impianto a ciclo chiuso), verificando il buon funzionamento dei filtri a sabbia (che trattengono i residui grossolani), degli skimmer per l'eliminazione dei composti nocivi derivanti dalla decomposizione di materiale organico e controllando lo smaltimento dei depositi di sabbia mediante svuotamento delle vasche e delle schiume mediante diluizione con acqua

2.1 DISINFEZIONE ACQUE ED EVENTUALE SALIFICAZIONE

ADA.02.05.05 - LAVORAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI - MOLLUSCHI E FRUTTI DI MARE

Controllare il passaggio dell'acqua nelle unità UV verificando il corretto funzionamento (irraggiamento) delle lampade a raggi UV ed aggiungere in caso di acqua di rete il sale marino in proporzioni tali da mantenere il livello di salinità adeguato alla specie da depurare

3 - DEPURAZIONE E RIFINITURA

Grado di complessità 1

3.1 DEPURAZIONE

Collocare i prodotti da depurare/rifinire all'interno dei bins (impianto depurazione verticale) o delle vasche (impianto depurazione orizzontale) verificando che il quantitativo dei molluschi all'interno di ogni bacino sia tale da permettere l'apertura delle valve dei molluschi al fine di garantire un'ottimale depurazione/rifinitura e monitorando il potenziale di ossidoriduzione (redox), pH, salinità, temperatura, ossigeno disciolto

3.1 CERNITA

Eeguire il caricamento del prodotto in tramogge per il successivo passaggio attraverso vibrovagli per suddividere la materia prima in base alla dimensione ed effettuare la cernita manuale su appositi nastri di ispezione per eliminare eventuali corpi estranei (es. sassolini o esemplari di altre specie) e tutti i prodotti non conformi (vongole rotte, morte o vuote)

3.1 RIFINITURA

Verificare che le scale di carico siano adeguatamente spruzzate di acqua per lavare via eventuali residui di sabbia dai gusci

4 - MONITORAGGI DI PROCESSO

Grado di complessità 1

4.1 MONITORAGGIO PRODOTTO

Eeguire esami per la verifica dei parametri microbiologici previsti su campioni di prodotto omogenei per lotto di produzione

4.1 MONITORAGGIO ACQUE

Eeguire controlli per la verifica dei parametri microbiologici e chimici previsti (pH, salinità, concentrazione ossigeno, temperatura, nitriti, nitrati e ione ammonio) su campioni di acqua delle vasche di depurazione

5 - IGIENIZZAZIONE/SANIFICAZIONE AMBIENTI E ATTREZZATURE

Grado di complessità 1

5.1 CONTROLLI

Eeguire i controlli periodici finalizzati a verificare il mantenimento delle condizioni igienico sanitarie previste: controlli dispositivi antinfestanti, controlli di integrità di materie plastiche e vetri, controlli assenza ossidazione macchinari, esecuzione di tamponi di superficie

5.1 PULIZIA ED IGIENIZZAZIONE AMBIENTI E MACCHINARI

Eeguire gli interventi di pulizia quotidiana di impianti e attrezzature finalizzati ad eliminare residui di salsedine e detriti. Eeguire interventi di igienizzazione quotidiani e quelli periodici di disinfestazione degli ambienti di produzione e stoccaggio

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Molluschi/frutti di mare
- Bilance basculanti
- Termometri
- Normativa in materia di depurazione
- Documentazione di accompagnamento dei molluschi/frutti di mare
- Imballaggi dei molluschi/frutti di mare
- Celle frigorifere
- Filtri a sabbia
- Skimmer
- Sale marino
- Unità a lampade UV
- Bins/vasche di depurazione
- Strumenti di monitoraggio acque relativi a parametri microbiologici e chimici
- Strumenti di monitoraggio parametri microbiologici di prodotto
- Tramogge
- Nastri trasportatori
- Vagli vibranti
- Impianti di carico a scala
- Dispositivi antinfestanti

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche di controllo visivo ed olfattivo dei molluschi/frutti di mare in ingresso
- Procedure di controllo della documentazione di accompagnamento dei molluschi/frutti di mare in ingresso
- Procedure di ispezione degli imballaggi in entrata
- Tecniche ed operatività di filtraggio e disinfezione delle acque di rete e delle acque marine
- Tecniche ed operatività di depurazione e rifinitura dei molluschi/frutti di mare
- Tecniche ed operatività di cernita manuale dei molluschi/frutti di mare
- Tecniche ed operatività di monitoraggio delle acque di depurazione
- Tecniche ed operatività di monitoraggio microbiologico del prodotto
- Procedure di controllo dei dispositivi antinfestanti
- Procedure di controllo di integrità di materiali di infissi/rivestimenti, macchinari

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Molluschi/frutti di mare depurati e monitorati
- Ambienti/macchinari controllati ed igienizzati
- Acque di depurazione controllate

ADA.02.05.05 - LAVORAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI - MOLLUSCHI E FRUTTI DI MARE

- Ambienti esenti da agenti infestanti

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme dei molluschi e dei frutti di mare
2. Le procedure di controllo della documentazione di accompagnamento dei molluschi/frutti di mare in ingresso
3. Le tecniche di controllo visivo ed olfattivo dei molluschi/frutti di mare in ingresso
4. L'insieme delle tecniche di filtraggio/disinfezione/depurazione delle acque
5. L'insieme delle tecniche di depurazione, cernita e rifinitura dei molluschi/frutti di mare
6. L'insieme delle tecniche di monitoraggio delle acque di depurazione
7. L'insieme delle tecniche di monitoraggio microbiologico del prodotto
8. L'insieme delle tecniche di igienizzazione di ambienti e macchinari
9. L'insieme delle tecniche di disinfestazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: per l'insieme delle tipologie di molluschi e frutti di mare rappresentazione analitica e/o impostazione delle fasi del complessivo processo di lavorazione; per le fasi di controllo in accettazione, filtraggio e disinfezione delle acque, depurazione, rifinitura e monitoraggio microbiologico dei prodotti
2. Colloquio tecnico relativo all'insieme delle tecniche di monitoraggio delle acque di depurazione

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

Decisione della Commissione del 7 marzo 2007 che modifica le decisioni 2003/804/CE e 2003/858/CE, per quanto concerne le importazioni di pesci vivi e molluschi destinati al consumo umano dai paesi terzi elencati nel regolamento (CE) n. 2076/2005

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