CORSO INTEGRATO 12: Igiene degli Alimenti II

Insegnamenti: Igiene degli alimenti , Scienze tecniche applicate alla prevenzione, Ispezione degli alimenti di origine animale

Settori Scientifico-Disciplinari: MED/42, MED/50, VET/04			CFU: 5
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente: <i>(lasciare la casella vuota se quella tipologia non è prevista)</i>			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	ADI: 0	Laboratorio: 0
	Altro (specificare):		
Obiettivi formativi: Acquisire le conoscenze sui modi di produzione degli alimenti di origine animale e sui criteri per i controlli di qualità nella produzione e distribuzione.			
Contenuti : La legislazione nazionale e comunitaria relativa al controllo degli alimenti, regolamento comunitario 178/2002, parte generale e speciale, PNR: parte applicativa, regolamento comunitario 882/04, etichettatura degli alimenti di origine animale, il controllo ufficiale ed il campionamento degli alimenti, metodologia di ispezione sui luoghi di produzione, trasformazione e rivendita dei prodotti alimentari di origine animale, procedura di prelevamento e conservazione, trasporto e analisi dei campioni alimentari di origine animale.			
Contents: National and community legislation relating to food control, community regulation 178/2002, general and special part, PNR: application part, community regulation 882/04, labeling of food of animal origin, official control and sampling of food , inspection methodology on the places of production, processing and resale of food products of animal origin, procedure for the collection and storage, transport and analysis of food samples of animal origin			
Propedeuticità: Corso Integrato 11			
Modalità di accertamento del profitto: prova scritta e colloquio.			
<u>Programma di studio di Igiene generale ed applicata</u>			
<ul style="list-style-type: none">- 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 :
Batteriological, 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 dei 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