



# UNIVERSITÀ DI PISA

---

## IGIENE ALIMENTARE E LEGISLAZIONE PROFESSIONALE

LARA TAVOSCHI

Anno accademico 2023/24  
CdS SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA  
Codice 408FF  
CFU 6

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
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 trasmessi 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<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 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 applicabile

### 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

Conservazione 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<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 .

### 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