

Esperienza caratterizzante: Valutazione dell'etichettatura della carne bovina

Descrizione del contesto teorico

Ada/Funzione	Prevenzione
Area di riferimento	SSPV Area B
Macro Prodotto	Controlli/ Interventi di Vigilanza
Prodotto	Valutazione dell' etichettatura della carna bovina
Core Competence	Ricerca della corrispondenza normativa dell'etichettatura dei prodotti alimentari a base di carne bovina
Competenza (Macro)	Eseguire una corretta lettura delle etichette

Esperienza caratterizzante - Competenze

Competenze Tecniche	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Informazioni preliminari	Saper consultare i riferimenti normativi	Conoscere gli elementi obbligatori che devono essere presenti in etichetta in base alla tipologia di alimento e modalità di vendita	Reg. (CE) 852/04 Reg. (CE) 853/04 Reg. (CE) 854/04
	Raccogliere i dati sull'ambito d'intervento	Conoscere le tipologie di lavorazioni effettuate della ditta che verrà ispezionata	Reg. (CE) 1169/2011 Reg. (CE) 1760/2000 Reg. (CE) 1825/2000
		Saper applicare i requisiti normativi alle varie realtà produttive da ispezionare	Reg (CE) 178/2002 Linee guida regionali Procedure aziendali
	Definire la tipologia di controllo (ispezione, verifica, allerta alimentare...)	Comprendere la differenza tra ispezione / verifica / controllo	
Preparare il materiale e gli strumenti per l'esecuzione del controllo	Lista di riscontro , Scheda Controllo Ufficiale, Verbale d'Ispezione		

Effettuare la verifica	Valutare la tipologia di attività svolta	Conoscere i parametri di riferimento normativo	
		Corretta applicazione della normativa in base alle diverse modalità di vendita (alimento preimballato - sfuso)	
	Eeguire il controllo	Leggere correttamente le informazioni riportate in etichetta/ cartellino	
		Richiedere la documentazione adeguata	
		Acquisire correttamente le evidenze	
Valutare la corrispondenza della parte procedurale relativamente a quanto verificato			
Compilare il verbale	Stilare un verbale	Conoscere le modalità di compilazione del verbale/lista di riscontro/SCU	Normative di riferimento orizzontali e verticali
		Corretta descrizione delle evidenze	
		Corretta descrizione delle non conformità	
	effettuare la valutazione	Saper applicare la scala di valutazione (SI, si, no, NO)	

Competenze organizzative	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Effettuare una coerente raccolta e gestione dei dati	Utilizzare correttamente il sistema informativo a disposizione	Conoscere l'inserimento dei dati nel database	Procedura aziendale
	Gestire correttamente la documentazione	Conoscere la modalità di archiviazione della documentazione cartacea prodotta	

Competenze Relazionali e Comunicative	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Effettuare una comunicazione efficace	Effettuare una comunicazione efficace per la giusta collaborazione con le figure coinvolte nella verifica	Conoscere gli ambiti di responsabilità delle figure coinvolte Gestire il feedback	Tecniche e strumenti di comunicazione efficace
	Gestione dei conflitti	Efficace comunicazione per chiarimenti delle eventuali non conformità	
	Effettuare una comunicazione efficace dei risultati ai colleghi e ai responsabili aziendali	Rendere partecipi dei risultati della verifica chi di competenza	Conoscenza dell'assetto organizzativo

RISULTATO ATTESO

Effettuazione di una corretta valutazione dell'etichettatura della carne bovina

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

Ambito Universitario

- Scienze della prevenzione applicate alla sicurezza alimentare

Ambito Aziendale

- Procedura di prodotto
- Norme di riferimento
- Procedure aziendali
- Tecniche di comunicazione