

**Corso di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria**

**Materiale Didattico Modulo Ispezione degli Alimenti di Origine Animale: Prodotti Trasformati (n.4 CFU)**

**C.I. Ispezione e Controllo dei Prodotti Trasformati di Origine Animale**

**Prof. Alberto Vergara**

➔ **REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari**

**ALLEGATO 2 – REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (DIVERSI DA QUELLI DI CUI ALL'ALLEGATO I)**

➔ **REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale**

**ALLEGATO 1 – DEFINIZIONI**

*iv.* **Latte**

**ALLEGATO 2 – REQUISITI CONCERNENTI DIVERSI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

*ii.* **Obiettivi delle procedure basate sui principi dell'HACCP**

**ALLEGATO 3 – REQUISITI SPECIFICI**

*ix.* **Latte crudo e prodotti lattiero caseari trasformati**

➔ **REGOLAMENTO (CE) N. 627/2019 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali**

**Art. 49 – Controllo delle aziende produttrici di latte e colostro**

**Art. 50 – Controllo del latte e del colostro**

➔ **REGOLAMENTO (CE) N. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari**

**Art. 1 – Oggetto e campo di applicazione**

**Art. 2 - Definizioni**

**Art. 3 – Prescrizioni generali**

**Art. 4 – Prove per verificare il rispetto dei criteri**

**Art. 5 – Norme specifiche per le analisi e il campionamento**

**Art. 6 – Prescrizioni relative all'etichettatura**

**Art. 7 – Risultati insoddisfacenti**

**ALLEGATO I: CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI**

## Testi consigliati

1. Colavita G., AA. VV., (2023), IGIENE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI, Le Point Vètèrinaire Italie

Capitolo 2 par. 2.4 *CLOSTRIDIUM PERFRINGENS*

Capitolo 2 par. 2.14 VIRUS A TRASMISSIONE ALIMENTARE

Capitolo 3 par. 3.2 GLI EFFETTI DEL CALORE SUI MICRORGANISMI PRESENTI NEGLI ALIMENTI

Capitolo 3 par. 3.3 I TRATTAMENTI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI PER SOTTRAZIONE DI ACQUA

Capitolo 3 par. 3.4 I TRATTAMENTI DI ACIDIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI

Capitolo 3 par. 3.5 LE TECNICHE DI CONDIZIONAMENTO, CONFEZIONAMENTO DEGLI ALIMENTI E RELATIVI EFFETTI SULL'IGIENE DEI PRODOTTI

Capitolo 3 par. 3.6 LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI MEDIANTE L'AZIONE DEL FUMO: L'AFFUMICATURA

Capitolo 3 par. 3.8 GLI ADDITIVI NELLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Capitolo 3 par. 3.9 LE CONSERVE E LA SEMICONSERVE

Capitolo 7 par. 7.2 I PRODOTTI DI SALUMERIA

Capitolo 7 par. 7.3 I PRODOTTI COTTI SEZIONATI E FORMATI

Capitolo 7 par. 7.4 LE CONSERVE A BASE DI CARNE IN SCATOLA E I PRODOTTI DI GASTRONOMIA

Capitolo 8 IGIENE E TECNOLOGIE DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (TUTTO)

Capitolo 9 par. 9.2 LE SEMICONSERVE E LE CONSERVE DI PESCE

Capitolo 9 par. 9.3 IL SURIMI

2. Cenci Goga B., AA. VV. (2018), ISPEZIONE E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI, Le Point Vètèrinaire Italie

Capitolo 9 ISPEZIONE DEL LATTE E DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (tutto)

3. Giaccone V., Colavita g. (2015), PRINCIPI DI MICROECOLOGIA DEGLI ALIMENTI, Le Point Vètèrinaire Italie

Capitolo 1 I "PRESUPPOSTI" DELLA MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI

Capitolo 8 GLI AGENTI DELLE FERMENTAZIONI "VIRTUOSE" DEGLI ALIMENTI: I BATTERI LATTICI

Capitolo 9 GLI AGENTI SPECIFICI DI ALTERAZIONE DEGLI ALIMENTI (SSO)

4. Kramer G, Cantoni C. (2011), ALIMENTI, MICROBIOLOGIA E IGIENE, Tecniche Nuove

Capitolo 3 DETERIORAMENTO DEGLI ALIMENTI (tutto)

Capitolo 4 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Capitolo 4 par. 2 TRATTAMENTO CON IL CALORE

Capitolo 4 par. 3 ABBASSAMENTO DELL'ATTIVITA' DELL'ACQUA

Capitolo 4 par. 4 RADIAZIONI IONIZZANTI

Capitolo 4 par. 5 CONSERVAZIONE CHIMICA

Capitolo 4 par. 8 PROCEDIMENTI MISTI

Capitolo 7 ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALI (tutto)