Esperienza caratterizzante: **COMPILAZIONE SCU (Scheda Controllo Ufficiale)**

Descrizione del contesto teorico

Ada/Funzione	Prevenzione
Area di riferimento	Igiene Alimenti e Nutrizione
Macro Prodotto	Controlli/ Interventi di Vigilanza
Prodotto	Vigilanza sulle aziende di produzione, trasformazione, commercializzazione, somministrazione alimenti comprese acque minerali
Core Competence	Applicare procedure/linee guida
competenza (Macro)	Eseguire un' ispezione su Operatori del Settore Alimentare attraverso la corretta compilazione della scheda di controllo ufficiale (SCU)

Esperienza caratterizzante - Competenze

Competenze Tecnico specifiche	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Preparare il sopralluogo	Raccogliere le informazioni del settore lavorativo in cui è previsto l'intervento	Ambito d'intervento e l'obiettivo dell'ispezione	
	Visionare la documentazione aziendale (planimetria e lay-out aziendale, relazione tecnico descrittiva del ciclo produttivo ed esiti dei precedenti controlli ufficiali)	I requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente nazionale e comunitaria	Normativa nazionale ed europea, Legge 283/62 e DPR 327/80, Reg. 852/04 Reg.882/04 Procedure CU e MQ Regione Emilia-Romagna
	In base alla categorizzazione del rischio, <u>Esaminare:</u> la documentazione in possesso all'OSA: HACCP RINTRACCIABILITA' e procedure collegate; <u>Valutare (esame visivo):</u> le condizioni igienico sanitarie: pulizia, strutturali, attrezzature, ed etichettatura prodotti alimentari	L'etichettatura dei prodotti alimentari compresi gli aspetti relativi agli allergeni Definizione di un piano di autocontrollo compresi gli aspetti relativi alla rintracciabilità e alla formazione degli operatori sanitari	
	Utilizzare la SCU anche tramite PC/stampante e tablet per CU	Il materiale da utilizzare	Procedure MQ SIAN Procedura organizzativa Controllo Ufficiale
Esaminare un piano di autocontrollo e rintracciabilità	I contenuti della documentazione in possesso degli OSA	Reg. CE 852/04 Determina Regionale Procedure e MQ	

	Esporre all'Osa i motivi dell'ispezione, qualificarsi e saper individuare il referente aziendale	L'organizzazione aziendale e societaria	
	Effettuare in base al rischio valutazione delle aree da indagare (SCU)	Procedura in uso nei Servizi SIAN /SVET	
	Effettuare il sopralluogo presso la struttura oggetto di valutazione		
	Effettuare indagini documentali e valutazioni visive		
Valutare la gestione dei prerequisiti	Individuare i prerequisiti igienici e di lavorazione e alle procedure di controllo	I principali GMP e GHP	Reg.852/04 REG.178/02 Accordo Stato Regione 2005 (rintracciabilità)
	Verificare la corretta gestione dei prerequisiti GMP e GHP	I principali metodi di controllo e verifica	DL 109/92 DL 31/01-DM 25/12 Normativa moca DL 109/92
Valutare il piano di autocontrollo	Leggere il manuale di autocontrollo - rintracciabilità	I pericoli e loro valutazione	Regolamento CE - Reg. 852/04 Normativa nazionale Codex Alimentarius
		Principi dell'HACCP previsti dal Codex Alimentarius	
	Verificare il corretto monitoraggio dei punti critici di controllo individuati	Principi dell'HACCP previsti dal CODEX Alimentarius	
		Principali metodi di monitoraggio dei CP (temperatura, pH, a _W , cloro residuo, cc)	
Compilare la scheda di controllo ufficiale	Annotare le evidenze ed i dati significativi nelle aree di controllo della SCU	I criteri del manuale per il controllo ufficiale sugli OSA, lista di riscontro	Linee guida regionali Manuale di per il controllo ufficiale sugli OSA Lista di riscontro Scheda controllo ufficiale
Valutare le risultanze del sopralluogo	Valutare i risultati ottenuti in rapporto alle condizioni produttive ed al prodotto esaminato	I criteri del manuale per il controllo ufficiale degli OSA, lista di riscontro , la normativa Europea e nazionale e saper valutare il grado di non conformità	Regolamenti europei, norme italiane , fonti autorevoli (letteratura scientifica, OMS, ISS ecc) standard aziendali

	Esprimere un giudizio in merito al grado di pericolo; valutare ed individuare soluzioni correttive efficaci	Le prassi appropriate per le valutazioni di soluzioni correttive. 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 per la stesura corretta della SCU	Modalità di archiviazione informatico/cartaceo	
	Inserire in modo corretto le evidenze raccolte nell'ambito dell'ispezione	Lista di riscontro e scheda di controllo ufficiale	
	Inserire in modo corretto le evidenze raccolte nell'ambito dell'ispezione	Supporto 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

Eeguire un' ispezione su Operatori del Settore Alimentare attraverso la corretta compilazione della scheda di controllo ufficiale (SCU).

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

Ambito Universitario

- Principi di Prevenzione
- Scienze della Prevenzione applicate alla sicurezza alimentare
- Attività didattica professionalizzante e seminariale con cultori della materia

Ambito Aziendale

- Istruzioni operative del Servizio per l'ispezione presso Operatori settore alimentare
- Manuale regionale per il controllo ufficiale presso operatori del settore alimentare e lista di riscontro
- Conoscenza delle normative europee e nazionali relative alla sicurezza alimentare
- Buone pratiche di esecuzione del sopralluogo e relativa norme ISO