Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

Docente: Pasquale Bolettieri

AREA: ” : “Tecnico superiore per la Valorizzazione delle Produzioni Locali di Qualità”   
(Acronimo: AGRO LOCAL QUALITY)

UF: Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

Domande per il test di apprendimento

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nome | Cognome | Esito |
|  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N° | Domanda | | Punteggio max. |
| 1 | *Il Reg.CE 852/04 specifica nel dettaglio le norme relative agli alimenti di origine animale?*  *(commentare le motivazioni della risposta)* | | 1 |
| NO | |  |
| 2 | *Per la realizzazione di un manuale di autocontrollo devo descrivere un diagramma di flusso che contempli* | | 1 |
|  | *I dettagli relativi alla sicurezza dei lavoratori per ogni fase;* |  |
|  | *Tutte le fasi del mio processo produttivo con tutte le possibili interazioni con ingredienti e materiali a contatto con l’alimento;* |
|  | *I dettagli relativi alla sicurezza dei lavoratori per ogni fase ed inoltre lo devo verificare sul campo annualmente;* |
|  | *Tutte le fasi del mio processo produttivo con tutte le possibili interazioni con i diversi ingredienti ma non devo considerare materiali a contatto con l’alimento;* |
| 3 | *Elencare almeno tre dei Principi previsti dal codex alimentarius;* | | 1 |
| 1. Condurre un analisi dei pericoli; 2. Determinare i punti critici di controllo; 3. Stabilire i limiti critici; 4. Stabilire un sistema per monitorare il controllo dei ccp; 5. Stabilire le azioni correttive da intraprendere quando il monitoraggio indica che il ccp è fuori controllo; 6. Stabilire le procedure di verifica che un sistema haccp sta lavorando efficacemente; 7. Stabilire la documentazione inerente alle registrazioni e procedure appropriate a questi principi ed alla loro applicazione | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 4 | *La rintracciabilità nelle aziende alimentari è obbligatoria?*  *(commentare la motivazione della risposta);* | | 1 |
| Si  Reg. ce178/02 normativa cogente | |  |
| 5 | *Per ogni CCP devo identificare anche il limite critico?* | | 1 |
|  | *Si sempre;* |  |
|  | *Si ma solo se la misura di controllo scelta lo permette;* |
|  | *No;* |
|  | *Si ma solo se la misura di controllo è riferita a pericoli Biologici e/o particellari;* |
| 6 | *Definizione di Critical Control Point;* | | 1 |
|  | |  |
| 7 | *Cosa si intende per “Pericolo” e come sono raggruppati?* | | 1 |
|  | |  |
| 8 | *Descrivere cosa si intende per sanificazione;* | | 1 |
|  | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N° | Domanda | | Punteggio max. |
| 9 | *Il Reg. Ce 178:02:* | | 1 |
|  | Stabilisce le specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale |  |
|  | Stabilisce le specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale |
|  | Stabilisce esclusivamente le regole per la rintracciabilità negli stabilimenti alimentari |
|  | stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare |
| 10 | *Il Reg.CE 853:2004* | | 1 |
|  | Stabilisce le specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale |  |
|  | Stabilisce le specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale |
|  | Stabilisce esclusivamente le regole per la rintracciabilità negli stabilimenti alimentari |
|  | stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare |
| 11 | *Il Reg.CE 854:2004* | | 1 |
|  | Stabilisce le specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale |  |
|  | Stabilisce le specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale |
|  | Stabilisce esclusivamente le regole per la rintracciabilità negli stabilimenti alimentari |
|  | stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare |
