



UNIVERSITÀ DI PISA

IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE

LARA TAVOSCHI

Academic year	2023/24
Course	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA
Code	408FF
Credits	6

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE	MED/42	LEZIONI	47	SAVERIO LINGUANTI LARA TAVOSCHI MICHELE TOTARO

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

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 trasmesse da alimenti

Metodologia e studi epidemiologici a loro applicazione agli interventi preventivi - attività laboratoriale)

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 alimentare

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

Identificare i rischi di ordine chimico e microbiologico legati agli alimenti

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

Modulo di LEGISLAZIONE PROFESSIONALE

Conoscenza degli aspetti normativi legati al diritto alimentare

Modalità di verifica delle capacità

Test finale



UNIVERSITÀ DI PISA

Comportamenti

Non applicable

Modalità di verifica dei comportamenti

Non applicabile

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Nessuno

Indicazioni metodologiche

Corsi tradizionali guidati da un professore

Attività di laboratorio - apprendimento basato su problemi applicati all'epidemiologia

Programma (contenuti dell'insegnamento)

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

Conservzione degli alimenti

Virus trasmessi da alimenti

Metodologia e studi epidemiologici a loro applicazione agli interventi preventivi.

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 .

Bibliografia e materiale didattico

Il materiale didattico sarà messo a disposizione durante il corso nel canale dedicato della piattaforma Teams

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 10/08/2023 18:32