

Esperienza caratterizzante: **Ispezione a seguito di segnalazione per Malattie Trasmissibili da Alimenti**

Descrizione del contesto teorico

Ada/Funzione	Prevenzione
Area di riferimento	Igiene Alimenti e Nutrizione
Macro Prodotto	Interventi in emergenza
Prodotto	Attività di indagine e campionamento per emergenza Malattie a Trasmissione Alimentare (M.T.A.)
Core Competence	Indagine: ricercare i determinanti dei fattori di rischio
Competenza (Macro)	Eseguire un'ispezione su Operatori del Settore Alimentare per individuare un focolaio epidemico e impedire la diffusione della M.T.A., evidenziando il nesso di causalità con compilazione della scheda controllo ufficiale (SCU) e procedendo a campionamento delle matrici alimentari ed ambientali sospette

Esperienza caratterizzante - Competenze

Competenze Tecniche	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Preparare il sopralluogo	Raccogliere le informazioni del settore operativo in cui è previsto l'intervento	Ambito d'intervento e l'obiettivo dell'ispezione	Procedura aziendale L.283/62 e DPR 327/80 Reg 882/2004
	Visionare la documentazione aziendale (planimetria, lay-out , relazione tecnico descrittiva del ciclo produttivo ed esiti dei precedenti controlli)	Organizzazione dei servizi, modalità di archiviazione e consultazione fascicoli aziendali	Reg 852/2004 Reg 853/2004 Reg 178/2002 Reg 2073/2005 DL 123/93
	Recuperare tutto il materiale necessario all'esecuzione dei controlli, rilievi, campionamenti	Utilizzo macchina fotografica	DM 15/12/90 Circolare Ministero Sanità n° 4 del 13/03/98

	Valutare tutti i dati dell'indagine epidemiologica che suggeriscono l'agente eziologico per indirizzare le ricerche diagnostiche	Microbiologia degli alimenti Processi conservazione degli alimenti applicati, al fine di evidenziare procedure di gestione scorrette che possono aver reso possibile il verificarsi dell'evento	Codex Alimentarius
Esecuzione del sopralluogo/campionamento	Corretto utilizzo dei DPI e abbigliamento igienicamente protettivo monouso, (camice, soprascarpe, copricapo, guanti in lattice, mascherine)	Dispositivi di protezione individuale ed abbigliamento utili per evitare possibili contaminazioni degli ambienti e delle matrici sottoposte a campionamento	Reg. 852/04 Reg. 178/02 Accordo Stato Regione 2005 (rintracciabilità) DL 31/01 -DM 25/12 Codex Alimentarius DL 109/92 Reg.1169/2011 L.283/62 e DPR 327/80
	Accertare la corretta applicazione delle procedure prerequisite (es. carenze igienico-sanitarie di locali ed attrezzature, contaminazioni crociate, igiene del personale, etichettatura prodotti, rintracciabilità)	Procedure prerequisite Etichettatura alimenti Procedura di rintracciabilità	
	Verificare la corretta applicazione del piano di autocontrollo ed il corretto monitoraggio dei punti critici di controllo individuati	Manuale di autocontrollo (pericoli e la loro valutazione) Principali metodi di monitoraggio dei CCP (temperatura, pH, aW, cloro residuo, ecc.)	
	Campionare matrici alimentari e ambientali, saper frazionare il prodotto ed effettuare il prelievo di idonei quantitativi, la sua suddivisione in unità campionarie, aliquote e garanzie difensive in caso di alimenti deperibili o aliquote non sufficienti	Stesura di un verbale prelievo campione. Buone pratiche di esecuzione del campione	

Compilazione del verbale controllo ufficiale	Compilare la scheda di controllo ufficiale e redigere prescrizioni in caso di non conformità	I criteri del manuale per il controllo ufficiale sugli Operatori del Settore Alimentare, liste di riscontro	Linee guida regionali Manuale di controllo ufficiale sugli OSA Scheda controllo ufficiale Liste di riscontro
	Rilevare nel verbale ispettivo il flusso produttivo degli alimenti sospetti		
Trasportare e consegnare campioni al laboratorio d'analisi di riferimento	Individuare il laboratorio a cui destinare il campione	Laboratori di riferimento in funzione del quesito diagnostico richiesto	Procedure laboratori di analisi
	Trasportare i materiali prelevati	Modalità di conservazione e trasporto	
	Consegnare i campioni	Modalità di accettazione campioni	
Valutare le risultanze del sopralluogo e trasmissione degli esiti	Valutare l'esito del sopralluogo ed effettuare le successive comunicazioni	Normativa di riferimento e della gestione di un eventuale esito irregolare	Regolamenti europei, norme italiane, letteratura scientifica, OMS, ISS
	Valutare le misure da attuare in funzione dell'esito ottenuto		
	Valutare il risultato delle analisi in rapporto alle condizioni produttive e di campionamento attraverso confronti a standard di riferimento ed effettuare le successive comunicazioni		

Competenze organizzative	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Effettuare una coerente raccolta e gestione dei dati	Corretto utilizzo del sistema informativo a disposizione	Conoscenze delle modalità di registrazione del sopralluogo e verbali di campionamento e relativa archiviazione	Procedure Aziendali interne disponibili
	Corretta gestione del materiale cartaceo prodotto		

Competenze Relazionali e Comunicative	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Effettuare una comunicazione efficace	Capacità relazionale nei confronti dell'OSA per garantire una buona collaborazione tra le figure coinvolte, al fine di realizzare al meglio l'attività di controllo	Conoscere le tecniche di comunicazione efficace	Tecniche e strumenti di comunicazione efficace Conoscere metodiche per la gestione dei conflitti
	Sapere gestire eventuali situazioni di conflitto	Conoscere le tecniche di gestione del conflitto	

RISULTATO ATTESO

Saper eseguire un'ispezione su Operatori del Settore Alimentare per individuare un focolaio epidemico e impedire la diffusione della M.T.A., identificare l'alimento responsabile, individuare le responsabilità, evidenziare il nesso di causalità con compilazione della scheda controllo ufficiale (SCU) e procedendo a campionamento delle matrici alimentari sospette ed ambientali nel rispetto delle garanzie di difesa

Esclusioni

NON SI CONSIDERANO GLI EVENTUALI PROVVEDIMENTI in quanto attività non trasversale alla professione del Tecnico della Prevenzione in quanto 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 acquisizioni delle competenze indicate in tabella

Ambito Universitario

- Principi di prevenzione
- Scienze fisiche e Sperimentali
- Scienze delle prevenzioni applicate alla sicurezza alimentare
- Attività didattica professionalizzante e seminariale con cultori della materia

Ambito Aziendale

- Istruzioni operative del Servizio per l'ispezione presso Operatori del Settore Alimentare e per il campionamento dei prodotti
- 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
- Verbali di prelievo e di campionamento

