

# CAMERA DEI DEPUTATI N° 3873

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**VENTRE, AUGELLO, DEL MESE, MASTELLA, MELELEO,  
ORSENIGO, RUBINO, SILVESTRI, STEGAGNINI, ZOPPI**

*Presentata il 26 giugno 1986*

**Istituzione delle scuole e disciplina giuridica dell'esercizio  
della professione di perito igienista**

ONOREVOLI COLLEGHI! — La difesa sanitaria della comunità civile, del territorio, degli ambienti di vita e di lavoro, da realizzarsi attraverso i servizi di igiene pubblica, ha acquistato negli ultimi decenni, per le nuove tecniche strumentali, nonché per l'impostazione concettuale dei problemi, importanza tale per cui è indispensabile poter disporre di personale altamente qualificato

Attualmente nei servizi di igiene pubblica sono impegnati, a fianco dei medici, operatori cui va riconosciuto il merito di aver saputo ovviare, con l'impegno personale e con l'esperienza acquistata sul campo, ad una carente preparazione specifica di base, dovuta alla mancanza di scuole professionali nel settore

Trattasi pur sempre di personale che, nella maggior parte dei casi, è stato sele-

zionato mediante pubblici concorsi, quasi sempre diplomato e, in alcuni casi laureato, munito di qualifiche eterogenee che vanno da quella di vigile sanitario a quella di ispettore d'igiene e ad altre ancora

E tuttavia ormai indifferibile l'esigenza di programmare in modo veramente serio ed uniforme la preparazione professionale di base degli operatori sanitari, in armonia con i traguardi posti dalla riforma sanitaria, la cui legge istitutiva 23 dicembre 1978, n. 833, ha riservato ai poteri dello Stato la fissazione dei requisiti per la determinazione dei profili professionali degli operatori sanitari, la determinazione dei requisiti necessari per l'ammissione alle scuole, ecc

Molte altre nazioni per altro hanno da tempo risolto questo problema. E suffi-

ciente citare, per tutti, l'esempio del corso di diploma per gli *Health Inspectors* inglesi.

Inoltre, anche nell'ambito delle amministrazioni private e del libero esercizio professionale non è possibile oggi disporre di personale diplomato, esperto nel settore igienico-sanitario, poiché nell'ordinamento scolastico non sono previste scuole professionali di formazione di periti diplomati nelle materie dell'igiene ambientale, alimentare e industriale.

La proposta di legge che viene presentata mira appunto a colmare le lacune menzionate.

Essa prevede l'istituzione di scuole professionali per la formazione di una nuova figura di operatore nel settore dell'igiene, quella del perito igienista, in un'azione esercitata di concerto dal Ministero della pubblica istruzione e dal Ministero della sanità.

La proposta di legge prevede inoltre la regolamentazione giuridica dell'esercizio della professione di perito igienista e l'istituzione di collegi professionali.

Alla legge dovranno seguire norme regolamentari relative all'ordinamento e al funzionamento delle scuole, nonché ai programmi dettagliati dei corsi di studio e degli esami di abilitazione per il conseguimento del diploma di perito igienista.

Nella legge che si propone sono state inserite disposizioni transitorie al fine di agevolare l'inserimento professionale di

coloro che già svolgono il proprio lavoro nel campo dell'igiene pubblica.

Le gravi insidie per la salute ed il benessere della collettività, rappresentate dai fenomeni sempre più allarmanti dell'inquinamento del suolo, dell'aria e dell'acqua, dell'insicurezza igienica degli ambienti di lavoro, delle frodi e degli avvelenamenti alimentari, rendono ormai improrogabile la creazione di questa nuova figura di operatore professionale qualificato, cui è demandato il compito di vigilare sul campo per assicurare il rispetto delle norme di prevenzione e di salvaguardia della salute umana.

