



**REGOLAMENTO TECNICO 04
PER LA CERTIFICAZIONE DEL MEDICO
VETERINARIO ESPERTO IN**

**QUALITA' E SICUREZZA DEI
PRODOTTI DELLA FILIERA
AGROALIMENTARE**



	<p>R.T. 04</p> <p>Medico Veterinario Esperto in Qualità e Sicurezza nella filiera Agroalimentare</p>	
	<p>ed. 1 rev. 0 del 7 gennaio 2025</p>	

INDICE

1	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
2	RIFERIMENTI.....	3
3	ACRONIMI	3
4	VALUTAZIONE DOCUMENTALE	3
5	COLLOQUIO DI VALUTAZIONE	4
5.1	LIVELLO INTERMEDIO	4
5.1.1	Conoscenze	4
5.1.2	Abilità	4
5.2	LIVELLO AVANZATO.....	5
5.2.1	Conoscenze	5
5.2.2	Abilità	5
6	ALLEGATI.....	6

	R.T. 04 Medico Veterinario Esperto in Qualità e Sicurezza nella filiera Agroalimentare	
	ed. 1 rev. 0 del 7 gennaio 2025	

1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente regolamento stabilisce i criteri per la valutazione delle competenze dei medici veterinari che richiedono la certificazione come Medico Veterinario Esperto in Qualità e sicurezza dei prodotti della filiera agroalimentare

2 RIFERIMENTI

- Regolamento Generale per la Certificazione del Medico Veterinario Esperto

3 ACRONIMI

- CFU: credito formativo universitario
- ECM: Educazione Continua in Medicina.
- ECTS: European Credit Transfer System
- SPC: Sviluppo formazione continua

4 VALUTAZIONE DOCUMENTALE

Il riconoscimento dell'apprendimento e dell'esperienza pregressa è effettuato attraverso la valutazione del portfolio professionale, che include i documenti raccolti dal candidato per dimostrare il possesso di conoscenze e capacità acquisite in precedenti esperienze di apprendimento formale, non formale ed informale nel settore in cui richiede la certificazione.

I criteri per la valutazione dell'apprendimento formale, non formale ed informale generale sono indicati nel Regolamento Generale.

Di seguito sono riportati i criteri per la valutazione della documentazione relativa all'apprendimento informale specifico che considera l'esperienza lavorativa svolta dal candidato, in particolare l'attività nella disciplina per cui viene richiesta la certificazione.

Attività	Indicatori	Criteri di valutazione	Documentazione
Audit	Attività di Lead auditor o auditor di 2 e 3 parte	Auditor: 1 giorno = 2 punti Lead Auditor: 1 giorno = 3 punti	lettera di incarico /di referenza (indicazione del n. di incarichi)
Manuale	Preparazione di un Manuale per sistemi di gestione della qualità secondo standard definiti (ISO 9001, ISO 22000, ecc.)	1 manuale = 8 punti	
Piani	piani HACCP a basso, medio e alto rischio	1 piano basso rischio = 5 punti 1 piano medio rischio = 10 punti 1 piano alto rischio = 20 punti	
Consulenza	Consulenze (ad esempio progettazione stabilimenti, procedure di	12 mesi = 8 punti (frazionabili per durate inferiori)	

	R.T. 04 Medico Veterinario Esperto in Qualità e Sicurezza nella filiera Agroalimentare	
	ed. 1 rev. 0 del 7 gennaio 2025	

Attività	Indicatori	Criteri di valutazione	Documentazione
	sicurezza alimentare, certificazione di prodotto, etichettatura, DOP, biologico, ecc.)		
Gestione allerta alimentare	(tempo medio 2 giorni)	8 punti	

La documentazione da esibire servirà a dimostrare un'attività professionale tracciabile. Per tale motivo nella documentazione devono comparire almeno Nome e Cognome del Candidato, Datore di lavoro/Committente, funzioni e attività svolte, durata delle attività.

5 COLLOQUIO DI VALUTAZIONE

Il colloquio viene sviluppato sulla base delle conoscenze e abilità specifiche della disciplina per la quale è richiesta la certificazione. I principi generali per il colloquio di valutazione sono descritti nel Regolamento Generale. Di seguito vengono riportati criteri da utilizzare durante il colloquio.