| 12 | *Gli operatori del settore hanno l’obbligo che i prodotti realizzati rispettino le regole di igiene?* | | 1 |
|  | Si, ma solo nelle fasi di loro competenza/gestione |  |
|  | Si, ma solo nella fase di trasformazione e non nel ricevimento e nel trasporto |
|  | Si, ma solo nella fase di trasporto e immagazzinamento e non nella trasformazione |
|  | No hanno l’obbligo solo i produttori di alimenti di origine animale |
| 13 | *La rintracciabilità art. 18 del Reg. Ce 178:02 riguarda quali prodotti?* | | 1 |
|  | Solo gli alimenti di origine animale |  |
|  | Solo gli alimenti per gli animali |
|  | Solo gli alimenti di origine animale che i mangimi |
|  | Gli alimenti ed i mangimi |
| 14 | *Il codex alimentarius è?* | | 1 |
|  | Un documento realizzato da organizzazioni internazionali da utilizzare per consultazione e/o linea guida nella realizzazione di manuali di autocontrollo. |  |
|  | Un documento utilizzato dagli organi di competenza di tutti i paesi della comunità Europea |
|  | Si può inserire tutto quello che vuole basta che inserisca il logo dell’ente di certificazione |
|  | Si può inserire tutto quello che vuole basta che inserisca il nome dell’ODC ed il numero di certificato |
| 15 | *A quali temperature la moltiplicazione microbica è generalmente inadatta?* | | 1 |
|  | Solo sotto i +4°C |  |
|  | Solo sopra i +70°C |
|  | Sotto i +4°C e sopra i +60°C |
|  | Solo al di sotto di -18°C |
| 16 | *La manutenzione è un prerequisito che l’organizzazione deve tenere sotto controllo per la gestione dei pericoli?* | | 1 |
|  | Si ma solo per i pericoli che riguardano la sicurezza dei lavoratori |  |
|  | Si perché l’efficienza degli impianti riduce il pericolo di contaminazione del prodotto alimentare |
|  | Si perché l’efficienza dell’impianto riduce il pericolo di ottenere una qualità bassa del prodotto alimentare |
|  | Si ma solo se affidata a ditte esterne |
| 17 | *La sanificazione è un prerequisito che l’organizzazione deve tenere sotto controllo per la gestione dei pericoli?* | | 1 |
|  | Si ma solo se vengono utilizzati prodotti atti alla detersione |  |
|  | Si ma solo se affidata a ditte esterne |
|  | Si ma solo se interessa le attrezzature e non i locali |
|  | Si perché l’igiene degli impianti riduce il pericolo di contaminazione del prodotto alimentare |
| 18 | *Cosa non deve fare un operatore alimentare durante la produzione:* | | 1 |
|  | Gli operatori non devono mangiare, fumare, indossare anelli ecc. |  |
|  | Gli operatori non devono fumare, indossare anelli, ma possono mangiare prodotti non allergenici |
|  | Gli operatori non devono mangiare, indossare anelli, ma possono fumare basta che buttino i mozziconi in appositi contenitori di rifiuto chiusi |
|  | Gli operatori non devono mangiare, fumare, indossare anelli, ma possono indossare solo orecchini |
| 19 | *I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili devono* | | 1 |
|  | Essere rimossi al più presto perché possono essere fonte di pericolo per la sicurezza dei lavoratori |  |
|  | Essere rimossi solo dopo aver riempito tutti i contenitori al fine di ottimizzare il lavoro degli addetti |
|  | Essere rimossi solo dopo l’ultimo turno dell’operatore perché in uno stabilimento che trasforma pesce, tale aspetto non è un pericolo |
|  | Essere rimossi al più presto perché possono essere fonte di attrazione per infestanti |
| 20 | *Per Rischio si intende* | | 1 |
|  | La probabilità che un fattore di pericolo si materializzi producendo un danno al consumatore |  |
|  | Il danno che un alimento crea al consumatore |
|  | La probabilità che un fattore di pericolo si materializzi generando un danno all’alimentarista |
