



# 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<br>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.

##### 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<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 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, chemioprophilassi. 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<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*



## **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*