

Esperienza caratterizzante: **CAMPIONAMENTO ALIMENTARE / MANGIMI IN AMBITO VETERINARIO**

Descrizione del contesto teorico

Ada/Funzione	Prevenzione
Area di riferimento	Sanità Pubblica Veterinaria _ Area B-C
Macro Prodotto	Controlli/ Interventi di Vigilanza
Prodotto	Indagini microbiologiche in tutte le fasi della produzione e sui prodotti, prelievo di campioni su: alimenti; matrici di origine animale; mangimi e alimenti per animali
Core Competence	Indagine: ricercare i determinanti dei fattori di rischio
competenza (Macro)	Eseguire prelievi di prodotti alimentari e mangimi da destinarsi al controllo analitico chimico e microbiologico.

Esperienza caratterizzante - Competenze

Competenze Tecnico specifiche	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Preparare l'intervento	Valutare la matrice da campionare	Processi produttivi e la programmazione lavorativa aziendale Analita da ricercare Statistica della metodologia di campionamento da utilizzare (campionamento random semplice, sistematica o stratificata) Differenze delle terminologie tra campionamento di alimenti e mangimi Normative specifiche nei i due settori	Piano Regionale Alimenti Piano Nazionale Alimentazione Animale Piano Nazionale Residui Procedura aziendale PO 15 rev. 4
	Scegliere il luogo campionamento		
	Scegliere la tipologia di campionamento (<i>Ufficiale legale, Ufficiale in unica istanza, conoscitivo</i>)		
	Preparare il materiale per l'esecuzione del campionamento (<i>compreso il verbale da utilizzare</i>)		
Eseguire il campione	Visionare a matrice da campionare, Valutare statisticamente il campione, Trattare il campione: <ul style="list-style-type: none"> eventuale frazionamento del prodotto, prelievo del quantitativo minimo necessario, suddivisione del campione in unità campionarie, aliquote per alimenti; oppure suddivisione in campioni elementari, globali e campioni finali 	Normativa vigente in materia di campionamento per alimenti e mangimi	Normative Comunitarie, nazionali e procedure aziendali interne

	<ul style="list-style-type: none"> per l'area mangimistica chiusura del campione 		
Compilare il verbale	Riportare i dati significativi per l'identificazione del campione (<i>lotto, denominazione, produttore, distributore, bolla accompagnamento prodotto etc.</i>), oltre a tutti i dati generali che vengono definiti nell'apposito verbale di campionamento (<i>es. Titolare, OSA-OSM presente al prelievo, luogo, ora etc.</i>)	Verbale da utilizzare e la sua corretta compilazione	Normativa Comunitaria e Nazionale
Trasportare e consegnare il campione al laboratorio	Individuare il laboratorio di riferimento	Modalità di conservazione del campione durante il trasporto	Riferimenti normativi presenti
	Effettuare il trasporto con apposito mezzo		
	Consegnare il campione al laboratorio		
Gestire e trasmettere gli esiti	Prendere visione dell'esito e valutazione dello stesso e comunicazione agli OSA e OSM	Normativa di riferimento e la gestione di un eventuale esito irregolare	Normativa vigente in campo alimentare e mangimistico
	Valutare le misure da attuare in funzione dell'esito ottenuto		Procedure aziendali per la gestione delle non conformità
Competenze Organizzative gestionali e di sistema	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Effettuare una coerente raccolta e gestione dei dati	Pianificare l'intervento	Procedure operative	
	Attuare le procedure per una corretta gestione del flusso dati con i laboratori di analisi di riferimento	Procedure operative al fine di un ottimale gestione del flusso dati con i laboratori di analisi di riferimento	
	Utilizzare il programma informatico per il corretto inserimento dei dati nel data base	Funzionamento del programma informatico utilizzato per l'inserimento dei dati	Manuale del programma informatico
Competenze Relazionali e comunicative	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Effettuare una comunicazione efficace	Effettuare una comunicazione efficace per una coerente collaborazione delle figure coinvolte nella prova	Tecniche per una comunicazione efficace	Tecniche e strumenti di comunicazione efficace
	Sapersi confrontare con le figure coinvolte con modalità collaborative ed orientate a individuare risultati condivisi	Ambiti di responsabilità delle figure riconducibili l'utenza coinvolte nel processo specifico e conoscenza dell'assetto organizzativo	Conoscenza dell'assetto organizzativo
	Utilizzare modalità comunicative che gestiscano il conflitto	Modalità di gestione dei conflitti, assertività	Conoscere metodiche per la gestione dei conflitti

	Effettuare una comunicazione efficace dei risultati		
	Gestire il feed-back		

RISULTATO ATTESO

Eseguire prelievi di prodotti alimentari e mangimi da destinarsi al controllo analitico chimico e microbiologico con modalità corrette, conseguente consegna al laboratorio di riferimento, valutazione dei risultati in modo appropriato, rilevare le eventuali difformità ed indicare le possibili azioni conseguenti.

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

Ambito Universitario

- Scienze Fisiche e Sperimentali
- Fondamenti chimici ed azione dei fattori di rischio
- Principi di Prevenzione
- Scienze della Prevenzione applicate alla sicurezza alimentare
- Attività didattica professionalizzante e seminariale con cultori della materia

Ambito Aziendale

- Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti
- Istruzioni operative per il campionamento dei prodotti
- Protocolli analitici
- Check-list e verbali di prelievo