**Igiene e HACCP**

Prof. Marco Delledonne

***OBIETTIVO DEL CORSO E RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI***

L’insegnamento si propone di fornire agli Studenti le nozioni di base necessarie per l’elaborazione di analisi del rischio nella produzione primaria e lungo tutta la filiera alimentare in accordo con la normativa Comunitaria e nazionale di riferimento. Scopo dell’insegnamento è che gli Studenti acquisiscano conoscenze scientifiche sui principali pericoli microbiologici, chimici e fisici negli alimenti per l’uomo, sulla applicazione pratica della legislazione alimentare comunitaria e nazionale e sulla applicazione di tali conoscenze nella stesura dei manuali HACCP elaborati secondo i criteri stabiliti dal Codex Alimentarius.

Al termine dell’insegnamento lo Studente sarà in grado di eseguire correttamente una valutazione del rischio e di proporre adeguate misure di gestione del rischio nell’impresa alimentare, nonché di elaborare un manuale HACCP con particolare riguardo ai programmi di prerequisito, alla individuazione dei punti critici di controllo (CCP), al loro monitoraggio ed alla corretta implementazione delle azioni correttive.

***PROGRAMMA DEL CORSO***

|  |  |
| --- | --- |
|  | CFU |
| **Normativa Europea sulla sicurezza e l’igiene dei prodotti alimentari.** |  |
| Regolamento (CE) 178/2002: applicabilità, definizioni, responsabilità, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti, sistema di allerta rapido, Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA); Regolamento (CE) 852/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari e Regolamento (CE) 853/2004 sull’igiene dei prodotti di origine animale. | 1.0 |
| Regolamento (UE) 2017/625: Autorità Competenti, Organi di Controllo, modalità di registrazione e riconoscimento delle imprese del settore alimentare | 0.5 |
| **Rischi microbiologici, chimici e fisici negli alimenti per l’uomo** |  |
| Identificazione ed esame dei principali rischi di origine microbiologica, parassitologica, chimica e fisica negli alimenti.  Regolamento (CE) 2073/2005 e successive modifiche sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari | 1.5 |
| **Codice internazionale raccomandato di pratiche generali e principi di igiene alimentare (HACCP secondo il Codex Alimentarius)** |  |
| Prerequisiti, principi dell’HACCP e Linee Guida | 1.0 |
| **Criteri di campionamento degli alimenti** |  |
| Normativa Europea, Legge 283/1962 e D.P.R. 327/1980 (campionamento ufficiale) | 0.5 |
| **Etichettatura e packaging degli alimenti** |  |
| Il Regolamento (UE) 1169/2011 ed il decreto sanzionatorio | 0.5 |
| **I sottoprodotti di origine animale** |  |
| Il Regolamento (CE) 1069/2009: la gestione dei sottoprodotti di origine animale | 0.5 |
| **I reati ed il sanzionatorio amministrativo in campo alimentare** |  |
| Identificazione delle principali violazioni penali e nozioni di gestione del sanzionatorio amministrativo in campo alimentare. | 0.5 |

***BIBLIOGRAFIA***

* Manuale di analisi del rischio alimentare. Marco Delledonne. (2019)

Edito Amazon ISBN 9781093113297

* L’etichettatura dei prodotti alimentari. Marco Delledonne. (2019)

Edito Amazon ISBN 9781793223302

***DIDATTICA DEL CORSO***

Lezioni frontali e dialogate di tipo teorico con il supporto di presentazioni in power point nelle quali vengono esposti i concetti teorici degli argomenti trattati alternati con esercitazioni pratiche e simulazioni di casi reali. Le slide vengono considerate parte integrante della bibliografia di riferimento e saranno caricate sulla piattaforma blackboard.

***METODO E CRITERI DI VALUTAZIONE***

L’esame finale si svolgerà in forma scritta e orale in aula. La prova scritta mira ad accertare le abilità di soluzione di casi simulati con due quesiti in forma aperta. La durata della prova scritta è di 1 ora. L’esame orale verterà su di un argomento scelto ed approfondito dallo studente e su due domande inerenti i concetti teorici degli argomenti trattati nelle lezioni.

La prova scritta e la prova orale vengono valutate su di una scala 0-30 ed il voto finale è la media aritmetica dei due voti.

***AVVERTENZE E PREREQUISITI***

Lo studente dovrà possedere adeguate conoscenze di base di microbiologia e di chimica.

Nel caso in cui la situazione sanitaria relativa alla pandemia di Covid-19 non dovesse consentire la didattica in presenza, sarà garantita l’erogazione a distanza dell’insegnamento con modalità, sincrone o asincrone, che verranno comunicate in tempo utile agli studenti

***ORARIO E LUOGO DI RICEVIMENTO***

## Il prof. Marco Delledonne riceve gli studenti in aula previo appuntamento ed al termine delle lezioni.