

ESERCITAZIONE N. 2

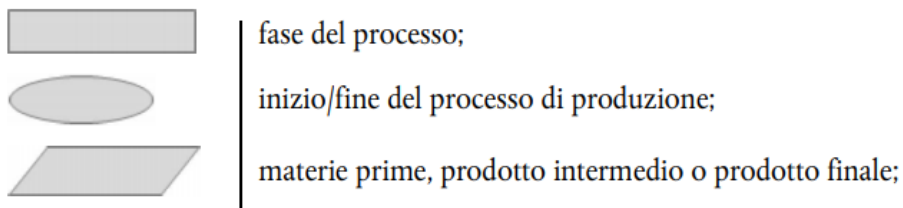
HOW IT'S MADE?

Scopo e obiettivo

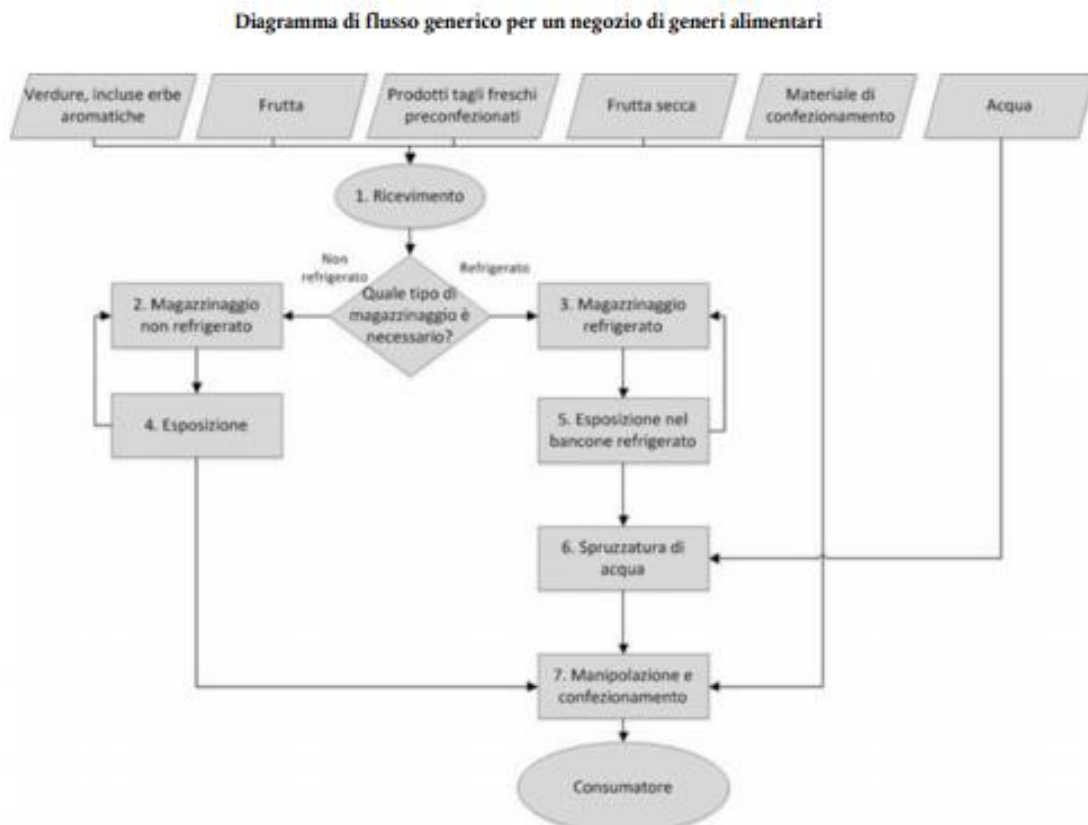
Nell'ambito dell'esercitazione verranno analizzati alcuni processi produttivi alimentari, provvedendo ad effettuare un'analisi dei pericoli connessi alle diverse fasi del processo e delle possibili misure di prevenzione e controllo applicabili.

1. Per ciascun processo produttivo dovrà essere realizzato un diagramma di flusso che rappresenti le diverse fasi di produzione.

Il diagramma di flusso dovrà essere realizzato adottando la seguente legenda:



Esempio:



2. Per ciascuna fase dovranno essere identificati i pericoli associati e le eventuali misure di prevenzione e di controllo dei rischi identificati.
Si richiede la compilazione della seguente tabella:

1	2				3	4
Fase	Pericolo identificato				Attività che contribuiscono ad aumentare il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		

Esempio:

Analisi generica dei pericoli per un negozio di generi alimentari (frutta e verdura)

Fase	Pericoli (†)				Attività che contribuiscono ad aumentare il verificarsi del pericolo	Attività di controllo
	B	C	F	A		
Ricevimento	S	S	S	S	Mancata garanzia della qualità microbiologica delle materie prime in entrata Presenza di pericoli chimici o fisici o allergeni nelle materie prime in entrata	PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche) PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzino PRP 12: metodologia di lavoro PRP 6: allergeni PRP 10: materie prime (selezione del fornitore e specifiche) PRP 12: metodologia di lavoro
Magazzinaggio a temperatura ambiente	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc. Contaminazione dovuta ad allergeni	PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature) PRP 3: lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni
Magazzinaggio refrigerato e congelato	S	S	S	S	Crescita microbica dovuta al mancato rispetto di una refrigerazione corretta Contaminazione dovuta a pericoli chimici o fisici derivanti dall'ambiente, dal personale ecc. Contaminazione dovuta ad allergeni	PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 11: controllo della temperatura per l'ambiente di magazzino PRP 3: lotta contro gli animali infestanti: l'importanza della prevenzione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni
Lavaggio	S	S	S	N	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici e fisici derivanti dall'acqua, dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 4: manutenzione tecnica e taratura PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 8: controllo dell'acqua e dell'aria PRP 9: personale (igiene, condizioni di salute)
Esposizione	S	S	S	S	Contaminazione dovuta a pericoli biologici, chimici o fisici o ad allergeni derivanti dall'ambiente, dal personale ecc.	PRP 1: infrastrutture (edifici ed attrezzature) PRP 2: pulizia e disinfezione PRP 5: contaminazioni fisiche e chimiche derivanti dall'ambiente di produzione PRP 6: allergeni PRP 7: gestione dei rifiuti

Risorse documentali

- REG. CE n. 852/04
- Comunicazione della Commissione Europea n. 278/16
- Comunicazione della Commissione Europea n. 199/2020
- Linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale, di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004
- Codex Alimentarius GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969

Metodo di lavoro

Il lavoro di ricerca viene svolto a gruppi di tre/quattro persone.

Ad ogni gruppo di lavoro viene chiesto di visionare un filmato riguardante uno specifico processo produttivo e predisporre:

- diagramma di flusso
- identificazione dei pericoli e delle misure di prevenzione per ciascuna fase.

L'elaborato dovrà essere presentata alla classe. Ogni componente del gruppo dovrà presentare una parte della relazione. Al termine di ciascuna presentazione verrà effettuata una discussione di gruppo ed un'analisi critica del docente

Di seguito sono individuati le aree ed i gruppi di approfondimento:

GRUPPO 1:	SUSHI https://youtu.be/dITFI7Gbnc
GRUPPO 2:	PROSCIUTTO https://youtu.be/V32HxzogtEY
GRUPPO 3:	PIZZA https://youtu.be/Do7qLGiVbwY
GRUPPO 4:	GELATO https://youtu.be/8WEMZ86Eho8