

CUCINA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

IPOTESI
NUCLEO TEMATICO n. 3 Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
Tipologia B) Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TRACCIA PROPOSTA

Documento n.1 "Il sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP"

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni.

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

L'HACCP (*Hazard analysis and critical control points*) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. Il sistema HACCP è uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono **7**:

1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
2. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - LABORATORIO ENOGASTRONOMIA

funzionamento delle misure adottate;

7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

La prima codifica normativa in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato). Questa normativa è stata sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 853/2004.

Considerando un'impresa alimentare, il responsabile del piano di autocontrollo deve predisporre e attuare il piano con l'attiva partecipazione della dirigenza e del personale avvalendosi, se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno.

Il piano deve essere applicabile e applicato, finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità.

L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. E' necessario comunque che la corretta predisposizione e applicazione di procedure, se pure semplificate, consenta nell'ambito del processo produttivo, il controllo e la gestione dei pericoli.

Tratto e modificato da

"Ministero della Salute"
(http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto presso una mensa aziendale. In considerazione delle competenze tecnico-professionali conseguite nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di affiancare il responsabile aziendale HACCP per la revisione annuale del manuale aziendale di autocontrollo (MAAI).

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Qual è l'obiettivo principale del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP, quali sono gli obblighi sanciti dalla legislazione comunitaria per gli OSA e quali attività prevede la fase preliminare di attivazione del Sistema HACCP?
2. Cosa distingue un CP da un CCP?
3. Qual è la differenza tra pericolo e rischio?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della sicurezza alimentare attenendosi alle successive indicazioni:

- a) introduca l'argomento spiegando cosa sono i contaminanti alimentari e come vengono classificati;
- b) spieghi in quanti modi può realizzarsi una contaminazione alimentare;
- c) descriva una malattia a trasmissione alimentare veicolata da batteri, virus o parassiti che può essere provocata dall'ingestione di alimenti contaminati presenti nella mensa (specificare l'alimento coinvolto).

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di trovarsi in condizione, nel corso della revisione del manuale di autocontrollo aziendale, di dover **sviluppare una procedura operativa finalizzata a standardizzare la preparazione dei primi piatti "senza glutine"** per i fruitori della mensa aziendale che hanno segnalato di essere affetti da celiachia.

***SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - LABORATORIO ENOGASTRONOMIA***

Per portare a termine questa attività il candidato:

- Riporti la lista esatta degli ingredienti necessari per la realizzazione del piatto e ne realizzi il diagramma di flusso includendo tutte le fasi di lavorazione che, partendo dalla ricezione delle materie prime, si conclude con la somministrazione;
- descriva dettagliatamente con quali tecniche di cottura e con quale strumentazione intende realizzare il piatto individuando tutti i rischi correlati alla produzione del piatto specificando se si tratta di rischi chimici, biologici, fisici;
- individui i CP descrivendo, per almeno uno di questi, quali buone pratiche igienico-sanitarie possano essere messe in campo per tenerli sotto controllo;
- individui tutti i CCP relativi al diagramma produttivo del piatto descrivendone dettagliatamente uno riportando:
 - ✓ i rischi individuati in quella fase lavorativa;
 - ✓ le operazioni di monitoraggio, la frequenza con la quale queste vengono effettuate e i limiti critici fissati per effettuare il monitoraggio;
 - ✓ le azioni correttive che si prevede di attuare se il/i limite/i critico/i risulta/ano fuori controllo e le modalità di registrazione utilizzate per tenere traccia del monitoraggio del CCP).

Per il punto **C)** è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).