

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)
- MOCA e Materiali e Oggettivi attivi e intelligenti
- Prodotti Salutistici: Integratori alimentari, Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, Alimenti arricchiti, Novel food
- Iodoprofilassi: verifica dell'applicazione delle norme in materia di iodoprofilassi

ESERCITAZIONI

- Normativa Europea (o Atti Comunitari): portata, obbligatorietà, applicabilità, prevalenza;
- Definizione Rintracciabilità, Tracciabilità, Ritiro, Richiamo;
- Diagramma di flusso Rintracciabilità – documenti essenziali;
- Qualificazione di alimenti a rischio;
- Condizioni di applicazioni delle disposizioni operative del sistema di allerta;
- Criteri per notifica di rischio (identificazione rischio grave e casi per la valutazione scientifica di accertamento di rischio grave);
- Attivazione Sistema di Allerta: compilazione Allegato A;
- Documentazione complessiva in caso di attivazione del sistema di allerta;
- Il Controllo Ufficiale - Gli strumenti del C. U.
- La categorizzazione del rischio delle imprese alimentari e la categorizzazione ex ante;
- Non conformità - Illecito amministrativo e illecito penale;
- Sanzioni amministrative - Sanzioni penali - Pagamento in misura ridotta - L'obbligo del rapporto - L'ordinanza-ingiunzione - La sanzione amministrativa accessoria;
- I MOCA – I MOCA Attivi – I MOCA Intelligenti;
- La Dichiarazione di conformità dei MOCA

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 prelievo 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

- Sicurezza alimentare. Gestione degli stati di allerta e comunicazione del rischio
- Etichettatura degli alimenti di origine animale
- Requisiti igienico-sanitari per la produzione e la trasformazione del latte
- Il controllo ufficiale lungo la filiera di produzione dei molluschi eduli lamellibranchi
- Il controllo ufficiale dei prodotti della pesca
- Il controllo ufficiale lungo la filiera di produzione della carne e dei prodotti a base di carne
- Aspetti igienico sanitari in materia di uova ed ovo prodotti