La creazione di questa nuova figura professionale costituisce, per altro, l'indispensabile presupposto della modifica di alcune disposizioni vigenti (normativa concorsuale ai sensi dell'articolo 12 del decreto del Presidente della Repubblica n. 761 del 1979, prevista dal decreto del 30 gennaio 1982) che prevedono, come requisito di accesso ai pubblici concorsi del personale ispettivo, in mancanza di un titolo professionale adeguato e che garantisca una completa e generale preparazione su tutti gli aspetti tecnico-sanitari, gli unici titoli attualmente esistenti nell'ordinamento scolastico (perito chimico, fisico nucleare, geometra e perito industriale).

Detti titoli vengono conseguiti al termine di corsi di studi settoriali, che forniscono una preparazione assolutamente insufficiente, rispetto all'intero quadro tecnico-professionale necessario.

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

1. Chiunque intenda esercitare la professione di perito igienista, sia presso enti pubblici che privatamente, deve aver raggiunto la maggiore età ed essere munito del diploma di abilitazione, rilasciato dalle scuole appositamente istituite, ai sensi della presente legge.

## ART. 2.

1. L'istituzione delle scuole professionali dei periti igienisti è autorizzata con decreto del Ministro della pubblica istruzione, di concerto con il Ministro della sanità.

2. Nelle stesse forme viene approvato il regolamento per le scuole medesime.

## ART. 3.

1. Le scuole per l'abilitazione all'esercizio della professione di perito igienista possono essere istituite presso gli istituti universitari, presso gli istituti tecnici, presso enti pubblici o privati che siano in possesso dei requisiti e dei mezzi occorrenti per il funzionamento delle scuole, per le esercitazioni teoriche e pratiche degli allievi, secondo le norme che saranno emanate nel regolamento di esecuzione della presente legge.

2. Gli aspiranti all'ammissione alle scuole di cui al comma 1 devono essere in possesso del diploma di istruzione secondaria di secondo grado.

## ART. 4.

1. Il corso di studi per il conseguimento del diploma di perito igienista, di cui alla tabella allegata, ha la durata di due anni.

2. Presso le scuole per i periti igienisti possono essere altresì tenuti corsi pratici e corsi di perfezionamento, ai quali possono essere iscritti i periti igienisti già diplomati nonché il personale ispettivo dipendente dai servizi di igiene delle pubbliche amministrazioni.

## ART. 5.

1. Al termine del corso di studi gli allievi sostengono gli esami di diploma per l'abilitazione professionale, con prove scritte, pratiche ed orali.

2. Tali esami si svolgono secondo le modalità stabilite nel regolamento di esecuzione della presente legge.

## ART. 6.

1. Ai candidati di cui all'articolo 5, che superino gli esami, viene rilasciato il diploma di abilitazione all'esercizio della professione di perito igienista.

## ART. 7.

1. I periti igienisti sono autorizzati ad esercitare professionalmente o alle dipendenze di amministrazioni pubbliche o private, attività tecniche, rilievi, indagini, ispezioni, prelevamenti di campioni e perizie, nel settore igienico sanitario, che non siano riservati ad altre categorie professionali.

## ART. 8.

1. L'effettivo esercizio della professione di perito igienista è subordinato alla iscrizione al collegio provinciale di cui all'articolo 10.

## ART. 9.

1. Gli enti pubblici che impieghino alle proprie dipendenze personale ispettivo designato alla vigilanza sanitaria nei settori dell'igiene ambientale, industriale e alimentare, sono tenuti ad assumere personale provvisto del diploma di perito igienista.

2. Il personale di cui al comma 1, viene assunto con la qualifica di ispettore d'igiene.

3. Gli ispettori d'igiene, nei limiti del servizio cui sono destinati e per le attribuzioni ad essi conferite da leggi e da regolamenti, sono ufficiali di polizia giudiziaria.

## ART. 10.

1. In ogni provincia è costituito il collegio degli esercenti la professione di perito igienista, che conseguono il diploma di abilitazione a norma della presente legge.

