IGIENE

(2019-2022)

**Primo anno**

Le regole di laboratorio

La divisa

Detersione e disinfezione delle area di lavoro in assetto lavorativo

Concetto di deratizzazione e disinfestazione

I batteri, i virus, i funghi ed i 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.~~