

- N° 1:** I controlli ufficiali nelle imprese alimentari
- N° 2:** Acque destinate al consumo umano
- N° 3:** Prodotti fitosanitari
- N° 4:** I sistemi di sorveglianza sanitaria in ambito nutrizionale
- N° 5:** I requisiti igienico-sanitari delle imprese alimentari
- N° 6:** La formazione degli Utilizzatori/Rivenditori/Consulenti di prodotti fitosanitari e loro coadiuvanti
- N° 7:** Allerte sanitarie nel settore alimentare
- N° 8:** Linee guida inerenti la Ristorazione collettiva
- N° 9:** Le Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA)
- N° 10:** Alimenti e malattie correlate
- N° 11:** Compiti dei SIAN
- N° 12:** Salmonellosi
- N° 13:** Botulismo alimentare
- N° 14:** L'indagine epidemiologica nelle Malattie a Trasmissione alimentare (MTA)
- N° 15:** Alimentazione e malattie croniche non trasmissibili
- N° 16:** La Celiachia
- N° 17:** La rintracciabilità degli alimenti
- N° 18:** Il pacchetto igiene
- N° 19:** Il sistema HACCP
- N° 20:** I provvedimenti in caso di non conformità nel campo della Sicurezza Alimentare
- N° 21:** Stili di vita e prevenzione di obesità e Malattie Croniche Non Trasmissibili
- N° 22:** Organizzazione di un ambulatorio nutrizionale
- N° 23:** Registrazione e riconoscimento delle imprese alimentari

SE



