



**Dott. Sergio Ghidini**

Università degli Studi di Parma

**Dott. Remo Rosati**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lazio e Toscana

**Avvocato Carlo Correrà**

Esperto di Legislazione Alimentare

## Calendario

Calendario

Gli argomenti del Corso verranno proposti ed analizzati in sette moduli che si svolgeranno il Venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e dalle ore 14.30 alle ore 18.30 e la mattina del Sabato dalle ore 9.00 alle ore 13.00, secondo il seguente calendario:

**I Modulo 30 - 31 marzo 2007**

**II Modulo 13 - 14 aprile 2007**

**III Modulo 27 - 28 aprile 2007**

**IV Modulo 11 - 12 maggio 2007**

**V Modulo 25 - 26 maggio 2007**

**VI Modulo 15 - 16 giugno 2007**

**VII Modulo 06 - 07 luglio 2007**

## Ammissione

Ammissione

Possono presentare domanda i Laureati in Medicina e Chirurgia, Odontoiatria, Veterinaria, Scienze Agrarie, Scienze Biologiche e Farmaceutiche, Fisica, Chimica, Scienze e Tecnologie Alimentari, e di altre discipline scientifiche e i titolari di Diploma Universitario e/o Laurea triennale in discipline analoghe.

Saranno prese in considerazione soltanto le domande inviate entro il 28 febbraio 2007.

E' ammessa la presenza di un numero massimo di 2 uditori (non Laureati) per i quali la quota di iscrizione è di 650 Euro e ai quali verrà rilasciato solo un certificato di partecipazione firmato dal Direttore del Corso. In caso le domande superino il numero di 2, verrà effettuata la valutazione dei titoli (curriculum) per l'ammissione.

## Iscrizione

Iscrizione

Le tasse accademiche dovute per l'intero corso ammontano a 1300 Euro a titolo di rimborso delle spese del materiale didattico e di organizzazione.

Il versamento con la specifica della causale, potrà essere effettuato su:

- c/c bancario n. 000000000272 intestato all'Università Cattolica del Sacro Cuore, Ag. n. 60 della Banca di Roma (ABI/CAB 3002 3360, CIN J).

L'importo potrà essere suddiviso in due rate rispettivamente di 650 Euro da versare entro il 26 marzo 2007 la prima e 24 maggio 2007 la seconda.

da inviare al **Servizio Formazione Permanente**  
Università Cattolica del Sacro Cuore  
Largo Francesco Vito, 1 - 00168 Roma  
**Fax 063051732**

In caso di impossibilità a partecipare occorre dare comunicazione al Servizio Formazione Permanente. Non verranno effettuati rimborsi degli anticipi versati.

## Titolo rilasciato

Titolo rilasciato

Il titolo rilasciato alla fine del corso a coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle lezioni ed in seguito alla verifica conclusiva, sarà quello previsto dall'art. 2 comma 5 del titolo I del Regolamento Didattico di Ateneo come da previsione dell'art. 6 della legge 341/90.

**Ai sensi del Programma di Educazione Continua in Medicina del Ministero della Salute chi partecipa ad un corso di perfezionamento è esonerato dall'acquisire i crediti formativi e.c.m. per l'anno in corso.**

## Riferimenti

Riferimenti

*Direttore del Corso*

Prof.ssa Patrizia Laurenti

Istituto di Igiene

Tel. 06-30154396 - 06-30155836

Fax. 06-35001522

e-mail: plauranti@rm.unicatt.it

*Coordinamento Organizzativo:*

Servizio Formazione Permanente,

Tel. 06-30154297 - Fax. 06-3051732

e-mail: sserafini@rm.unicatt.it



## Corso di Perfezionamento

# Controllo in ed Autocontrollo dei Prodotti Alimentari

**XI Edizione**

*Direttore del Corso: Prof.ssa Patrizia Laurenti*

A.A. **2006**  
**2007**



UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE  
FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

istituto  
di **igiene**  
u.c.s.c.

in collaborazione con:

