

*Corso ecm: Regolamento 2073: valutazione della
documentazione relativa alla shelf-life degli alimenti
presentata dalle ditte
Pisa, 9 aprile 2013*

Formazione e ricerche



Dr Roberto Fischetti - Istituto Zooprofilattico
Lazio e Toscana – Sezione di



Corso preparato nell'ambito di:

- Formazione sia interna che esterna
- Diffusione dei risultati delle ricerche del Ministero della Salute

La formazione subita non può sostituire gli studi, indispensabili per la documentazione presentata dalla ditta.



Ma può essere utile per chi è intenzionato a produrre documentazioni di questo tipo

Formazione

10, 11 –05-11 PISA	Corso ECM: <i>Valutazione critica dei risultati delle analisi microbiologiche sugli alimenti: interazione tra laboratori di analisi, produttori e autorità sanitaria.</i> Organizzato da dr Roberto Fischetti	IZSLT Roma	
15,16–11-11 PISA	Corso ECM: <i>Valutazione critica dei risultati delle analisi microbiologiche sugli alimenti: interazione tra laboratori di analisi, produttori e autorità sanitaria.</i> Organizzato da dr Roberto Fischetti	IZSLT Roma	
29-2-12, 1-3-12 ROMA	Corso ECM: <i>Valutazione critica dei risultati delle analisi microbiologiche sugli alimenti: interazione tra laboratori di analisi, produttori e autorità sanitaria.</i> Organizzato da dr Roberto Fischetti	IZSLT Roma	
13-3-12 PISA	Corso ECM: <i>Microbiologia degli alimenti: il challenge test ed i durability studies.</i> Organizzato da dr Roberto Fischetti	IZSLT Roma	
13-12-12 PISA	Corso ECM: <i>Shelf-life e campionamento ufficiale di alimenti per analisi microbiologiche.</i> Organizzato da dr Roberto Fischetti	IZSLT Roma	Solo interno
17-01-13 PISA	Corso ECM: <i>La microbiologia e la sicurezza dei prodotti contenenti flora lattica.</i> Organizzato da dr Roberto Fischetti	IZSLT Roma	

Estratto : Ricerca corrente Ministero della Salute LT 06/09 1

Valutazione dei rischi relativi a prodotti alimentari tradizionali pronti, anche a filiera corta. Studio del contenimento dei rischi secondo le indicazioni recenti: Regolamenti CE

La ricerca è chiusa ed è stata presentata la relazione finale al Ministero.

Parte dei risultati saranno oggetto delle presentazioni odierne .

Estratto : Ricerca corrente Ministero della Salute LT
11/10

**Valutazione del rischio microbiologico
nella filiera agroalimentare tradizionale del
pecorino a latte crudo**

Metodiche di recente introduzione per la valutazione della sicurezza degli alimenti. Microbiologia predittiva e challenge test

Altri dati utili per predire la crescita microbica e per arricchire data base relativi a programmi predittivi riguardano la **numerazione della flora lattica e la misurazione di aw e ph.**

Per gli alimenti tradizionali quindi è necessario integrare dati già in parte da noi raccolti attraverso nostre analisi, con ulteriori dati, in particolare: **conteggio *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* e flora lattica, misura aw e ph ed eventualmente dosaggio acido lattico (salumi e formaggi) e nitriti (salumi); programmi di microbiologia predittiva** come ComBase richiedono tutte queste informazioni. Se necessario in alcuni casi, ad integrazione, si può procedere all'effettuazione del **challenge test.**

Il presente progetto, inoltre, si può considerare correlato con una Ricerca corrente conclusa (RC 2009), di cui il richiedente è responsabile, con la quale sono già stati chiariti alcuni aspetti relativi ai prodotti tradizionali.

Negli ultimi tempi si è nuovamente presentato, anche grazie al piano di controllo europeo *Listeria monocytogenes*, il **problema della sicurezza del salmone affumicato riguardo a *Listeria monocytogenes***. Questo prodotto si presenta spesso positivo per *Listeria monocytogenes* con cariche elevate.

Grazie ai dati storici, alcuni acquisiti recentemente dalla routine, altri ottenuti dalla ricerca, si può meglio valutare il rischio, anche con l'ausilio del programma danese di microbiologia predittiva SSSP, specifico per i prodotti ittici processati, quali il salmone affumicato. Nel caso del salmone affumicato quindi, il criterio di sicurezza target è *Listeria monocytogenes*.

Infine per una più accurata predizione, con il suddetto programma, è necessario integrare l'analisi con le misure di aw e pH, nonché con il conteggio dei batteri lattici che anche in questo caso rivestono un ruolo fondamentale nel contrastare la proliferazione di *Listeria monocytogenes*. I risultati della ricerca potrebbero consentire una migliore definizione della durata del prodotto, in Italia di 60 giorni, che dalle conoscenze attuali risulta eccessiva.

3 ASL della Toscana collaborano alla ricerca fornendo dati sulle **temperature dei frigoriferi** destinati alla conservazione degli alimenti, prevalentemente alla vendita.

7. Come per la precedente ricerca in corso quanto acquisito viene trasmesso agli operatori del controllo ufficiale, ai laboratori pubblici ed alle ditte per mezzo di corsi o seminari;

I dati ed i risultati delle ricerche, al pari di dati di altre provenienze, possono essere usati nella documentazione presentata dalla ditta produttrice di alimenti

