

# SCHEDA DELL' INSEGNAMENTO DI: Igiene Generale e Applicata

TITOLO INSEGNAMENTO IN INGLESE: General and Applied Hygiene

Corso di Studio

**Tecniche della Prevenzione  
nell'Ambiente e nei Luoghi di  
Lavoro**

Corso Integrato: Igiene degli Alimenti II

■ Insegnamento

■ Laurea

Docente: Francesco Esposito

email: francesco.esposito4@unina.it

SSD

MED/42

CFU

2

Anno di corso

III

Semestre

I

Insegnamenti propedeutici previsti: Igiene degli Alimenti I

## Conoscenza e capacità di comprensione

Lo studente dovrà dimostrare di conoscere i principali aspetti della legislazione nazionale e comunitaria relativa al controllo degli alimenti, collegandoli con le problematiche legate agli alimenti in termini di igiene e sicurezza lungo tutta la filiera, individuazione delle responsabilità degli OSA e principali requisiti legati all'etichettatura degli alimenti. Inoltre, lo studente dovrà conoscere gli aspetti riguardanti la sicurezza dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

## Conoscenza e capacità di comprensione applicate

Lo studente, durante il corso, dovrà essere in grado, attraverso esempi pratici, di inquadrare correttamente problematiche proposte come casi studio, indicando la corretta gestione secondo i regolamenti studiati, proponendo soluzioni adeguate dal punto di vista igienico-sanitario.

## Eventuali ulteriori risultati di apprendimento attesi, relativamente a:

- **Autonomia di giudizio:** Lo studente dovrà essere in grado di valutare in maniera autonoma particolari eventi legati alla sicurezza alimentare, inquadrando la problematica secondo il giusto aspetto normativo. A tale scopo saranno forniti agli studenti numerosi esempi pratici di realtà aziendali.
- **Abilità comunicative:** Lo studente dovrà acquisire un linguaggio tecnico appropriato, sebbene, al contempo, debba essere in grado di trasmettere gli argomenti appresi, anche a chi non è perfettamente padrone della materia.
- **Capacità di apprendimento:** Poiché gli aspetti igienico-sanitari in materia di alimenti subiscono continuo aggiornamento legislativo, lo studente, anche al termine del proprio corso di studi, dovrà dimostrare una completa autonomia nel consolidare le conoscenze mediante la consultazione dei regolamenti Europei, Italiani e delle principali normative verticali, mantenendo un approccio critico e riuscendo ad integrare le nozioni apprese durante il corso con le novità introdotte da eventuali, nuovi regolamenti.

# SCHEDA DELL' INSEGNAMENTO DI: Igiene Generale e Applicata

TITOLO INSEGNAMENTO IN INGLESE: General and Applied Hygiene

Corso di Studio

Tecniche della Prevenzione  
nell'Ambiente e nei Luoghi di  
Lavoro

Corso Integrato: Igiene degli Alimenti II

Insegnamento

Laurea

## PROGRAMMA

Alimento: definizione legale, requisiti igienici e deperibilità (0,10 CFU)  
Il Regolamento (CE) n° 178/2002 – EFSA, Analisi del rischio, Tracciabilità, rintracciabilità, ritiro e richiamo (0,30 CFU)  
Il Regolamento (CE) n° 852/2004 (0,10 CFU)  
Il Regolamento (CE) n° 853/2004 (0,10 CFU)  
Il Regolamento (CE) n° 2017/625 (0,10 CFU)  
Frodi nel settore alimentare (0,10 CFU)  
Disciplina dell'etichettatura degli alimenti - Regolamento (CE) n° 1169/2011 e Alimenti disciplinati da normativa vertical (0,35 CFU)  
Il sistema di controllo ufficiale - Il Sistema di Allerta Rapido (0,10 CFU)  
Disciplina sui MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti) e prove di migrazione (0,30 CFU)  
Disciplina sanzionatoria per le non conformità alimentari (0,10 CFU)  
Prodotti Salutistici: Integratori alimentari, Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, Alimenti arricchiti, Novel food  
Claims nutrizionali e salutistici: Il Regolamento (CE) n° 1924/2006 (0,35 CFU)