2. I collegi provinciali degli esercenti la professione di perito igienista sono riuniti in una federazione nazionale con sede in Roma.

## ART. 11.

1. Chiunque eserciti abusivamente la professione di perito igienista in violazione alle norme contenute nella presente legge è punito con la multa da lire 100.000 a lire 200.000.

2. In caso di recidiva la pena è della reclusione da 15 a 30 giorni e della multa da lire 200.000 a lire 500.000.

## ART. 12.

1. Alle pene di cui all'articolo 11 soggiace anche chi, essendo regolarmente autorizzato all'esercizio della professione di perito igienista, presti comunque il suo

nome ovvero la sua attività allo scopo di permettere o di agevolare il reato di cui all'articolo stesso.

ART. 13.

1. Entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Governo emana il regolamento per la sua esecuzione.

ART. 14.

1. Coloro che, a norma del decreto del Presidente della Repubblica 20 dicembre 1979, n. 761, risultano ascrivibili, alla data di entrata in vigore della presente legge, alle tabelle del personale addetto alla vigilanza e alla ispezione igienico-sanitaria, conseguono il diploma di perito igienista, previa ammissione agli esami finali di abilitazione.

ART. 15.

1. Il diploma di abilitazione conseguito ai sensi dell'articolo 14 deve considerarsi a tutti gli effetti equipollente al diploma di abilitazione conseguito ai sensi dell'articolo 6.

ART. 16.

1. È soggetto a vigilanza del Ministero della sanità l'esercizio della professione di perito igienista.

2. La vigilanza si estende:

a) all'accertamento del titolo di abilitazione;

b) all'esercizio della professione stessa.

TABELLA.

CORSO BIENNALE DI STUDI A LIVELLO UNIVERSITARIO  
PER LA FORMAZIONE DI PERITO IGIENISTA

MATERIE.

I ANNO.

Principi di igiene generale.  
Principi di chimica generale, inorganica ed organica.  
Microbiologia.  
Igiene ambientale.  
Igiene e ispezione degli alimenti.  
Bromatologia e tecnologia alimentare (I corso).  
Esercitazioni pratiche di bromatologia.

II ANNO.

Fisiologia della nutrizione.  
Igiene e sicurezza del lavoro.  
Chimica metabolica: normale e patologica.  
Bromatologia e tecnologia alimentare (II corso).  
Elementi di diritto e legislazione sanitaria.  
Rilevamenti tecnici e prelevamenti di campioni.  
Organizzazione aziendale e servizi di igiene pubblica.

\* \* \*

I ANNO.

PRINCÌPI DI IGIENE GENERALE.

Collocazione e definizione dell'igiene nell'ambito della tutela  
della salute.  
Ordinamento sanitario italiano e internazionale.  
Difesa sanitaria nazionale.

Sanità marittima, aerea e di confine.  
Professioni sanitarie mediche e non mediche.  
Demografia e statistica sanitaria.  
Nozioni elementari di metodologia statistica.

PRINCIPI DI CHIMICA GENERALE, INORGANICA ED ORGANICA.

1) *Chimica generale.*

La materia e le sue trasformazioni. Materia ed energia.  
Elementi e composti - simboli.  
Struttura della materia - teoria atomica.  
Le leggi della chimica - atomi e molecole - peso atomico e peso molecolare - struttura dell'atomo - protoni, elettroni e neutroni - numero atomico e numero di massa.  
Classificazione periodica e numero di massa.  
Classificazione periodica degli elementi.  
Il legame chimico - legame tra atomi: ionico, covalente e dativo - legami tra molecole: il legame ad idrogeno, le forze di Van der Waals.  
Valenza e numero di ossidazione.  
Combinazioni chimiche - equazioni chimiche - nomenclatura e classificazione dei composti.  
Le soluzioni - dissociazione elettrolitica - elettroliti forti e deboli - pH - idrolisi - elettrolisi.

