

## Esperienza caratterizzante: **CAMPIONAMENTO ALIMENTARE PRODOTTI A BASE DI CARNE**

### Descrizione del contesto teorico

<b>Ada/Funzione</b>	Prevenzione
<b>Area di riferimento</b>	Sanità Pubblica Veterinaria
<b>Macro Prodotto</b>	Controlli / Interventi di Vigilanza
<b>Prodotto</b>	Controllo igienico sanitario nei settori della produzione
<b>Core Competence</b>	Indagine: ricercare i criteri di sicurezza alimentare (Salmonella - Listeria monocytogenes)
<b>competenza (Macro)</b>	Eseguire prelievi di prodotti alimentari da destinarsi al controllo analitico microbiologico

### Esperienza caratterizzante - Competenze

Competenze Tecnico specifiche	Abilità	Conoscenze	Riferimenti	
<b>Definire un piano di campionamento</b>	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	
			La Terminologia (campione, aliquote, unità campionarie)	Programmazione dei campionamenti microbiologici nell'ambito del Controllo dei prodotti alimentari - Autocontrollo degli OSA - Controllo Ufficiale : P.R.A. Reg. Emilia Romagna Reg CE 2073/05 e succ. modifiche O.M. 7/12/1993 PACCHETTO IGIENE
		I piani a "due classi" a "tre classi"; dei quantitativi da prelevare per un campione rappresentativo, conoscenza concetto igiene di processo e sicurezza alimentare	Piani di Campionamenti Aziendali P.R.A. Reg. Emilia Romagna	
<b>Preparare il materiale necessario</b>	Predisporre il materiale necessario, gli strumenti di misura, la modulistica, l'abbigliamento	Materiale da utilizzare, l'abbigliamento, il monouso, i DPI da indossare	Procedura del Laboratorio di Analisi P.R.A. Reg. Emilia Romagna Norme di sicurezza individuale	
	Effettuare il sopralluogo presso la struttura oggetto di valutazione	La tempistica, le modalità lavorative dell'azienda		

<b>Formare il campione</b>	Frazionare il prodotto, prelievo di idonei quantitativi, suddivisione in unità campionarie, aliquote, ecc..	Le buone pratiche di esecuzione del campione	P.R.A. Reg. Emilia Romagna Reg CE 2073/05 e succ. modifiche O.M. 7/12/1993
<b>Compilare il documento di accompagnamento</b>	Gestire i dati significativi, classificare gli elementi utili	Le modalità di stesura di un documento di accompagnamento /verbale di prelievo campioni	P.R.A. Reg. Emilia Romagna
<b>Trasportare e consegnare i campioni al laboratorio d'analisi di riferimento</b>	Individuare il laboratorio a cui destinare il campione (accessibilità e logistica)	I laboratori di riferimento in funzione del quesito analitico richiesto (Laboratorio Accreditato Analisi Accreditata)	Elenco ACCREDIA Sito internet
	Trasportare i materiali prelevati	Le modalità di conservazione e trasporto,	Norma ISO 7218/2007
	Consegnare i materiali prelevati	Le modalità di accettazione dei campioni da analizzare	Procedura del laboratorio di Analisi
<b>Valutare i risultati</b>	Valutare i risultati ottenuti in rapporto alle condizioni produttive ed al prodotto attraverso confronti, analisi, estrapolazioni con altre misure per valutazioni di merito	Gli standard di riferimento	Reg CE 2073/05 e succ. modifiche O.M. 7/12/1993
	Esprimere un giudizio in merito al grado di pericolo	Le prassi appropriate per le valutazioni di soluzioni correttive.	Reg. CE 178/02 SISTEMA DI ALLERTA RASFF Bibliografia relativa a Shelf Life e Challenge TEST
	Valutare soluzioni correttive efficaci	Le casistiche delle principali soluzioni in relazione ai casi presenti in letteratura	
<b>Competenze Organizzative gestionali e di sistema</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Riferimenti</b>
<b>Effettuare una coerente raccolta e gestione dei dati</b>	Pianificare e utilizzare gli strumenti per la raccolta dati		
	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
<b>Competenze Relazionali e comunicative</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Riferimenti</b>
<b>Effettuare una comunicazione efficace</b>	Effettuare una comunicazione efficace per una coerente collaborazione delle figure coinvolte nella prova	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	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	Conoscenza metodiche per la gestione dei conflitti

	Effettuare una comunicazione efficace dei risultati		
	Gestire il feed-back		

### **RISULTATO ATTESO**

Pianificare l'attività di campionamento di prodotto a base di carne per la ricerca dei criteri di sicurezza alimentare Salmonella e Listeria monocytogenes, eseguire un prelievo con modalità corrette, consegnare al laboratorio di riferimento nelle modalità e tempi idonei, valutare i risultati in modo appropriato, rilevare le eventuali difformità ed 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 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