## CONTENTS

Definition of "Food", safety requirements and perishability of food  
Regulation (EC) 178/2002  
Regulation (EC) 852/2004  
Regulation (EC) 853/2004  
Regulation (EU) 2017/625  
Food frauds  
Food labelling - Regulation (EU) 1169/2011  
Complementary regulations on food labelling  
The Official Food Control System  
The Rapid Alert System for Food and Feed  
Regulation on plastic materials (MOCA) and migration tests  
Sanction regulations on non-conformance issues  
Health products: Food supplements, food intended for infants, food for special medical purposes, fortified foods, Novel foods  
Nutritional and health claims: Regulation (EC) 1924/2006

## MATERIALE DIDATTICO

Slide del corso e dispense

Appunti presi durante le lezioni

Testi dei regolamenti studiati durante le lezioni

## FINALITA' E MODALITA' PER LA VERIFICA DI APPRENDIMENTO

a) **Risultati di apprendimento che si intende verificare:** corretta conoscenza degli argomenti proposti, dimostrando esposizione critica servendosi anche di esempi pratici.

b) **Modalità di esame:**

L'esame si articola in prova	Scritta e orale	X
Discussione di elaborato progettuale		
Domande su argomenti del programma		X

Solo scritta	

Solo orale	

In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla	X
---	---------------------	---

A risposta libera	
-------------------	--

Esercizi numerici	
-------------------	--

# SCHEDA DELL' INSEGNAMENTO DI: Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

TITOLO INSEGNAMENTO IN INGLESE: Inspection of Food of Animal Origin

Corso di Studio

Corso Integrato: Igiene degli Alimenti II

Tecniche della Prevenzione  
nell'Ambiente e nei Luoghi di  
Lavoro

■ Insegnamento

■ Laurea

Docente: Gennaro Forgione

email: rinoforgione4@virgilio.it

SSD VET/04

CFU 2

Anno di corso

III

Semestre

I

Insegnamenti propedeutici previsti: C.I. Igiene degli Alimenti I

<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>
Il percorso formativo del corso intende fornire agli studenti le conoscenze e gli strumenti metodologici necessari per valutare gli aspetti di sicurezza alimentare degli alimenti di origine animale ed i provvedimenti amministrativi/penali derivanti dal giudizio espresso.
<b>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</b>
Lo studente deve essere in grado di riconoscere ed affrontare rischi alimentari utilizzando appieno le tecniche di controllo ufficiale ed applicando i conseguenziali provvedimenti amministrativi/penali.
<b>Eventuali ulteriori risultati di apprendimento attesi, relativamente a:</b>
o Autonomia di giudizio Lo studente deve essere in grado di saper valutare l'incidenza dei pericoli al fine di garantire la sicurezza degli alimenti destinati all'alimentazione, dalla produzione al consumo, e procedere a successive indagini conoscitive, applicando i conseguenziali provvedimenti amministrativi/penali.
o Abilità comunicative Lo studente deve saper comunicare, attraverso l'utilizzo di un corretto linguaggio tecnico, le risultanze di un controllo ufficiale condotto per accertare i requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari di origine animale
o Capacità di apprendimento: Lo studente deve essere in grado di aggiornarsi in maniera autonoma consultando siti ufficiali di normative comunitarie e nazionali ed attingendo informazioni da testi ed articoli scientifici del settore.

## PROGRAMMA

1. Disamina dei principali pericoli chimici e microbiologici correlati agli alimenti di origine animale ed orientamenti della legislazione comunitaria sui limiti massimi consentiti
2. 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
3. Autorità competenti ed organizzazione dei controlli ufficiali tesi a verificare la conformità alla normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti di origine animale
4. Requisiti igienico sanitari degli alimenti di origine animale – riferimenti tecnici e normativi
5. Il controllo ufficiale lungo la filiera di produzione del latte e dei prodotti a base di latte
6. Il controllo ufficiale lungo la filiera di produzione della carne e dei prodotti a base di carne
7. Il controllo ufficiale lungo la filiera di produzione dei prodotti della pesca
8. Il controllo ufficiale lungo la filiera di produzione dei molluschi eduli lamellibranchi
9. Il controllo ufficiale lungo la filiera di produzione delle uova e degli ovoprodotti

