

Esperienza caratterizzante: **Campionamento in Macello legato al Piano Nazionale Residui**

Descrizione del contesto teorico

Ada/Funzione	Prevenzione
Area di riferimento	Sanità Pubblica Veterinaria
Macro Prodotto	Controlli/Interventi di vigilanza
Prodotto	CAMPIONAMENTO PIANO NAZIONALE RESIDUI IN MACELLO
Core Competence	Capacità di effettuare, presso un macello, un prelievo di una matrice prevista dal Piano Nazionale Residui (PNR) da destinarsi al controllo analitico.
Competenza (Macro)	Eseguire prelievi di una matrice prevista dal PNR da destinarsi al controllo analitico

Esperienza caratterizzante - Competenze

Competenze Tecniche	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Definire un piano di campionamento	Raccogliere i dati sull'ambito d'intervento.	Conoscere l'ambito d'intervento,	Pianificazione del Referente Aziendale PNR
	Scelta di un capo dagli animali macellati	Casualità del Campionamento.	Collaborazione con il Veterinario Ispettore
	Definire la matrice da campionare	Conoscere il processo di macellazione e la documentazione che accompagna gli animali in macello	Piano Nazionale Residui ai sensi del D.Lgs. 158/06 s.m.i. (Piano, ExtraPiano, Sospetto)
		Conoscenza della terminologia (campione, aliquote, unità campionarie)	Istruzioni operative ASL e campionature da effettuarsi presso gli impianti di macellazione
Preparare il materiale necessario	Predisporre il materiale necessario, gli strumenti, la modulistica, l'abbigliamento necessario	Conoscere il materiale da utilizzare, (Contenitori monouso - sacchetti in plastica – bocchetti – provette – siringa - Buste autosigillanti - Codici a barre - Contenitore Termico - centrifuga)	Procedura del Laboratorio di Analisi Norme di sicurezza individuale

	Effettuare l'accesso presso la struttura in orario di macellazione	Indossare i DPI (Scarpe antinfortunistiche / Camice, Copriscarpe, Cuffia / Casco protettivo, Guanti monouso / antitaglio)	
		Identificare la struttura sede del campionamento, conoscerne le tempistiche e le modalità lavorative	<u>Sicurezza della persona:</u> Attenersi alle indicazioni di sicurezza poste all'interno del macello Attenersi alle indicazioni di sicurezza fornite dal Veterinario Ispettore
Formare il campione	Frazionamento del prodotto, prelievo di idonei quantitativi, suddivisione in aliquote, ecc	Conoscenza delle buone pratiche di esecuzione del campione	Piano Nazionale Residui (Piano ed ExtraPiano)
Compilare il documento di accompagnamento	Annotare i dati significativi, classificare gli elementi utili (Identificazione dell'Animale e dell'Allevamento di Provenienza)	Conoscere le modalità di stesura di un documento di accompagnamento e annessi sacchi antieffrazione (Verbale di prelievo campioni PNR)	Piano Nazionale Residui (Piano ed ExtraPiano)
Trasporto e consegna al laboratorio d'analisi di riferimento	Individuare il laboratorio a cui destinare il campione (accessibilità e logistica)	conoscere i laboratori di riferimento in funzione del quesito analitico richiesto (Laboratorio Accreditato Analisi Accreditata)	Elenco ACCREDIA Sito internet
	Trasportare i materiali prelevati	Conoscere le modalità di conservazione e trasporto	Norma ISO 7218/2007
	Consegnare i materiali prelevati	Conoscere le modalità di accettazione dei campioni da analizzare	Procedura del Laboratorio di Analisi
Valutare i risultati	Valutare i risultati ottenuti (specie e matrice campionata)	Conoscere gli standard di riferimento	Piano Nazionale Residui (Piano ed ExtraPiano)
	Esprimere un giudizio in merito al grado di pericolo; Condivisione delle valutazioni con il Referente Aziendale PNR per le soluzioni correttive efficaci.	Conoscere le prassi appropriate per le valutazioni di soluzioni correttive. Conoscere le casistiche delle principali soluzioni in relazione ai casi di positività	

Competenze organizzative	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Pianificare l'intervento	Pianificare l'intervento e preparare il materiale	Piano delle Attività ed il Piano Nazionale Residui	Pianificazione del Referente Aziendale PNR
Effettuare una coerente raccolta e gestione dei dati	Inserire in modo coerente i risultati nell'ambito del processo Classificazione degli elementi utili	Incidenza dei fattori produttivi sui criteri di sicurezza alimentare	Piano Nazionale Residui
	Gestione dei dati (confronti, analisi, estrapolazioni) con altre misure per valutazioni di merito	Impiego di Software per la raccolta e l'elaborazione dei dati, archiviazione della documentazione, gestione degli esiti	

Competenze Relazionali e Comunicative	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Effettuare una comunicazione efficace	Effettuare una comunicazione efficace per una coerente collaborazione delle figure coinvolte.	Conoscere le tecniche per una comunicazione efficace	Tecniche e strumenti di comunicazione efficace
	Confrontarsi con le figure coinvolte con modalità collaborative ed orientate a individuare risultati condivisi	Conoscere gli ambiti di responsabilità delle figure riconducibili l'utenza coinvolte nel processo specifico	conoscenza dell'assetto organizzativo
	Utilizzare modalità comunicative che gestiscano il conflitto	Conoscenza modalità di gestione dei conflitti, assertività	metodiche per la gestione dei conflitti
	Effettuare una comunicazione efficace dei risultati	Conoscenza delle disposizioni di Allerta Rapido	Reg. CE 178/02 SISTEMA DI ALLERTA RASFF
	Gestire il feed-back	Incidenza dei fattori produttivi sui criteri di sicurezza alimentare Provvedimenti e non conformità	Reg. CE 178/02 SISTEMA DI ALLERTA RASFF

RISULTATO ATTESO

Pianificare l'attività di campionamento, presso un macello, di una matrice prevista dal Piano Nazionale Residui (PNR) da destinarsi al controllo analitico.

Eseguire un prelievo con modalità corrette, consegnare al laboratorio di riferimento nelle modalità e tempi idonei.

Collaborare con il Referente Aziendale PNR nella valutazione dei risultati, nel rilevare le eventuali difformità e nell'indicare le possibili azioni conseguenti e correttive.

Conoscenze da fornire al tirocinante, in ambito universitario e/o in ambito aziendale, propedeutiche alla acquisizioni delle competenze indicate in tabella

Ambito Universitario

- Scienze della prevenzione applicate alla sicurezza alimentare
- Elementi di tecnologia alimentare

Ambito Aziendale

- Piano delle Attività e Pianificazione del Referente Aziendale PNR
- PNR
- Istruzioni operative ASL e campionature da effettuarsi presso gli impianti di macellazione
- Protocolli analitici
- Verbale di prelievo campioni PNR
- Conoscenza dei metodi statistico matematici riferiti ai piani di campionamento
- Buone pratiche di esecuzione e trasporto del campione e relativa norme ISO