

Esperienza caratterizzante: **Verifica etichettatura dei prodotti alimentari**

Descrizione del contesto teorico

Ada/Funzione	Prevenzione
Area di riferimento	Igiene Alimenti e Nutrizione
Macro Prodotto	Controlli/ Interventi di Vigilanza
Prodotto	Controllo Ufficiale su Operatori del Settore Alimentare – verifica etichettatura dei prodotti alimentari
Core Competence	Applicare procedure/linee guida
Competenza (Macro)	Valutare la corretta fornitura al consumatore di informazioni relative a un prodotto alimentare <i>sfuso e preincartato</i> presso i laboratori di produzione artigianale con vendita diretta

Esperienza caratterizzante - Competenze

Competenze Tecniche	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Preparare la verifica	Raccogliere le informazioni relative alla categoria del prodotto	Il processo tecnologico di produzione Caratteristiche chimico fisiche e di conservazione del prodotto	
Eseguire la verifica	Identificare il/i prodotti alimentari da verificare effettuando una valutazione del rischio Verificare l'uso corretto degli additivi e aromi	Riconoscere i prodotti con caratteristiche chimico fisiche a maggior rischio Consultazione normativa additivi e aromi Modalità di pesatura/dosaggio	Normativa nazionale ed europea: . additivi e aromi . etichettatura alimenti . accreditamento laboratori di prova

	Valutare le informazioni relative a durabilità e modalità di conservazione del prodotto	Valutazione caratteristiche chimico fisiche dei prodotti, prove di shelf-life.	
	Valutare la possibile presenza di allergeni	Processo produttivo, modalità di sanificazione degli impianti di produzione e confezionamento Valutazione rapporti di prova presenza allergeni	
Documentare la verifica	Annotare le evidenze e i dati significativi	lista di riscontro	. linee guida regionali, manuale per il controllo ufficiale su OSA . procedure interne aziendali, MQ
Valutare le risultanze della verifica	Valutare la correttezza dell'etichettatura del prodotto	Composizione dell'alimento	Normativa etichettatura degli alimenti generale e specifica
	Esprimere un giudizio in merito al grado di pericolo. Valutare e individuare soluzioni correttive efficaci	Prassi appropriate per le valutazioni di soluzioni correttive. Casistiche delle principali soluzioni in relazione ai casi presenti in letteratura	Regolamenti Europei, normativa nazionale, fonti autorevoli RASFF

Competenze organizzative	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Pianificare l'intervento	Predisporre documentazione (fascicolo ditta), modulistica (lista di riscontro), tablet/pc con connessione internet per consultazione normativa additivi	Uso della lista di riscontro Utilizzo internet	
Effettuare una coerente raccolta e gestione dei dati	Utilizzare correttamente il sistema di registrazione dell'attività effettuata	Sistema di registrazione e elaborazione dei dati	

Competenze Relazionali e Comunicative	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Effettuare una comunicazione efficace	Effettuare una comunicazione efficace per una coerente collaborazione delle figure coinvolte nel processo produttivo	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	Metodiche per la gestione dei conflitti
	Effettuare una comunicazione efficace dei risultati		
	Gestire il feed-back		

RISULTATO ATTESO

Valutare la correttezza delle informazioni al consumatore relative a un alimento

Esclusioni

NON SI CONSIDERANO GLI EVENTUALI PROVVEDIMENTI in quanto attività non trasversale alla professione del Tdp e specificatamente rivolta al settore pubblico per operatori con qualifica UPG - Si consiglia come UFC per neoassunto

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

Ambito Universitario

- Fondamenti chimici ed azione dei fattori di rischio
- Scienze fisiche e sperimentali
- Scienze della prevenzione applicate alla sicurezza alimentare
- Scienze umane e psicopedagogiche

Ambito Aziendale

- Istruzioni operative del Servizio per l'ispezione presso Operatori del Settore Alimentare
- Manuale regionale per il controllo ufficiale presso O.S.A. e relativa lista di riscontro/scheda di controllo ufficiale
- Conoscenza delle normative europee e nazionali relative all'etichettatura, additivi e aromi, laboratori d'analisi
- Buone pratiche di esecuzione del sopralluogo e relativa norma ISO
- Sistema di registrazione /raccolta dati del sopralluogo