# SCHEDA DELL' INSEGNAMENTO DI: Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

TITOLO INSEGNAMENTO IN INGLESE: Inspection of Food of Animal Origin

Corso di Studio

**Tecniche della Prevenzione  
nell'Ambiente e nei Luoghi di  
Lavoro**

**Corso Integrato: Igiene degli Alimenti II**

■ Insegnamento

■ Laurea

## CONTENTS

1. Determination of the main chemical and microbiological hazards associated with food of animal origin and guidelines of Community legislation on maximum permissible limits
2. The principles of control of the production and storage of food of animal origin for the purpose of prevention and management of health risk
3. Competent authorities and organization of official controls to verify compliance with Community rules on hygiene of food of animal origin
4. Sanitary hygiene requirements for food of animal origin - technical and regulatory references
5. Official control over the milk and milk-based production chain
6. Official control over the meat production chain and meat products
7. Official control over the production chain of fishery products
8. Official control over the production line of edible lamellibranch molluscs
9. Official control over the production of eggs and egg products

## MATERIALE DIDATTICO

Appunti del docente e testi consolidati delle norme di cui al programma

## FINALITA' E MODALITA' PER LA VERIFICA DI APPRENDIMENTO

### a) Risultati di apprendimento che si intende verificare:

- Conoscenza dei riferimenti tecnici e normativi relativi ai requisiti igienico sanitari degli alimenti di origine animale
- Apprendimento delle tecniche di controllo ufficiale finalizzate alla verifica dei requisiti di sicurezza alimentare
- Acquisizione dei principi del controllo dei processi di produzione e conservazione degli alimenti di origine animale ai fini della prevenzione e della gestione del rischio sanitario

### b) Modalità di esame:

L'esame si articola in prova	Scritta e orale	X
Discussione di elaborato progettuale		
Domande su argomenti del programma		

Solo scritta	

Solo orale	

In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla	X
---	---------------------	---

A risposta libera	
-------------------	--

Esercizi numerici	
-------------------	--

# SCHEDA DELL' INSEGNAMENTO DI: Scienze Tecniche Applicate alla Prevenzione

TITOLO INSEGNAMENTO IN INGLESE: Technical Sciences Applied to Prevention

Corso di Studio

**Tecniche della Prevenzione  
nell'Ambiente e nei Luoghi di  
Lavoro**

**Corso Integrato: IGIENE DEGLI ALIMENTI II**

■ Insegnamento

■ Laurea

Docente: dott. COLANGELO Romeo

☎ 3204330527

email: [romeo.colangelo@unina.it](mailto:romeo.colangelo@unina.it)

SSD MED/50

CFU 1

Anno di corso

III

Semestre

I

Insegnamenti propedeutici previsti: C.I. Igiene degli Alimenti I

## Conoscenza e capacità di comprensione

Lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito adeguate conoscenze professionali in tema di Metodi e tecniche dei controlli ufficiali in relazione al campionamento, analisi, diagnosi e prove; dimostrando un approccio professionale alto profilo, autonomo e competente nell'affrontare e risolvere problematiche legate al campionamento in tutta la filiera, per indagini chimiche e batteriologiche, di matrici alimentari (altamente deteriorabili), sia di origine animale che vegetale e nel settore mangimistico. Lo studente dovrà, inoltre, dimostrare di saper operare sempre nel rispetto di riferimenti normativi vigenti e quindi deve essere in grado di mettere in atto sempre un puntuale richiamo alla normativa di riferimento circa le proprie scelte.

## Conoscenza e capacità di comprensione applicate

Lo studente deve dimostrare di essere in possesso delle conoscenze tali da essere agevolmente in grado di contestualizzare ogni fase del campionamento all'interno della normativa di rango europeo e nazionale.  
Lo studente, inoltre, dovrà dimostrare di essere in grado di poter, in qualsiasi circostanza, assumere decisioni per risolvere problemi pratici nel settore dei campionamenti di matrice alimentare di qualsiasi origine e stato di conservazione. Al riguardo dovrà assumere decisioni proprie basate su evidenze disponibili, finalizzate a fronteggiare situazioni di emergenza e dovrà dimostrare un orientamento alla pratica interprofessionale.-

## Eventuali ulteriori risultati di apprendimento attesi, relativamente a:

### ○ **Autonomia di giudizio:**

Lo studente dovrà raccogliere e interpretare i dati per formulare giudizi professionali autonomi, anche su problematiche sociali, scientifiche che lo riguardano; inoltre deve essere in grado di valutare in totale autonomia i rischi connessi alla contaminazione degli alimenti dalla produzione, e prima ancora dalle materie prime, alla vendita al consumatore finale. Inoltre, dovrà dimostrare di essere in grado di proporre valide soluzioni in caso di particolari criticità.

### ○ **Abilità comunicative:**

Lo studente deve acquisire una capacità comunicativa tecnico/giuridico tale da comunicare agevolmente anche con altre figure professionali.

