



Ministero dell'Istruzione e del Merito  
**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
- Umberto Nobile - Roald Amundsen  
Via Principe Lancellotti, 99 Lauro (AV) Tel. 081.8249216  
Codice Fiscale: 92076930640 Posta elettronica: AVIS01800G@istruzione.it  
Cod. Meccanografico: AVIS01800G

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**  
**SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**

**Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**  
**Articolazione Enogastronomia**

**Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione**

**Tipologia B**

**Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale.**

**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.

**Documento n.1**

**AUTOCONTROLLO E 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. E' obbligatorio solo per gli Operatori dei settori post-primari. 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 [...].

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 852/2004.

Data l'ampia gamma di imprese alimentari prese in considerazione dal Regolamento CE 852/2004 e la grande varietà di prodotti alimentari e di procedure di produzione applicate agli alimenti, sono state redatte dalla Commissione Europea delle **Linee guida generali sullo sviluppo e sull'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP** come documento diretto ad aiutare tutti coloro che intervengono nella catena della produzione alimentare. Tali linee-guida si ispirano principalmente ai principi enunciati nel "Codex Alimentarius" e forniscono indicazioni su un'applicazione semplificata delle prescrizioni in materia di HACCP in particolare nelle piccole imprese alimentari.

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. Tuttavia, in alcuni casi come nelle piccole imprese, l'applicazione del sistema HACCP può risultare complessa.

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.

(Fonte: [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it))

## **Documento n.2**

### **LINEA-GUIDA PER L'ELABORAZIONE E LO SVILUPPO DEI MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA (Rev. 1)**

#### **Descrizione dei processi produttivi**

[...] Ciascun Manuale deve fornire, tenendo conto dello specifico campo di applicazione, almeno una breve descrizione tecnica dei vari tipi di processi produttivi oggetto di approfondimento/trattazione. La descrizione deve essere chiara e puntuale e preferibilmente accompagnata da una rappresentazione grafica (diagrammi di flusso o simili) nella quale possono essere inseriti eventuali elementi descritti vi rilevanti (ad es., ove pertinenti, tempi e/o temperature orientative di stoccaggio, trattamento, ecc.). Se ritenuti utili, possono anche essere inclusi diagrammi di dettaglio schematici, inerenti singole fasi produttive e/o operazioni associate. In merito a questo aspetto è opportuno precisare che ciascun OSA deve includere nelle sue procedure permanenti la rappresentazione dettagliata di tutti i processi produttivi relativi alle singole tipologie di prodotto. Le descrizioni testuali dei processi produttivi devono riportare sinteticamente le misure di controllo applicabili in corrispondenza delle varie fasi dei processi medesimi ed evidenziare i possibili punti critici in funzione dei pericoli considerati. In merito ai possibili fattori di criticità, dovranno essere date indicazioni utili per far fronte alla risoluzione delle criticità stesse. Ad esempio, possono essere date indicazioni per la realizzazione di procedure di corretta prassi igienica come pulizia, detersione, disinfezione ed altro. I limiti critici ed i sistemi e le modalità di monitoraggio dei Punti Critici di Controllo (CCP) sono peculiari di ogni

specifico processo produttivo; le eventuali indicazioni dettagliate in merito ai limiti critici dovranno riferirsi pertanto a eventuali limiti imposti dalla normativa vigente o a informazioni ricavate da validi documenti di riferimento, quali quelli emanati dal Codex Alimentarius o da Organismi Comunitari.  
[...]

(Fonte: [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it))

**Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.**

**A. Con riferimento alla comprensione dei documenti n. 1 e n.2** il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Si cita che “Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi”. Il candidato spieghi la differenza tra i due concetti.
- Qual è l’obiettivo del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP e quali compiti deve svolgere il responsabile aziendale del piano di autocontrollo?
- Cosa deve fornire ciascun Manuale e cosa deve includere ciascun OSA nelle sue procedure?

**B. Con riferimento alla produzione di un testo**, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i punti fondamentali che caratterizzano l’igiene nella ristorazione e l’applicazione del piano HACCP. In particolare:

- riferisca la sequenza standardizzata dei 7 principi su cui si basa l’elaborazione di un piano HACCP;
- riporti la differenza tra il concetto di pericolo e di rischio in merito alla sicurezza alimentare;
- spieghi in quanti modi può realizzarsi una contaminazione alimentare.

**C. Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite**, il candidato ipotizzi di dover preparare una sequenza di piatti a base di prodotti ittici marini in occasione di una manifestazione del ‘pescato fresco italiano’:

- indichi i possibili contaminanti dei prodotti ittici che ha ipotizzato;
- indichi alla “alla squadra di cucina” quali misure debbano essere adottate per garantire la qualità igienico-sanitaria del pescato, dal suo arrivo in cucina fino alla distribuzione finale;
- riporti un menù (almeno tre portate) che intende proporre utilizzando gli ingredienti del pescato che ha ipotizzato soffermandosi sul rispetto della sostenibilità ambientale.

**D. Il candidato facendo riferimento alle esperienze maturate nell’ambito dei PCTO** (percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento) o alle attività laboratoriali, ipotizzi un’idea progettuale per l’apertura di un’attività ristorativa considerando i requisiti generali d’igiene.