

Programma di Igiene degli Alimenti
Docente: Prof. Matteo Vitali

1. Tutela igienico-sanitaria per la produzione, distribuzione e vendita di alimenti e bevande

- 1.1 La Qualità nella produzione di alimenti e bevande
- 1.2 La filiera alimentare e il processo di produzione e vendita - fasi generali, requisiti igienico-sanitari e normativi

2. Il rischio chimico associato al consumo di alimenti e bevande – strategie di prevenzione

- 2.1 Presenza di sostanze chimiche negli alimenti
- 2.2 Vie di contaminazione degli alimenti e classificazione dei contaminanti chimici
- 2.3 Strategie di prevenzione: riduzione della contaminazione e studio della tossicità
- 2.4 Definizione di rischio, soglia, curve dose/effetto - NoEL, DGA, DGT, LARN

3. Additivi alimentari

- 3.1 Definizione e classificazione degli additivi
- 3.2 La normativa comunitaria e nazionale – i controlli ispettivi
- 3.3 I principali additivi
- 3.4 Problematiche sanitarie, requisiti di purezza e dosi massime consentite

4. I contaminanti ambientali

- 4.1 Composti organici: diossine, furani, PCB (cenni)
- 4.2 Metalli pesanti (cenni)
- 4.3 Interferenti endocrini (cenni)

5. Residui di medicinali veterinari

- 5.1 Residui di farmaci: antibiotici/antimicrobici, anabolizzanti, ormoni
- 5.2 Normativa di riferimento – controlli ispettivi

6. *Pesticidi negli alimenti*

- 6.1 Definizione e classificazione dei pesticidi
 - a) classificazione per struttura chimica/meccanismo d'azione
 - b) classificazione per tossicità acuta – il patentino
- 6.2 Le vie di contaminazione degli alimenti
- 6.3 La legislazione sui residui di pesticidi negli alimenti
- 6.4 Limiti massimi di residuo (LMR): significato sanitario e criteri di fissazione
- 6.5 Classificazione degli alimenti ai fini della valutazione dei residui di pesticidi
- 6.6 Le direttive del Ministero della Salute sui campionamenti annuali per regione
- 6.7 Attività ispettive – registro di carico e scarico

7. *Materiali a contatto con gli alimenti*

- 7.1 Classificazione dei materiali e loro applicazioni
- 7.2 La legislazione
- 7.3 Prove di migrazione e di cessione; limiti previsti; alimenti e loro simulanti
- 7.4 Attività ispettive

8. *Il processo di produzione, vendita/somministrazione degli alimenti*

- 8.1 Esempi di filiera alimentare
- 8.2 Casi di studio