|  | Il pericolo di un dato alimento nei confronti del consumatore |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N° | Domanda | | Punteggio max. |
| 21 | *Per la realizzazione di un manuale di autocontrollo devo descrivere il team che lo compone?* | | 1 |
|  | *No non devo indicare alcun nome* |  |
|  | *Si e devo cercare di crearlo multidisciplinare* |
|  | *Si e devo inserire solo il manutentore e non posso inserire consulenti esterni;* |
|  | *Si e devo inserire solo il responsabile di laboratorio e non posso inserire consulenti esterni;* |
| 22 | *Definizione di Limite critico;* | | 1 |
|  | |  |
| 23 | *Quali gruppi di pericoli sono analizzati nell’analisi dei rischi?* | | 1 |
|  | *I pericoli Biologici, Chimici e Fisici;* |  |
|  | *I pericoli legali ma non quelli biologici e quelli chimici* |
|  | *I pericoli relativi alla sicurezza degli operatori* |
|  | *I pericoli Biologici, Chimici e di sicurezza degli operatori;* |
| 24 | *Il pest control è un prerequisito che l’organizzazione deve tenere sotto controllo per la gestione dei pericoli?* | | 1 |
|  | Si ma solo se interessa i ratti |  |
|  | Si ma solo se affidata a ditte esterne |
|  | Si perché il controllo degli infestanti riduce il pericolo di contaminazione del prodotto alimentare |
|  | Si ma solo se interessa le gli scarafaggi |
| 25 | *Durante lo studio del flusso relativo ai processi, devo tenere in considerazione anche gli aspetti amministrativi?* | | 1 |
|  | Si sempre |  |
|  | Si solo per gli aspetti legati alle fatture delle materie prime |
|  | No |
|  | Si solo per gli aspetti legati alle fatture delle materie prime e degli imballaggi primari |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N° | Domanda | | Punteggio max. |
| 26 | *Quando devo emettere una nuova revisione del manuale di autocontrollo (HACCP)?* | | 1 |
|  | Alla fine di ogni anno solare |  |
|  | All’inizio di ogni anno solare |
|  | Mai |
|  | Ogni volta che viene modificata una fase, un impianto, un prodotto ecc. |
| 27 | *Per la realizzazione di manuale di autocontrollo (HACCP) devo prevedere la realizzazione di modelli di registrazione?* | | 1 |
|  | Si solo per raccogliere le evidenze necessarie per la rintracciabilità |  |
|  | No è facoltativo |
|  | Si per prendere evidenze delle attività di monitoraggio sulle misure di controllo |
|  | Si solo per prendere le presenze dei dipendenti in produzione |
| 28 | *Un Programma dei prerequisiti operativi (OPRP) è una misura di controllo?* | | 1 |
|  | Si e viene utilizzato per tenere sotto controllo i pericoli in generale e non ha bisogno di un limite critico |  |
|  | No |
|  | Si è viene utilizzato per tenere sotto controllo dei pericoli specifici e necessitano di un limite critico da controllare nella fase di monitoraggio. |
|  | Si solo se controllano i pericoli presenti nell’ultima fase di processo prima della spedizione del prodotto al cliente |
| 29 | *Il legno negli stabilimenti alimentari* | | 1 |
|  | Può esserci solo dove il prodotto alimentare è già confezionato e deve essere controllato per igiene ed integrità |  |
|  | Può essere presente solo se viene sanificato con prodotti specifici a base di cere biologiche |
|  | Può essere presente solo se antico |
|  | Può essere presente solo sui tavoli dove vengono manipolati i prodotti alimentari |
| 30 | *Il monitoraggio sulle misure di controllo dei ccp* | | 1 |
|  | Deve essere eseguito solo se si pensa che la misura di controllo può non funzionare |  |
|  | Deve essere eseguito almeno una volta l’anno |
|  | Deve essere eseguito con una frequenza idonea a garantire che nessun prodotto possa uscire dall’azienda senza un adeguato controllo |
|  | Deve essere eseguita solo su metal detector o soffiatrice per bottiglie |