2) *Chimica inorganica.*

Gli elementi e i loro derivanti con particolare riguardo all'idrogeno, ossigeno, carbonio, azoto, fosforo, zolfo, sodio e potassio.

3) *Chimica organica.*

Legami del carbonio nei composti organici.  
Isomeria di struttura, ottica e geometrica.  
Classificazione dei composti organici.  
Proprietà e caratteristiche delle serie alifatica ed aromatica - idrocarburi - alcolici - fenoli - eteri - aldeidi - chetoni - acidi carbossilici.  
Esteri - grassi alimentari.  
I glicidi - monosaccaridi, disaccaridi e polisaccaridi - amidi e cellulosa.  
Composti azotati - proteine, aminoacidi.

MICROBIOLOGIA.

Cenni storici.  
Vita e riproduzione di batteri - *virus*, funghi e protozoi.  
Morfologia e citologia elementare dei batteri.



Struttura della parete cellulare - membrana cellulare - citoplasma - apparati del nucleo - flagelli - spore.  
Classificazione dei batteri - biologia elementare dei batteri - nutrimento - aerobiosi ed anaerobiosi - fermentazione - enzimi - tecniche di microscopia.  
Moltiplicazione dei batteri - fattori fisici che influenzano la crescita - concentrazione idrogenionica - potenziale di ossidoriduzione - temperatura e luce.  
Conteggio dei batteri - isolamento di culture pure - terreno di cultura.  
Morte dei batteri - metodi fisici di sterilizzazione - disinfezione chimica - disinfezione dell'aria, degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili.  
Identificazione dei batteri - i batteri patogeni.  
*Virus* - muffe e miceti.

#### IGIENE AMBIENTALE.

##### A) *L'aria.*

Il clima.  
Il microclima.  
Temperatura - umidità - pressione - ventilazione.  
L'inquinamento atmosferico - impianti di abbattimento.  
Viziatura dell'aria confinata.  
Ventilazione forzata e impianti di condizionamento.

##### B) *L'acqua.*

Requisiti di potabilità.  
Caratteri fisici ed organolettici.  
Caratteri chimici.  
Caratteri biologici.  
Esame chimico - esame batteriologico.  
Potabilizzazione.  
Approvvigionamento idrico e distribuzione.

##### C) *Suolo.*

Struttura e composizione del suolo.  
Composizione chimica.  
Caratteristiche fisiche.  
Porosità - permeabilità - capillarità.  
Il suolo dal punto di vista microbiologico - l'inquinamento del suolo da rifiuti liquidi, solidi, pesticidi e antiparassitari.

##### D) *L'abitato.*

Elementi di scienza delle costruzioni.  
Caratteristiche strutturali degli stabili.  
Difesa dall'umidità.

Difesa termica - riscaldamento.  
Illuminazione - ventilazione.  
Impianti igienici.  
Igiene urbana - piani regolatori - regolamenti edilizi.  
Edilizia scolastica e ospedaliera.

E) *I rifiuti.*

Rifiuti liquidi - fognature - liquami domestici - liquami industriali - smaltimento - impianti di depurazione.  
Rifiuti solidi - raccolta - trattamento - utilizzazione - smaltimento.

F) *Polizia mortuaria e cimiteri.*

IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI.

Alterazioni, adulterazioni e sofisticazioni degli alimenti.  
Le fonti di contaminazione degli alimenti.  
Le principali alterazioni degli alimenti.  
Ruolo degli alimenti nella diffusione delle malattie infettive.  
Epidemiologia generale delle malattie infettive.  
La profilassi (diretta, indiretta, immunitaria).  
Epidemiologia e profilassi delle principali malattie infettive veicolate dagli alimenti.  
Epidemiologia e profilassi delle principali parassitosi veicolate dagli alimenti.  
Le tossinfezioni alimentari: epidemiologia e profilassi (saltossico, B. Cerens, vibrio *parahaemolytiens* - streptococchi protei e coliformi).  
Esame organolettico dei principali alimenti.  
La disinfezione e la sterilizzazione nei laboratori e nelle industrie alimentari.

BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA ALIMENTARE (I CORSO).

1) *Aspetti nutrizionistici.*

Definizione di alimento - valore nutritivo.  
Fabbisogni nutritivi - fabbisogno calorico.  
Razione alimentare e suoi livelli.

2) *Componenti degli alimenti.*

I glicidi - definizione e classificazione.  
Monosaccaridi, oligosaccaridi e polisaccaridi.  
Amido - glicogeno - cellulosa - enzimi.  
Sostanze pectiche - gomme e mucillagini.  
I lipidi - costituzione chimica e classificazione.  
Acidi grassi - gliceridi - saponificazione.

Caratteristiche fisico chimiche - alterazioni - antiossidanti.  
Componenti plastici - i protidi - composizione e caratteristiche - gli aminoacidi e i legami proteici - fabbisogno di aminoacidi.

Le vitamine e gli elementi minerali.

3) *Aspetti merceologici fondamentali.*

Denominazione degli alimenti - dati analitici di importanza generale - acqua, ceneri, acidità, eccetera.

4) *I prodotti vegetali.*

I cereali - valore nutritivo - stoccaggio.

Il frumento, coltivazione, morfologia e composizione, macinazione, sfarinati - grano duro e grano tenero.

Il pane, panificazione e altri prodotti da forno, attitudine panificatoria delle farine, capacità amilolitiche delle farine, quantità e qualità del glutine.

Le paste alimentari e la pastificazione, ciclo di lavoro, impasto, modellatura, essiccamento - le paste speciali.

Il riso - coltivazione, morfologia, denominazioni e caratteristiche - classificazione, difetti - riso *parboiled* e *converted*.

Altri cereali - il mais, l'orzo, l'avena.

I tuberi - la fecola.

Tecnologia dell'olio di oliva e di semi - composizione degli olii di oliva e di semi - la raccolta delle olive, lavatura molitura, frangitura, gramolatura e pressatura - olio dalle sanse - olio dai semi, deoliatura, estrazione dell'olio al solvente.

L'uva ed i vini - dall'uva al mosto - correzione dei mosti, stabilimenti vinicoli, vinificazione, composizione del vino, alterazioni, chiarificazione e filtrazione, stabilizzazione, vini speciali, spumanti. Frodi, accertamenti analitici.

ESERCITAZIONI PRATICHE DI BROMATOLOGIA.

Analisi quantitative.

Alcolimetria e acidimetria.

Analisi volumetrica.

*Bevande.*

*Acqua:* determinazione del residuo fisso, determinazione del contenuto in sostanze organiche - determinazione del grado di durezza - ricerca della presenza di ammoniaca, dei nitriti, dei nitrati, dei solfati e dei fosfati.

*Vino:* determinazione del grado alcolico, dell'estratto secco, dell'acidità totale, degli zuccheri, dell'anidride solforosa.

*Sfarinati, pane, pasta.*

*Farina:* esame organolettico, determinazione dell'umidità, delle ceneri, del glutine, dell'azoto organico (metodo Kjeldahl), dell'acidità.

*Pane:* esame organolettico, determinazione dell'umidità, delle ceneri, dell'azoto e dell'acidità.

*Pasta:* esame organolettico, determinazione dell'umidità, delle ceneri, dell'azoto e dell'acidità - prova di cottura.

*Latte:* esame organolettico, determinazione dell'acidità, misura del pH, peso specifico, indice crioscopico, determinazione dei grassi con il metodo Gerber, determinazione del residuo secco magro - analisi chimico-biologica del latte.

*Sostanze grasse.*

DETERMINAZIONE DEL NUMERO DI ACIDITÀ - DETERMINAZIONE DEL NUMERO DI SAPONIFICAZIONE, DI IODIO, DELL'INSAPONIFICABILE, GRADO TERMOSOLFORICO, NUMERO DEI PEROSSIDI, DETERMINAZIONE DELLE RANCIDITÀ - DETERMINAZIONE DEL CONTENUTO IN ACQUA E IN GRASSO.

