



UNIVERSITÀ DI PISA

IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE

LARA TAVOSCHI

Anno accademico 2022/23
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 cronic-degenerative.

Programma del Modulo di IGIENE Alimentare

Sicurezza alimentare

Patologie trasmesse da alimenti: pericoli chimici e biologici

Fattori fisici che influenzano lo sviluppo dei microrganismi negli alimenti

Alimenti come veicolo di trasmissione di agenti patogeni

Materiali a contatto con alimenti

Food Defence e HACCP

Conservazione degli alimenti

Virus trasmessi da alimenti

Programma del Modulo di 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 Informative 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^ 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^ parte .

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



UNIVERSITÀ DI PISA

Comprendere e interpretare dati epidemiologici presentati in un grafico

Modulo di IGIENE alimentare

Gestire l'analisi del rischio nell'ambito delle diverse filiere alimentari

Identificare i rischi di ordine chimico e microbiologico legati agli alimenti

Modulo di LEGISLAZIONE PROFESSIONALE

Conoscenza degli aspetti normativi legati al diritto alimentare

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)

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

Sicurezza alimentare

Patologie trasmesse da alimenti: pericoli chimici e biologici

Fattori fisici che influenzano lo sviluppo dei microrganismi negli alimenti

Alimenti come veicolo di trasmissione di agenti patogeni

Materiali a contatto con alimenti

Food Defence e HACCP

Conservazione degli alimenti

Virus trasmessi da alimenti

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 Informative 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^a 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^a parte .

Modalità d'esame



UNIVERSITÀ DI PISA

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 29/07/2022 17:22