



ALLEGATO 4

TRACCIA SIMULAZIONE II PROVA SCRITTA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE



Istituto professionale statale “Rainulfo Drengot”

Indirizzo: “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

Articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita”, “Accoglienza turistica” e “Prodotti dolciari artigianali ed industriali”

Ministero dell’Istruzione e del Merito

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

INDIRIZZO: IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

SIMULAZIONE ENOGASTRONOMIA SECONDA PROVA

NUCLEO TEMATICO TUTELA E SICUREZZA DEL CLIENTE	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).
COMPETENZE	- competenza n.1 - competenza n.2 - competenza n.4 - competenza n.6 - competenza n.7
CODICI ATECO	56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE
CONTESTO OPERATIVO Il candidato immagini di essere un OSA (Operatore Settore Alimentare) e di dover predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze a base di carne nei luoghi di preparazione e di servizio dell’ azienda ristorativa presso cui lavora per prevenire problemi di salute ai loro clienti.	

Documento n.1

“Ispezione delle carni”

Le procedure di ispezione delle carni hanno principalmente lo scopo di individuare e prevenire pericoli per la salute pubblica come agenti patogeni di origine alimentare e contaminanti chimici nella carne. Per prassi le ispezioni tecniche (visive, mediante palpazione e incisione) finalizzate a determinare la presenza di lesioni evidenti, ecchimosi o fratture ossee sono ritenute sufficienti a

soddisfare gli obiettivi di tutela della salute pubblica. Queste tecniche non sono però sempre idonee a individuare patologie di origine alimentare come la campilobatteriosi, la salmonellosi e ceppi virulenti di *E. coli*, oppure la contaminazione da sostanze chimiche come steroidi o farmaci veterinari in traccia. L'ispezione delle carni è anche parte integrante del complessivo sistema di monitoraggio di alcune malattie degli animali e della verifica di conformità agli standard di benessere animale. Si tratta di un punto di verifica fondamentale per l'individuazione precoce di potenziali problemi che potrebbero influire sulla salute pubblica oltre che sulla salute e il benessere degli animali.

Tappe fondamentali

L'EFSA ha pubblicato diversi pareri sulle procedure di ispezione delle carni e ha fornito consulenza sull'ispezione delle carni di varie specie animali in rapporto ai pericoli per la salute pubblica.

2020 L'EFSA valuta i potenziali effetti dell'ispezione *post mortem* tardiva (PMI) degli ungulati (bovini, piccoli ruminanti, suini, cavalli, cinghiali e cervi) sulla salute pubblica e sulla verifica della salute e del benessere degli animali. Nello specifico gli esperti stanno valutando l'*efficacia* della PMI nel rilevare malattie quando venga effettuata 24 o 72 ore dopo la macellazione o l'arrivo allo stabilimento dove si effettua l'ispezione della carne di selvaggina.

2011 – 2013 L'EFSA pubblica sei pareri scientifici sui pericoli per la salute pubblica connessi all'ispezione delle carni. A ognuno di essi è allegata una relazione scientifica in cui venivano proposti indici epidemiologici. In questi pareri l'EFSA individua e classifica i pericoli per la salute pubblica insiti nelle carni e raccomanda possibili migliorie o metodi alternativi per l'ispezione delle carni validi a dimensione UE. Tra questi vi è la revisione dei metodi attuali che potrebbero non essere adeguati al rilevamento dei rischi o sproporzionati rispetto ai rischi. Le raccomandazioni dell'EFSA tengono conto degli effetti conseguenti alle modifiche proposte in fatto di ispezione delle carni, sorveglianza e monitoraggio delle malattie degli animali nonché delle loro condizioni di benessere. Gli esperti propongono misure alternative ove possibile.

Le specie animali esaminate sono:

- suini domestici
- pollame
- bovini
- ovini e caprini domestici
- selvaggina d'allevamento
- solipedi domestici.

Per effettuare lo studio l'EFSA si è avvalsa di varie competenze professionali esistenti al proprio interno in fatto di: pericoli biologici, incluse le zoonosi (malattie degli animali trasmissibili all'uomo), contaminanti chimici nella filiera alimentare, salute e benessere degli animali, metodologie di *valutazione del rischio* e raccolta dati.



Ruolo dell'EFSA

L'EFSA offre ai gestori del rischio consulenza scientifica e supporto tecnico indipendenti in materia di pericoli specifici insiti nei diversi sistemi di produzione in rapporto all'ispezione delle carni. Le risultanze dell'EFSA vengono utilizzate dai gestori del rischio nell'Unione europea (UE) e negli Stati membri per migliorare le attuali metodologie di ispezione delle carni. Nel maggio del 2010 la Commissione europea ha chiesto all'EFSA di fornire le basi scientifiche per modernizzare l'ispezione delle carni nell'UE. Insieme al Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC), l'EFSA ha avuto il compito di contribuire a introdurre un approccio all'ispezione delle carni basato sul rischio in tutte le relative fasi della catena di produzione.