**Policlinico universitario**  
**Agostino Gemelli**



# Presentazione

## Presentazione

- L'evoluzione dell'interesse dei consumatori verso la salubrità degli alimenti ha indotto la Commissione Europea e, sul piano nazionale, il Ministero della Salute a considerare come priorità strategica il raggiungimento degli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

La strada da percorrere a tale scopo si snoda attraverso varie tappe: l'applicazione del nuovo quadro giuridico del settore alimentare che riflette la politica "dai campi alla tavola" andando a coprire l'intera catena alimentare (Regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004); l'attribuzione al mondo della produzione della responsabilità primaria di una produzione alimentare sicura; l'esecuzione di appropriati controlli ufficiali (Regolamento 882/2004); la capacità di attuare rapide ed efficaci misure di salvaguardia di fronte ad emergenze sanitarie che si manifestino in qualsiasi punto della catena alimentare; l'attenzione verso nuove problematiche emergenti.

- Altrettanto strategico, così come previsto dal Regolamento europeo sulla sicurezza alimentare, è il dovere di comunicazione ai consumatori che devono essere tenuti adeguatamente informati sull'attività degli organismi istituzionalmente preposti all'assicurazione della salubrità degli alimenti, sulle nuove preoccupazioni in materia di sicurezza alimentare, sui rischi che alcuni alimenti possono costituire per determinati gruppi di persone, sulle ripercussioni a livello sanitario di un regime alimentare inappropriato.
- Le patologie di origine alimentare costituiscono dunque ancora un rilevante interesse di Sanità Pubblica nei Paesi Industrializzati, in cui la diffusione della ristorazione collettiva ed il considerevole sviluppo tecnologico nei settori della produzione, trasformazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, hanno determinato una maggior attenzione da parte delle stesse industrie all'aspetto igienico dei prodotti alimentari.
- Le patologie di origine alimentare possono inoltre causare alle aziende notevoli perdite economiche, a volte enfatizzate rispetto all'effettiva gravità dei danni.
- Le aziende del settore alimentare svolgono oggi un servizio sociale per cui la sicurezza igienico-sanitaria rappresenta un requisito fondamentale.
- Si profilano inoltre nuovi rischi alimentari (Microorganismi patogeni "emergenti", micotossine, BSE, PCB e altri composti chimici), di fronte ai quali i responsabili della sicurezza degli alimenti e gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di fornire una risposta certa agli utenti, in termini di rischio per la salute.
- Una specifica formazione degli operatori del settore è dunque necessaria per acquisire una conoscenza teorico-pratica degli aspetti atti a garantire sicurezza e qualità dei processi e dei

prodotti, soprattutto alla luce delle più recenti tendenze legislative che impongono l'obbligo dell'autocontrollo e della formazione del personale.

- L'Istituto di Igiene dell'UCSC, in continuità con la storia dell'Igiene Italiana, presenta un prodotto formativo per il soddisfacimento dei bisogni di qualificazione professionale nel settore del controllo di qualità degli alimenti e di prevenzione dei rischi per la salute.
- Il corso è opportunità per la qualificazione post universitaria di operatori che rappresentano le figure di vertice nell'organizzazione e gestione delle attività di controllo di qualità degli alimenti, sia dal punto di vista del Controllo Ufficiale che dell'Autocontrollo
- Il corso è rivolto ad un massimo di 40 partecipanti.

## Destinatari

### Destinatari

Operatori del settore sanitario e alimentare (Responsabili del Controllo Ufficiale, consulenti delle Aziende per l'Autocontrollo) che per ragioni professionali e/o interesse culturale intendono approfondire gli aspetti scientifici e applicativi in tema di assicurazione di qualità nel settore alimentare

## Piano Studi e Metodologia didattica

### Piano Studi e Metodologia didattica

- Lezioni formali durante i moduli
- Lavori di gruppo e discussione durante i moduli
- Continuazione del lavoro di gruppo attraverso il confronto con i colleghi al di fuori dell'attività formale
- Produzione di elaborati oggetto di valutazione
- Visite presso stabilimenti di produzione, conservazione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari.

