

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 (max 200 caratteri): 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 (max 100 caratteri per CFU): 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. | | | |
| Propedeuticità: Corso Integrato 11 | | | |
| Modalità di accertamento del profitto: prove in itinere e/o prova finale, colloquio. | | | |
| Programma di studio di Igiene generale ed applicata | | | |
| <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 | | | |
| <ul style="list-style-type: none">- 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 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

- 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