

## **SEZIONE 1 - ORGANIZZAZIONE DEL CONTROLLO DEGLI ALIMENTI (1 cfu)**

*Modulo 1 - Le novità introdotte dal Regolamento (UE) n. 625/2017 .*

*Modulo 2 - La valutazione del rischio nella catena alimentare in Europa e in Italia*

- 2.1. L'autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) .
- 2.2. L'organizzazione della valutazione del rischio in Italia
- 2.3. Comitato nazionale per la sicurezza alimentare: valutazione e comunicazione del rischio
- 2.4. L'efficacia e il valore della comunicazione del rischio

*Modulo 3 - Controllo ufficiale, autocontrollo e audit*

- 3.1. Il controllo ufficiale sulla produzione primaria nel settore zootecnico
- 3.2. Autocontrollo nelle industrie alimentari
- 3.3. Aspetti generali e rilevanza in materia di filiera agro-alimentare della normazione e delle attività connesse
- 3.4. Audit nelle industrie alimentari
- 3.5. Norme e criteri igienico-sanitari per l'import-export di derrate alimentari da e verso l'Unione europea
- 3.6. Strumenti informatici applicati alla sanità pubblica e all'ispezione degli alimenti

*Modulo 4 - Contaminazioni degli alimenti derivanti dall'ambiente e dalla tecnologia*

- 4.1. Contaminanti chimici
- 4.2. Micotossine
- 4.3. Decontaminazione degli alimenti

## **SEZIONE 2 - ISPEZIONE E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI (5 cfu)**

*Modulo 5 - Ispezione e controllo delle carni fresche*

- 5.1. Pericoli igienico-sanitari da consumo di carni fresche e derivati
- 5.2. Anagrafe degli animali, documenti di trasporto e trasmissione delle informazioni nella filiera delle carni
- 5.3. Sistemi di rintracciabilità per la filiera delle carni bovine
- 5.4. L'esame e la visita sanitaria ante mortem
- 5.5. La macellazione degli animali
- 5.6. Esame post mortem e destino delle carni
- 5.7. Ispezione sanitaria del pollame e dei lagomorfi
- 5.8. Gestione, sorveglianza sanitaria e ispezione delle carni degli animali selvatici
- 5.9. Ispezione sanitaria delle frattaglie
- 5.10. Etichettatura delle carni

*Modulo 6 - Rifiuti, sottoprodotti e materiale specifico a rischio.*

*Modulo 7 - Rischi da residui di trattamenti leciti e illeciti degli animali*

- 7.1. Controllo e gestione dei rischi da residui volontari nella filiera delle carni
- 7.2. Sull'impiego dei promotori di crescita e sull'approccio cautelativo (o principio di precauzione)
- 7.3. Sull'uso illecito di promotori di crescita e sostanze a effetto anabolizzante. Il punto di vista dell'organo di controllo

*Modulo 8 - Ispezione di carni sezionate, preparate e trasformate*

- 8.1. Preparazioni di carne e prodotti a base di carne
- 8.2. Le frodi nel comparto delle carni fresche, preparate e trasformate
- 8.3. Il confezionamento

*Modulo 9 - Ispezione del latte e dei prodotti lattiero-caseari*

- 9.1. Latte crudo
- 9.2. Latte trattato termicamente
- 9.3. Prodotti trasformati
- 9.4. Le frodi nel settore lattiero-caseario

*Modulo 10 - Ispezione e controllo dei prodotti della pesca*

- 10.1. Ispezione e controllo dei prodotti della pesca
- 10.2. Controlli ufficiali sui molluschi bivalvi vivi

---

10.3. Etichettatura e tracciabilità dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura

10.4. Le frodi nel comparto ittico

*Modulo 11 - Ispezione e controllo delle uova e degli ovoprodotti*

*Modulo 12 - Ispezione e controllo dei prodotti dell'alveare*

*Modulo 13 - Ispezione e controllo dei prodotti vegetali freschi, preparati e conservati*

*Modulo 14 - Controllo degli alimenti in fase di vendita e nella ristorazione collettiva*

*Modulo 15 - Sanzioni penali e amministrative per violazioni di legge in campo ispettivo*

**SEZIONE 3 - ALTRI AMBITI DEL CONTROLLO (1 cfu)**

*Modulo 16 - Nuove frontiere nell'alimentazione*

16.1. Considerazioni generali

16.2. Alimenti funzionali

16.3. Novel Food

16.4. Entomofagia

16.5. Street Food

16.6. OGM

*Modulo 17 - Igiene delle acque potabili e delle acque di lavoro nelle industrie alimentari*

*Capitolo 18 - Sanità animale, fauna selvatica, ambiente e sicurezza alimentare*