UNIVERSITÀ DI PISA

IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE

ANGELO BAGGIANI

Anno accademico	2017/18
CdS	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA
Codice	001FN
CFU	9

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE	MED/42	LEZIONI	63	ANGELO BAGGIANI SAVERIO LINGUANTI

Programma (contenuti dell'insegnamento)

Igiene Generale

Definizione di Salute. Definizione e obiettivi dell'Igiene. I determinanti di Salute e la Medicina Preventiva. Prevenzione primaria, secondaria, terziaria.
La Sanità Nazionale ed Internazionale.
Epidemiologia e prevenzione delle malattie cronico-degenerative

- Definizione, caratteristiche, storia naturale. Fattori di rischio: genetici, individuali, ambientali.
- Epidemiologia e prevenzione di malattie cardiovascolari, tumori, BPCO, diabete, osteoporosi.

Epidemiologia generale delle malattie infettive.

- Distribuzione geografica, agenti causali, serbatoi e sorgenti di infezione, modalità di trasmissione, veicoli e vettori.

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, chemioprofilassi.

Igiene degli alimenti

- Igiene degli Alimenti. Definizione di Alimentazione e Nutrizione.
- Legislazione nazionale ed internazionale in tema di alimenti: Legge 283/62, D.L. 155/97, "Libro Bianco", D.L. 178/2002, "Pacchetto Igiene" Produzione di Alimenti igienicamente idonei: il sistema HACCP e il sistema *Food Defence*
- Caratteristiche degli Alimenti: nutrizionali, organolettiche, microbiologiche.
- Alimenti Geneticamente Modificati.
- Definizione di Alimento Non Idoneo, Nocivo, Pericoloso.
- Contaminazioni Microbiche degli Alimenti: primarie e secondarie.
- Fattori Fisici che influenzano lo sviluppo dei Microrganismi negli Alimenti: temperatura, pH, acqua libera (Aw).
- Conservazione degli Alimenti: disidratazione, calore, basse temperature, radiazioni ionizzanti, atmosfera modificata, conservanti chimici.
- Condizioni di Insalubrità degli Alimenti.
- Alimenti come veicoli di Microrganismi Patogeni.
- Patologia di origine alimentare - Tossinfezioni alimentari: da salmonelle, da *Staphylococcus aureus*, da *Clostridium perfringens*, da *Bacillus cereus*, da *Clostridium botulinum*. I Prioni. Micotossine. Macroparassiti. Avvelenamenti e Intossicazioni Alimentari. Adulterazioni, Sofisticazioni, Contraffazioni. Additivi Alimentari
- Materiali a contatto con gli alimenti (M.O.C.A.): legislazione e campi di applicazione.
- La nuova legge sull'etichettatura

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.
- La normativa sull'Etichettatura: il Reg. CE 1169. Allergeni ed Informative di legge : le problematiche . Il dlgs 145/2017 . Il procedimento sanzionatorio nel controllo ufficiale : la legge n. 689.81 .1^ parte .peculiarità dell'intervento e riferimenti normativi . Reati alimentari : esame delle fattispecie e della giurisprudenza collegata.
- Il procedimento sanzionatorio nel controllo ufficiale : la legge n. 689.81 2^ parte . Reati alimentari e giurisprudenza.

Ultimo aggiornamento 29/01/2018 09:41