IGIENE

(2017-2020)

**Primo anno**

Le regole di laboratorio

La divisa

Disinfezione

Detergenza

Disinfestazione / Derattizzazione

I batteri e i virus funghi e lieviti

* Classificazione
* Caratteristiche

Le contaminazioni:

* contaminazione fisica
* contaminazione chimica
* contaminazione biologica
* contaminazione crociata

Il layout e la regola della marcia in avanti

**Secondo anno**

La legislazione del settore alimentare

* Articolo 32 della costituzione
* Decreto legislativo 283/62
* DPR 327/80
* Decreto legislativo 109/1992
* Decreto legislativo 155/1997
* Reg CEE 178/2002
* Pacchetto igiene ( Reg Cee 852-853-854-882/2004)
* Decreto legislativo 114/2006
* Decreto legislativo 193/2007
* Regolamento europeo 1169/2011

Il manuale HACCP

* Origini e normativa
* Campo di applicazione
* Tappe preliminari del sistema HACCP
* I 7 principi del sistema HACCP

**Terzo anno**

* ~~Cenni di microbiologia (trasmissione delle malattie infettive, microrganismi, contaminazioni).~~
* ~~Le principali malattie del settore alimentare (salmonella, stafilococco aureo, clostridium perfringens, bacillus cereus, clostridium botulinum, listeria monocytogenes, vibrio parahaemoliticus, escherichia coli).~~
* ~~Schede haccp.~~