## II ANNO.

## FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE.

La materia organica - cenni.

Apparato respiratorio - cenni di anatomia e fisiologia.

Apparato cardiovascolare: cenni di anatomia del cuore, delle arterie e delle vene - fisiologia.

Il sangue - proprietà generali e funzioni.

Il sistema vascolare linfatico.

Apparato urinario: anatomia dei reni e delle vie escrettrici - fisiologia renale.

Regolazione delle funzioni renali.

Apparato digerente - anatomia della cavità orale, esofago, stomaco, intestino e peritoneo - fegato e vie biliari - pancreas.

Fisiologia del fegato e del pancreas.

Metabolismo - metabolismo basale - ricambio energetico - fabbisogno calorico.

Funzioni dell'apparato digerente - fisiologia della digestione.

Bioregolatori dei processi digestivi.

Assorbimento dei prodotti della digestione.

## IGIENE E SICUREZZA DEL LAVORO.

Attività industriali e artigianali.

Settori industriali in riferimento alle attività produttive.

Insedamenti produttivi.

Mappe di rischio.

Norme generali e speciali per la prevenzione degli infortuni e sull'igiene del lavoro.  
Sostanze e preparati pericolosi.  
Assicurazione obbligatoria contro gli infortuni e le malattie professionali.  
Malattie professionali.  
Prevenzione e profilassi nelle malattie professionali.  
Controllo degli impianti di combustione nei lavori effettuati in luoghi sotterranei - prevenzione e profilassi.  
Attività estrattive (cave, miniere).  
Radiazioni ionizzanti - centrali nucleari.  
I servizi per la prevenzione, l'igiene e la sicurezza nei luoghi di lavoro - vigilanza e controllo.  
Atti di polizia giudiziaria dopo l'infortunio.

#### CHIMICA METABOLICA: NORMALE E PATOLOGICA.

Composizione chimica della materia vivente.  
I costituenti inorganici: acqua e sali minerali.  
I costituenti organici: glucidi - protidi - lipidi.  
I processi metabolici.  
La cellula.  
Metabolismo dei glucidi - patologia da alterato metabolismo dei glucidi: cenni.  
Metabolismo dei protidi e degli aminoacidi.  
Patologia da alterato metabolismo proteico: cenni.  
Metabolismo dei lipidi - patologia da alterato metabolismo lipidico: cenni.  
Metabolismo dell'acqua.  
Ruolo dei bioregolatori.

#### BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA ALIMENTARE (II CORSO).

Grassi vegetali e oli.  
Grassi animali e oli.  
Cicli produttivi e tecnologia degli oli e dei grassi.  
Il latte - tecnologia.  
Produzione del burro - tecnologia.  
Le carni - industria conserviera.  
I prodotti della pesca.  
Uova.  
Birra.  
Vino - tecnologia di vinificazione.  
Alcool e alcolici.  
Succhi di frutta e bevande analcoliche.  
Lo zucchero - tecnologia di produzione.  
Sale, spezie e aromi.  
Caffè e surrogati, the, cacao e derivati.

## ELEMENTI DI DIRITTO E LEGISLAZIONE SANITARIA.

1) *Diritto costituzionale.*

Ordinamento della Repubblica.  
Il Parlamento - la formazione delle leggi.  
L'esercizio della funzione legislativa da parte del Governo.  
Il Presidente della Repubblica.  
Il Governo - il Consiglio dei ministri.  
La pubblica amministrazione.  
La magistratura.  
Gli enti territoriali - regioni, province e comuni - le autonomie locali.