5.1 Livello intermedio

5.1.1 Conoscenze

- a) normativa comunitaria e nazionale vigente che sovrintende all'intero settore della sanità animale e delle produzioni alimentari, compresa quella per gli additivi alimentari, l'acqua, il controllo dei residui e contaminanti ambientali, i sottoprodotti, i rifiuti, ecc.. (esempio non esaustivo: reg 2016/429 la normativa che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare -> Reg 178/2002, la normativa sulle informazioni al consumatore -> Reg. 1169/2011, il pacchetto igiene -> reg. 852/2004 - 853/2004, materiali a contatto con gli alimenti -> reg. 1935/2004, i controlli ufficiali -> reg. 2017/625, ecc.)
- b) organizzazione delle autorità competenti e relativa gestione dei rapporti
- c) analisi del rischio (risk assessment /risk management /risk communication)
- d) sistemi di rintracciabilità
- e) sistema di allerta (ritiro, richiamo)
- f) principi dell'HACCP definiti dal Codex e la relativa documentazione
- g) principali patogeni correlati alle diverse produzioni alimentare
- h) principali tecniche di campionamento in funzione del piano analitico
- i) parametri di igiene di processo e di sicurezza alimentare nonché delle attrezzature e degli ambienti (reg 2073/2005)
- j) conoscenza dei principali sistemi certificativi volontari (ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS, ecc.) e regolamentati (DOP, Biologico, ecc.)

5.1.2 Abilità

- a) limitare i pericoli connessi alla manipolazione degli alimenti al fine di assicurarne la salubrità applicando un Piano di autocontrollo aziendale secondo i principi dell'HACCP

	R.T. 04 Medico Veterinario Esperto in Qualità e Sicurezza nella filiera Agroalimentare	
	ed. 1 rev. 0 del 7 gennaio 2025	

- b) predisporre la documentazione necessaria ai fini degli adempimenti obbligatori e facoltativi relativi all'etichettatura dei prodotti alimentari
- c) predisporre quanto necessario per l'iter autorizzativo per la produzione di alimenti
- d) condurre gli audit svolti dagli organi di controllo preposti (ASL, NAS, ecc.), dagli enti di certificazione e dai clienti
- e) individuare il sistema certificativo volontario (ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS, ecc.) e regolamentati (DOP, Biologico, ecc.) più adeguato alla singola realtà produttiva

5.2 Livello avanzato

5.2.1 Conoscenze

In aggiunta a quanto richiesto per il livello intermedio, il candidato che richiede la certificazione a livello avanzato deve dimostrare di possedere anche le conoscenze di seguito riportate.

- a) normativa tecnica, amministrativa e commerciale necessaria per la regolarità delle autorizzazioni per la conduzione delle attività produttive (ad es. (visura camerale, SCIA, oggetto sociale, codice ATECO)
- b) normativa relativa alle gare pubbliche e private, in particolare per gli approvvigionamenti degli alimenti (Codice dei contratti pubblici)
- c) normativa sulla sicurezza nei posti di lavoro (rif. Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.ii.)
- d) sistema di gestione europeo per la sicurezza alimentare (rif. comunicazione della
- e) commissione europea 2022/C/ 355/01)
- f) principi del HARPC (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls)
- g) CAM - criteri minimi ambientali (rif. decreto ministero dell'ambiente n. 65 del 10/3/2020)
- h) principi della Food defence interno ed esterno
- i) principali tecniche e metodi analitiche per il controllo delle produzioni
- j) metodi per aumentare la cultura della sicurezza alimentare (rif. reg. UE 2021/382 cap. XI bis) e la redistribuzione delle eccedenze alimentari (rif. reg. 382/2021 cap.V bis)
- k) sostenibilità delle produzioni e relative certificazioni volontarie
- l) norma UNI EN ISO 19011 - Linee guida per audit di sistemi di gestione

5.2.2 Abilità

In aggiunta a quanto richiesto per il livello intermedio, il candidato che richiede la certificazione a livello avanzato deve dimostrare di possedere anche le capacità e l'esperienza di seguito riportate.

- a) coordinare un gruppo interdisciplinare
- b) assistere l'OSA nel redistribuire le eccedenze alimentari (reg. 382/2021)
- c) fornire consulenza all'OSA sugli aspetti decisionali da gestire a seguito di audit
- d) gestire le risultanze degli audit e degli eventuali follow up
- e) predisporre un piano di Food defence interno ed esterno

	R.T. 04 Medico Veterinario Esperto in Qualità e Sicurezza nella filiera Agroalimentare	
	ed. 1 rev. 0 del 7 gennaio 2025	

6 ALLEGATI

Allegato 1: MVE 04-01 attività nel settore "Qualità e sicurezza dei prodotti della filiera agroalimentare"