



## UNIVERSITÀ DI PISA

---

### IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE

LARA TAVOSCHI

Anno accademico 2020/21  
CdS SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA  
Codice 001FN  
CFU 9

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
IGIENE ALIMENTARE	MED/42	LEZIONI	42	LARA TAVOSCHI MICHELE TOTARO
LEGISLAZIONE PROFESSIONALE	MED/42	LEZIONI	21	SAVERIO LINGUANTI

#### Obiettivi di apprendimento

##### *Conoscenze*

###### **Programma del Modulo di IGIENE GENERALE**

Definizione e obiettivi dell'Igiene e principali problematiche di Sanità Pubblica. Prevenzione primaria, secondaria, terziaria.

Fonti di dati e sistemi informativi.

Fattori di rischio e determinanti di salute

Metodologia e studi epidemiologici a loro applicazione agli interventi preventivi.

Epidemiologia e principali interventi di prevenzione delle malattie infettive. Epidemiologia e prevenzione delle malattie cronico-degenerative.

##### *Modalità di verifica delle conoscenze*

Test finale attraverso prova scritta. La prova include una combinazione di domande a risposta chiusa e a risposta aperta

La prova finale sarà svolta in modalità orale se non sarà possibile effettuare gli esami in presenza

##### *Capacità*

###### **Modulo di IGIENE GENERALE**

Identificare un problema di salute pubblica e le informazioni necessarie per descriverlo

Identificare appropriate misure di prevenzione e controllo in risposta ad un problema di salute pubblica e identificare e valutare le informazioni necessarie per valutarne l'impatto

Comprendere e interpretare dati epidemiologici presentati in un grafico

##### *Modalità di verifica delle capacità*

Test finale

##### *Comportamenti*

Non applicabile

##### *Modalità di verifica dei comportamenti*

Non applicabile

##### *Prerequisiti (conoscenze iniziali)*

Nessuno

##### *Programma (contenuti dell'insegnamento)*

###### **Programma del Modulo di IGIENE GENERALE**

Definizione di Salute. Definizione e obiettivi dell'Igiene e principali problematiche di Sanità Pubblica. Prevenzione primaria, secondaria, terziaria.

Organizzazione Sanitaria Internazionale e Servizio Sanitario Nazionale (cenni)

Fonti di dati e sistemi informativi. Indicatori delle condizioni sanitarie della popolazione. Sorveglianza epidemiologica ed esempi di applicazione (condizioni di salute; fattori di rischio)



## UNIVERSITÀ DI PISA

Fattori di rischio e determinanti di salute

Metodologia e studi epidemiologici a loro applicazione agli interventi preventivi.

Epidemiologia delle malattie infettive: Distribuzione geografica, agenti causali, serbatoi e sorgenti di infezione, modalità di trasmissione, veicoli e vettori.

Principali interventi di prevenzione delle malattie infettive. Interventi rivolti alle sorgenti d'infezione: notifica, tipologia di isolamento, misure contumaciali. Interventi rivolti all'ambiente: sterilizzazione, disinfezione, disinfestazione. Interventi rivolti alla popolazione sana: profilassi immunitaria attiva e passiva, chemioprolifassi. Approfondimenti: epidemiologia e prevenzione delle malattie sessualmente trasmesse; malattie trasmesse da vettore; infezioni correlate all'assistenza e la resistenza agli antimicrobici; le malattie prevenibili da vaccino; il calendario per la vita; esitazione vaccinale.

Epidemiologia e prevenzione delle malattie cronico-degenerative: Definizione, caratteristiche, storia naturale. Fattori di rischio: genetici, individuali, ambientali. Approfondimenti: Epidemiologia e prevenzione di malattie cardiovascolari, tumori, obesità, tabagismo.

### Igiene degli alimenti

M.O.C.A.: legislazione e campi di applicazione

Igiene Alimenti (1)

Igiene Alimenti (2)

Malattie a trasmissione Alimentare

HACCP v Food Defence

Caratteristiche alimenti, Contaminazioni, fattori fisici (t, pH, Aw)

Igiene acque

Varie categorie di alimenti come veicoli di microrganismi patogeni

Conservazione degli alimenti: disidratazione, calore, basse temperature, radiazioni ionizzanti, atmosfera modificata, conservanti chimici

### Legislazione professionale

L'autorità sanitaria competente : premesse giuridiche ed individuazione . Competenza ed Incompetenza nell'ordinamento giuridico.

Normativa comunitaria, nazionale e regionale : concorso, prevalenza e contrapposizione. Gerarchia delle Fonti . Il pacchetto Igiene.

Delega di funzioni ed intervento delle autorità competenti . Il reg. 852 : la notifica in sostituzione dell'autorizz. sanitaria .

I Regolamenti CE del Pacchetto Igiene : esame, commento ed approfondimento dell'impostazione giuridica comunitaria rispetto alla nazionale . Il Reg. 853/2004.

Il Reg. CE 178 : la Tracciabilità . La legge nazionale n° 166/2016 anti Sprechi Alimentari : innovazioni e conseguenze.

Il controllo ufficiale del Reg. CE 625/2017.

La normativa sull'Etichettatura: il Reg. CE 1169 ed il sistema sanzionatorio del dlgs n. 231/2017.

Allergeni ed Informativa di legge : le problematiche .

Il dlgs 145/2017 e lo stabilimento di produzione in etichetta.

Il procedimento sanzionatorio nel controllo ufficiale : la legge n. 689.81 - 1<sup>a</sup> parte : peculiarità dell'intervento e riferimenti normativi .

I Reati alimentari : esame delle fattispecie e della giurisprudenza collegata.

Il procedimento sanzionatorio nel controllo ufficiale : la legge n. 689.81 - 2<sup>a</sup> parte .

### Modalità d'esame

Test finale attraverso prova scritta. La prova include una combinazione di domande a risposta chiusa e a risposta aperta

La prova finale sarà svolta in modalità orale se non sarà possibile effettuare gli esami in presenza

*Ultimo aggiornamento 09/03/2021 13:09*