### ○ **Capacità di apprendimento:**

Lo studente deve sviluppare una maturità professionale, una sensibilità e capacità di aggiornarsi in modo continuo e adeguato nella disciplina riguardante la sicurezza alimentare.

# SCHEDA DELL' INSEGNAMENTO DI: Scienze Tecniche Applicate alla Prevenzione

TITOLO INSEGNAMENTO IN INGLESE: Technical Sciences Applied to Prevention

Corso di Studio

**Tecniche della Prevenzione  
nell'Ambiente e nei Luoghi di  
Lavoro**

**Corso Integrato: IGIENE DEGLI ALIMENTI II**

■ Insegnamento

■ Laurea

## PROGRAMMA

- Diritto al Ricorso, alla controperizia ed alla controversia ai sensi del Reg. UE 2017/625 e D.Lgsvo 27/2021 per l'attività di campionamenti;
- Attrezzature per il campionamento batteriologico su alimenti sfusi (e deperibili);
- Modalità e condizioni di trasporto di campioni batteriologici;
- Campionamento di alimenti trattati con radiazioni ionizzanti; anisachidi, residui di prodotti fitosanitari;
- Criteri microbiologici; Microrganismi patogeni, indice, indicatori;
- Campionamenti batteriologici ai sensi del Reg.2073 /2005 ed ai sensi dell'art. 5 lettera C legge 283/62 (altri parametri);
- Criterio di sicurezza alimentare e di igiene di processo in fase di campionamento BT ai sensi del reg. 2073/2005;
- Sostanze alimentari deteriorabili e loro determinazione;
- Campionamento a due classi e campionamento a tre classi;
- Laboratori analisi di riferimento;  
Giudizio di idoneità e di inidoneità di una matrice alimentare oggetto di campionamento batteriologico secondo la normativa di rango europea;
- Concetto di campione unico e reperto giudiziario;
- Casi particolari di campionamento con analita Listeria M.; campionamenti i sensi del Reg. (CEE) n.315/93 e s.m.i;
- Campionamenti per la ricerca di pesticidi organoclorurati e organofosforici;
- Campionamenti matrici alimentari di produzione industrial e domestiche (presso strutture commerciali ed abitazioni private) in caso di sospetto botulino;
- Valutazione del rischio e dei risultati; concetto di errore nei rapporti di prova;
- Esercitazione compilazione verbale di campionamento e chiusura delle aliquote e delle unità capionarie

## CONTENTS

- Right to appeal, to a second opinion and to a dispute pursuant to EU Reg. 2017/625 and Legislative Decree 27/2021 for sampling activities;
- Equipment for bacteriological sampling on loose (and perishable) foods;
- Methods and conditions of transport of bacteriological samples;
- Sampling of foods treated with ionizing radiation; anisachids, residues of plant protection products;
- Microbiological criteria; Pathogenic microorganisms, index, indicators;
- Bacteriological sampling pursuant to Reg. 2073/2005 and pursuant to art. 5 letter C law 283/62 (other parameters);
- Food safety and process hygiene criteria in the BT sampling phase pursuant to reg. 2073/2005;
- Perishable food substances and their determination;
- Two-class sampling and three-class sampling;
- Reference analysis laboratories;
- Judgment of suitability and unsuitability of a food matrix subject to bacteriological sampling according to European legislation;
- Concept of single sample and judicial finding;
- Special cases of sampling with Listeria M analyte; sampling in accordance with Reg. (EEC) n.315 / 93;
- Sampling for the research of organochlorine and organophosphorus pesticides;
- Sampling of food matrices of industrial and domestic production (in commercial structures and private homes) in case of suspected Botox
- Evaluation of risk and results; concept of error in test reports;
- Exercise in the compilation of the sampling and closing minutes of the rates and capionary units

## MATERIALE DIDATTICO

Slide del corso e dispense. Testi dei regolamenti studiati durante le lezioni.

## FINALITA' E MODALITA' PER LA VERIFICA DI APPRENDIMENTO

**a) Risultati di apprendimento che si intende verificare:** approfondita conoscenza degli argomenti trattati, dimostrando autonome considerazioni e valutazioni.

**b) Modalità di esame:**

L'esame si articola in prova	Scritta e orale		Solo scritta		Solo orale	
Discussione di elaborato progettuale		X				
Domande su argomenti del programma		X				
In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla	X	A risposta libera		Esercizi numerici	