Fonte: EFSA (autorità europea per la sicurezza alimentare-sito ufficiale dell'unione europea)

https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/meat-inspection?fbclid=IwAR05jqDuwZaVGKx2_Rd24ChI4cYSMPNTSvEaG1Iq17cx0EYyTELBjZDe-vw

Documento 2

“Salmonella: ritirato un lotto di wurstel”

Dopo il caso di un bambino di 10 anni rimasto intossicato, l'Asl di Caserta ha diramato un avviso di allerta alimentare. Salmonella: ritirato un lotto di wurstel



Wurstel ritirati dai supermercati dopo che un bambino di 10 anni è stato colpito da salmonella. Lo rende noto l'Asl di Caserta, che ha diramato un avviso di allerta alimentare dopo che il 15 novembre è stato attivato il ritiro e richiamo del prodotto a seguito di una indagine epidemiologica su un bimbo di 10 anni che presentava sintomi come nausea, vomito, febbre, dolori addominali e diarrea. "La conferma della causa della tossinfezione alimentare - si legge nell'avviso dell'Asl - si è avuta a seguito di campioni ufficiali eseguiti sui wurstel dai servizi veterinari ed inviati all'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno. Si tratta di Wurstel Lecock di pollo e tacchino 'Scarlino' in confezione da 10 unità da 100 grammi con lotto/scadenza 02/03/23 L1, prodotto dal salumificio Scarlino srl di Taurisano (Lecce) e distribuito in molti esercizi di vendita nel territorio della Campania e della provincia di Caserta".

Fonte: Rainews – Tgr Campania 17/11/2022

(<https://www.rainews.it/tgr/campania/articoli/2022/11/salmonella-ritirato-un-lotto-di-wurstel-a06d1a21-aed0-40ef-bdb7-9d95450b209d.html#:~:text=Dopo%20il%20caso%20di%20un,un%20avviso%20di%20allerta%20alimentare&text=Wurstel%20ritirati%20dai%20supermercati%20dopo,%C3%A8%20stato%20colpito%20da%20salmonella.>)

Allo studente 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 introduttivi, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Quale ruolo svolge l'EFSA nella sicurezza alimentare
 - Quali sono state le principali tappe che hanno portato all'attuale legislazione e procedura di ispezione delle carni da parte dell'EFSA
 - Quali sono i principali sintomi da salmonellosi e se si tratta di infezione, intossicazione o tossinfezione alimentare.
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con degli esempi il problema della sicurezza alimentare in relazione ai pericoli e ai rischi ad esso associati. In particolare il candidato:
- Riferisca e spieghi le modalità e le tipologie di contaminazioni, che potrebbero alterare la salubrità di un prodotto finito e illustri i sistemi di prevenzione.
 - Descriva, anche con degli esempi come si può attuare una sanificazione dell'ambiente ristorativo, precisando la differenza tra detersione disinfezione e disinfestazione.
 - Illustri quali sono i fattori che favoriscono la contaminazione microbiologica e lo sviluppo dei microrganismi, descrivendo in particolar modo quelle associate a carni e pollami.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, che rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano, supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze a base di carne nei luoghi di preparazione e di servizio di una nota azienda ristorativa. Descriva il suo ruolo e in che modo opererebbe indicando quali sono i suoi obblighi e le sue responsabilità per evitare rischi alla salute del consumatore.

INDICATORE	DESCRIPTORI	Punteggio	Punteggio ottenuto
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Avanzato : comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti	3	
	Intermedio : comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti	2	
	Base : comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali	1,5	
	Base non raggiunto : comprende in modo parziale le informazioni tratte solo dai materiali proposti	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Avanzato : comprende in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	6	
	Intermedio : coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	5	
	Base : coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	4	
	Base non raggiunto : non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia	1-3	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Avanzato : elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un 'ottima padronanza delle competenze della disciplina d'indirizzo	8	
	Intermedio : sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia apportando limitati contributi personali	6-7	
	Base : elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze	5	
	Base non raggiunto : elabora i punti sviluppati in modo non sempre incompleto senza l'apporto di contributi personali dimostrando non completa la padronanza delle competenze della disciplina d'indirizzo	1-4	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Avanzato : organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale	3	
	Intermedio : organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale a volte non adeguato	2	
	Base : organizza , argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato	1,5	
	Base non raggiunto : organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso	1	
TOTALE PUNTEGGIO OTTENUTO			.../20