

Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

C.I. Igiene degli alimenti 2 :

- Igiene generale ed applicata
- Scienze tecniche applicate alla prevenzione
- Ispezione degli alimenti di origine animale

Programma di studio di Igiene generale ed applicata

- La legislazione Europea integrata
- Il Regolamento (CE) n° 178 del 28 Gennaio 2002
- Obblighi degli Operatori del Settore Alimentare
- Rintracciabilità
- Gestione delle emergenze – Sistema di Allerta
- Il Controllo Ufficiale
- Strumenti del Controllo ufficiale
- Categorizzazione del rischio delle imprese alimentari: tramite “Sorveglianza” ed “ex ante”
- Non Conformità, Sanzioni Amministrative
- Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA)
- Iodoprofilassi: le leggi e la verifica dell'applicazione delle norme in materia di iodoprofilassi
- Prodotti Salutistici: Integratori alimentari, Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, Alimenti arricchiti, Novel food

ESERCITAZIONI

- Normativa Europea (o Atti Comunitari): portata, obbligatorietà, applicabilità, prevalenza;
- Definizione Rintracciabilità, Tracciabilità, Ritiro, Richiamo;
- Diagramma di flusso Rintracciabilità – documenti essenziali;
- Tempi di conservazione documenti di Rintracciabilità;
- Qualificazione di alimenti a rischio;
- Definizione di Sistema di Allarme Rapido;
- Documentazione complessiva in caso di attivazione del sistema di allerta;
- Il Controllo Ufficiale - Gli strumenti del C. U.
- Disciplina sanzionatoria per le violazioni del reg. CE 178/2002 – D. Lgs. 190/2006

Programma di studio di Scienze tecniche applicate alla prevenzione

- Principi generali;
- Normativa di riferimento (Europea e Nazionale) applicata al campionamento degli alimenti;
- Il prelievo campione nel controllo ufficiale (PNI-PNR-PRI-PNAA);
- Campione ufficiale;
- Campione unico;
- Reperto;
- Criticità correlate all'attività di campionamento;
- Natura giuridica del verbale di prelevamento campione;
- Modalità di campionamento e adempimenti correlati;
- Garanzie per l'interessato, pienezza del diritto alla difesa;
- Campionamento alimenti deteriorabili;
- Indagini nel campionamento ufficiale;
- Tipologie di campionamento;
- Personale che esegue i campionamenti;
- Matrici da sottoporre a campionamento;
- Criteri microbiologici applicati al campionamento;
- Scelta microrganismi;

-Tipologie di analisi :

Batteriologico, biotossicologico, chimico, citologico, fisico, identificazione di specie, istologico, micologico, microbiologico, parassitologico, pcr, virologico;

Programma di studio di Ispezione degli alimenti di origine animale

-Disamina dei principali pericoli chimici e microbiologici correlati agli alimenti di origine animale ed orientamenti della legislazione comunitaria sui limiti massimi consentiti

-I principi del controllo dei processi di produzione e conservazione degli alimenti di origine animale ai fini della prevenzione e della gestione del rischio sanitario

-Autorità competenti ed organizzazione del controllo ufficiali tesi a verificare la conformità alla normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti di origine animale

-Requisiti igienico sanitari degli alimenti di origine animale – riferimenti tecnici e normativi

-Il controllo ufficiale lungo la filiera di produzione del latte e dei prodotti a base di carne

-Il controllo ufficiale lungo la filiera di produzione dei prodotti della pesca

-Il controllo ufficiale lungo la filiera di produzione dei molluschi eduli lamellibranchi

-Il controllo ufficiale lungo la filiera di produzione delle uova e degli ovoprodotti