Esperienza caratterizzante: **SOPRALLUOGO PRESSO MACELLERIE-PESCHERIE**

Descrizione del contesto teorico

Ada/Funzione	Prevenzione
Area di riferimento	SSPV Area B
Macro Prodotto	Controlli/ Interventi di Vigilanza
Prodotto	Ispezione presso attività registrate per vendita carni/prodotti ittici
Core Competence	Indagine: ricercare i determinanti dei fattori di rischio
competenza (Macro)	Verifica delle condizioni igienico sanitarie e delle procedure/prerequisiti (Corrispondenza dei processi produttivi in atto nelle aziende nel rispetto dei criteri di conformità previsti per le aziende in regime di HACCP semplificato)

Esperienza caratterizzante - Competenze

Competenze Tecnico specifiche	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Analizzare e preparare preliminarmente	Valutare le aziende da sottoporre a vigilanza	Processi produttivi e della programmazione lavorativa aziendale	Procedura aziendale Piano vigilanza annonaria Pacchetto igiene Reg 882/2004 Reg 852/2004 Reg 853/2004 Reg 854/2004 Reg 178/2002
	Scegliere il luogo e dei tempi di esecuzione	Procedure prerequisiti da indagare	
	Scegliere la tipologia di controllo (Ispezione, Verifica, Follow up, Segnalazione Allerta)	Procedure HACCP semplificate da adottare Significato della valutazione delle non conformità (SI, si, NO, no)	
	Preparare il materiale e gli strumenti per l'esecuzione dell' ispezione (manuali settoriali, check list, verbale da utilizzare, scheda controllo ufficiale, scheda delle non conformità)	Normative specifiche nei due settori	
Eseguire l'intervento	Identificare l'area di intervento	Normativa vigente in materia di esecuzione controlli ufficiali	Linee Guida CSR Conferenza Stato e Regioni Normative Comunitarie, nazionali regionali e procedure aziendali interne
	Verificare la documentazione prevista		
	Verificare la corrispondenza tra la documentazione e lo stato di fatto		

Compilare il verbale	Riportare i dati significativi per dare evidenza del sopralluogo (aree esaminate, attrezzature, fornitori, bolla accompagnamento, contratti con ditte specializzate ed autorizzate, presenza manuale di autocontrollo, registrazione delle non conformità e relative azioni correttive intraprese)	Le norme per la corretta compilazione del verbale	Normativa Comunitaria e Nazionale.
	Redigere il verbale nel modo previsto (Titolare, OSA presente al sopralluogo, luogo, ora tempi di esecuzione intervento)		
Gestire e trasmettere gli esiti	Valutare l'esito ed effettuare la comunicazione agli OSA	Normativa di riferimento e della gestione di un eventuale esito irregolare	Normativa vigente in campo alimentare Procedure aziendali per la gestione delle non conformità.
	Valutare le misure da attuare in funzione dell'esito ottenuto		
Competenze Organizzative gestionali e di sistema	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Effettuare una coerente raccolta e gestione dei dati	Utilizzare correttamente il sistema informativo a disposizione	Modalità di registrazione del sopralluogo e di archiviazione	Procedure Aziendali interne disponibili
	Gestire correttamente il materiale cartaceo prodotto		
Competenze Relazionali e comunicative	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Effettuare una comunicazione efficace	Effettuare una comunicazione efficace per una coerente collaborazione delle figure coinvolte	Le 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	Gli 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	Le modalità di gestione dei conflitti, assertività	Metodiche per la gestione dei conflitti
	Effettuare una comunicazione efficace dei risultati		
	Gestire il feed-back		

RISULTATO ATTESO

Controllo e verifica di una o più procedure/programma prerequisito (Sanificazione, Manutenzione attrezzature, Lotta agli infestanti, Rintracciabilità) per un coerente sopralluogo presso macellerie-pescherie.

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

Ambito Universitario

- 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

- Procedure aziendali
- Norme di riferimento, linee guida