2) *Diritto amministrativo.*

La pubblica amministrazione.  
I soggetti nel diritto amministrativo.  
Le persone giuridiche pubbliche.  
Gli organi.  
Rapporti giuridici - diritti soggettivi e interessi legittimi.  
Gli atti amministrativi: nozione, elementi, efficacia, nullità e invalidità; annullamento e revoca.  
La responsabilità nel diritto amministrativo.  
La giustizia amministrativa.  
Gli organi dell'amministrazione sanitaria.  
Le professioni sanitarie.  
Il servizio sanitario nazionale - le unità sanitarie locali.  
I servizi di igiene pubblica.

3) *Diritto penale.*

La legge penale.  
Efficacia della legge penale rispetto alle persone, al tempo e allo spazio.  
Il reato - elementi del reato: la condotta, l'evento, il nesso causale, la colpevolezza, la responsabilità.  
Cause di esclusione della anti giuridicità.  
Le sanzioni penali.  
I delitti in specie - delitti contro la pubblica amministrazione - delitti contro la fede pubblica - delitti e contravvenzioni contro la sanità pubblica.  
Legislazione in materia di igiene ambientale, igiene del lavoro, igiene degli alimenti.

4) *Procedura penale.*

L'azione penale.  
Condizioni di procedibilità e *notitia criminis*.  
I soggetti processuali - competenza degli organi giurisdizionali.  
Atti processuali - l'istruzione - le prove - il giudizio - le impugnazioni.

La polizia giudiziaria e i suoi organi.  
Qualità di ufficiali o agenti di polizia giudiziaria.  
La notizia dei reati - denuncia, querela e istanza.  
Referto.  
Indagini - processo verbale - ispezioni di luoghi - ispezioni di cose.  
Accertamenti tecnici - perquisizioni - ricognizioni.  
Sommarie informazioni testimoniali.  
L'arresto e il fermo ad iniziativa della polizia giudiziaria.  
Il sequestro - sequestro giudiziario e sequestro sanitario.  
La formazione dei reperti.  
Il rapporto e la trasmissione degli atti all'autorità giudiziaria.

#### RILEVAMENTI TECNICI E PRELIEVO CAMPIONI.

*Inquinamento di tipo planetario:* inquinamenti - rilevazioni degli indici di inquinamento (polvere - CO<sub>2</sub> - idrocarburi) tecniche.  
*Inquinamento atmosferico:* inquinamenti - indici di inquinamento criteri di difesa e tecniche.  
*Inquinamento delle acque:* inquinamenti - rilevamenti sulle acque potabili e prelievo di campioni sulle acque per uso balneare, sulle acque di rifiuto, sulle acque depurate.  
*Inquinamento del microclima:* controllo degli impianti di condizionamento, della umidità, delle strutture e dell'illuminazione degli ambienti. Rilevamento dei gas tossici presenti - controllo dell'inquinamento microbiologico nelle industrie e nei laboratori.  
*Inquinamento del suolo:* inquinamento termico da microonde da radioattività - rilevamento degli indici di inquinamento.  
*Inquinamento da rumore:* criteri di misura e valutazione degli indici di inquinamento acustico e da vibrazione.  
*Tecniche per il prelievo dei campioni di alimenti secondo la normativa vigente.*

#### ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA.

Analisi di mercato.  
Fattori di produzione.  
Funzione della produzione.  
Analisi dei costi di produzione.  
Concetto di azienda.  
Politica alimentare nel mondo.  
Economia del controllo di qualità.

Analisi e programmazione dei cicli di produzione.  
Stesura dei progetti di massima nei riguardi dell'igiene e della salubrità ambientale.  
Funzione economico sociale della ristorazione collettiva.  
Politica gestionale e orientamento sul mercato.  
Diagramma di orientamento sul mercato.  
Problemi della formazione e riqualificazione del personale del settore alimentare.  
Costo e utilità della prevenzione in materia di igiene.  
Il servizio sanitario nazionale e le unità sanitarie locali.  
I servizi di igiene pubblica.  
I servizi multizonali di prevenzione.  
Organi di controllo.