

Esperienza caratterizzante: **CAMPIONAMENTO ALIMENTARE**

Descrizione del contesto teorico

Ada/Funzione	Prevenzione
Area di riferimento	Igiene Alimenti e Nutrizione
Macro Prodotto	Controlli/ Interventi di Vigilanza
Prodotto	Campionamento alimenti
Core Competence	Indagine: ricercare i determinanti dei fattori di rischio
competenza (Macro)	Eseguire prelievi di prodotti alimentari da destinarsi al controllo analitico microbiologico

Esperienza caratterizzante - Competenze

Competenze Tecnico specifiche	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Definire un piano di campionamento	Raccogliere i dati sull'ambito d'intervento	Ambito d'intervento	
	Definire la matrice da campionare	Processo tecnologico di lavorazione del prodotto.	
	Scegliere un campione rappresentativo della partita, lotto da analizzare	Metodi statistico matematici	
		Terminologia (campione, aliquote, unità campionarie, ecc)	Linee Guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici nell'ambito del Controllo Ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale – Servizio Veterinario ed Igiene degli Alimenti della Regione Emilia Romagna - Regolamenti CE - Raccomandazione della Commissione CE
		Piani a "due classi" e a "tre classi" e i quantitativi da prelevare per un campione rappresentativo Conoscere il concetto di igiene di processo e di sicurezza alimentare	

Preparare il materiale necessario	Predisporre il materiale necessario, gli strumenti di misura, la modulistica, l'abbigliamento	Materiale da utilizzare, l'abbigliamento, il monouso, i dpi da indossare	
	Effettuare il sopralluogo presso la struttura oggetto di valutazione	Tempistica, le modalità lavorative dell'azienda	
Formare il campione	Saper frazionare il prodotto ed effettuare il prelievo di idonei quantitativi, e la sua suddivisione in unità campionarie, aliquote, ecc	Buone pratiche di esecuzione del campione	Regolamento CE - Normativa nazionale
Compilare il documento di accompagnamento	Rilevare i dati significativi e classificare gli elementi utili	Modalità di stesura di un documento di accompagnamento /verbale di prelievo campioni	Normativa nazionale - Tabella Regionale "Elenco dei Codici Ministeriali" Tabella Regionale "Codice Comparto Attività"
Trasportare e consegnare al laboratorio d'analisi di riferimento	Individuare il laboratorio a cui destinare il campione	Laboratori di riferimento in funzione del quesito analitico richiesto	
	Trasportare i materiali prelevati	Modalità di conservazione e trasporto	Norma ISO 7218/2007
	Consegnare i materiali prelevati	Modalità di accettazione dei campioni da analizzare	Procedura del laboratorio di analisi
Valutare i risultati	Valutare i risultati ottenuti in rapporto alle condizioni produttive ed al prodotto attraverso confronti, analisi, estrapolazioni con altre misure per valutazioni di merito	Standard di riferimento	Regolamenti europei, norme italiane, fonti autorevoli (letteratura scientifica, OMS, ISS ecc) standard aziendali
	Esprimere un giudizio in merito al grado di pericolo	Prassi appropriate per le valutazioni di soluzioni correttive.	
	Valutare soluzioni correttive efficaci	Conoscere le casistiche delle principali soluzioni in relazione ai casi presenti in letteratura	

Competenze Organizzative gestionali e di sistema	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Effettuare una coerente raccolta e gestione dei dati	Pianificare l'intervento e preparare il materiale		
	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	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

Eeguire un prelievo di prodotto alimentare 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 - Piano regionale Emilia Romagna (PRA)
- Istruzioni operative del Servizio per il campionamento dei prodotti
- Protocolli analitici
- Check-list e verbali di prelievo