## Argomenti

### Argomenti

- Gli aspetti istituzionali e legislativi nel settore dell'Igiene degli alimenti: il ruolo centrale (Ministero della Salute), il ruolo della Regione e il ruolo territoriale (il SIAN: organizzazione, strutture e funzioni)
- I nuovi Regolamenti Comunitari: 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004. Rapporti e interazioni con il D.Leg.vo 155/97.
- I fattori di rischio microbiologici, chimico-fisici, gli infestanti e gli alimenti: classificazione, esempi e modalità di rilevazione. Il problema degli OGM e le frodi alimentari; le muffe e le aflatoxine
- I prerequisiti della sicurezza alimentare: locali ed attrezzature, GMP, igiene del personale, adeguata formazione degli operatori
- L'HACCP: aspetti teorici - introduzione al metodo e definizione - analisi delle fasi preliminari e dei 7 principi base del sistema

- L'HACCP: aspetti applicativi - la progettazione del piano aziendale (requisiti fondamentali e problematiche di più comune riscontro) - il controllo ufficiale: valutazione e prescrizione
- Tipologie specifiche di prodotti alimentari: controllo ufficiale e autocontrollo di carne, prodotti a base di carne
- Tipologie specifiche di prodotti alimentari: controllo ufficiale e autocontrollo di pesce e prodotti ittici
- Tipologie specifiche di prodotti alimentari: controllo ufficiale e autocontrollo di latte e derivati e di ovoprodotti
- La qualità dell'acqua: aspetti legislativi e igienico sanitari (acque destinate al consumo umano, acque minerali)
- La ristorazione collettiva: il controllo ufficiale e l'autocontrollo.
- I prodotti vegetali: aspetti igienico sanitari di attualità

## Docenti

### Docenti

- Prof. Vittorio Silano**  
Ministero della Salute
- Prof. Enrica Mari de Giusti**  
Università degli Studi di Roma La Sapienza
- Prof. Amedeo Pietri**  
Facoltà di Agraria - Università Cattolica del Sacro Cuore
- Gianluigi Scolari**  
Facoltà di Agraria - Università Cattolica del Sacro Cuore
- Prof.ssa Giuseppina Tantillo**  
Facoltà di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Bari
- Prof. Vincenzo Romano-Spica**  
Istituto Universitario di Scienze Motorie Roma
- Dott.ssa Adriana Sordi**  
già Ministero della Salute
- Prof. Vittorio Carreri**  
Regione Lombardia
- Dott. Stefano Pesci**  
Procura della Repubblica di Roma
- Prof.ssa Patrizia Laurenti**  
Istituto di Igiene - Università Cattolica Sacro Cuore
- Dott. Umberto Moscato**  
Istituto di Igiene - Università Cattolica Sacro Cuore
- Dott.ssa Stefania Bruno**  
Istituto di Igiene - Università Cattolica Sacro Cuore
- Dott. Gianluigi Quaranta**  
Istituto di Igiene - Università Cattolica Sacro Cuore
- Dott. Paolo Amadei**  
Azienda USL RM-A
- Dott. Giorgio Puzzuoli**  
Azienda USL RM-A
- Dott. Paolo Palladino**  
Azienda USL RM-E
- Dott. Paolo Cozzolino**  
Azienda USL Parma - Langhirano

# Scheda di Ammissione

## Scheda di Ammissione

Al Magnifico Rettore  
dell'Università Cattolica del Sacro Cuore

Il sottoscritto:

Cognome \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Cap \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

Luogo e data di nascita \_\_\_\_\_

Laurea in \_\_\_\_\_

chiede di essere ammesso a frequentare il  
**Corso di Perfezionamento in Controllo ed  
Autocontrollo dei Prodotti Alimentari**  
a.a. 2006/07

Si allega un breve curriculum professionale.

Il sottoscritto acconsente (ai sensi del D.Leg.vo 196/2003) che i suoi dati personali siano inseriti in un archivio di indirizzi ed elaborati per la valutazione dell'interesse suscitato dall'iniziativa.

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_