

RELATORI

Dr.ssa Emanuela Balocchini – Responsabile Servizi di Prevenzione in Sanità Pubblica e Veterinaria, Regione Toscana

Dr. Luca Cambi – Azienda USL 2, Lucca

Dr.ssa Francesca Campeis – IZS Lazio e Toscana (IZS LT), Sezione Pisa

Prof. Domenico Cerri - Dipartimento Patologia Animale, Profilassi ed Igiene degli Alimenti, Pisa

Dr.ssa Elena Cosciani - IZS Lombardia ed Emilia Romagna

Dr. Guido Finazzi - IZS Lombardia ed Emilia Romagna

Prof. Carlo D'Ascenzi - Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Pisa

Dr. Roberto Fischetti – IZS LT, Sezione di Pisa

Dr. Riccardo Forletta – IZS LT, Responsabile Sezione di Pisa

Dr.ssa Laura Gasperetti – IZS LT, Sezione di Pisa

Dr. Luca Lazzerini - ASL 12 Pisa

Dr.ssa Paola Marconi - IZS LT, Sezione di Firenze

Dr. Massimo Mari – IZS LT, Sezione di Siena

Dr.ssa Carla Milioni - IZS LT, Sezione di Pisa

Dr.ssa Francesca Novello – IZS LT, Sezione di Pisa

Dr.ssa Roberta Nuvoloni - Dipartimento Patologia Animale, Profilassi ed Igiene degli Alimenti, Università di Pisa

Dr. Marco Romani - Direttore Scientifico Silliker Italia S.p.A

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Dr. Roberto Fischetti – Dirigente veterinario, IZS Lazio e Toscana, Sezione di Pisa

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Quota di iscrizione: € 60 + IVA (se dovuta) al 21% pari a € 72,6.

La scheda di iscrizione dovrà pervenire presso la segreteria organizzativa **entro il 4 novembre 2011**.

La segreteria confermerà l'accettazione entro il 6 novembre 2011.

Il versamento della quota di iscrizione dovrà essere fatto dopo la ricevuta della conferma e copia dello stesso dovrà essere trasmessa alla segreteria organizzativa entro e non oltre il 9 novembre 2011, pena l'esclusione dal corso.

Eventuali criteri di selezione:

Un iscritto per ogni struttura di appartenenza, in base all'attività svolta e, in seconda analisi, alla data di arrivo della scheda di iscrizione.

Quattro posti riservati (IZS LT e Ministero Salute).

MODALITA' DI CANCELLAZIONE:

Si prega di avvisare tempestivamente la Segreteria Organizzativa in caso di impossibilità a partecipare per iscritto (fax o e-mail)

Segreteria Organizzativa

Struttura Formazione, Comunicazione e Documentazione

tel. 06.79099421/309;

fax 06.79099459/06.79340724

e-mail: didattica@izslt.it; eventi@izslt.it

www.izslt.it

L'organizzazione si riserva di annullare o modificare le date dell'evento formativo previa tempestiva comunicazione agli iscritti.



UNI EN ISO 9001:2008

Sistema Qualità
settore Formazione
IZS Lazio e Toscana



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Regioni Lazio e Toscana

CORSO

VALUTAZIONE CRITICA DEI RISULTATI DELLE ANALISI MICROBIOLOGICHE SUGLI ALIMENTI: interazione tra laboratori di analisi, produttori e autorità sanitaria



15 e 16 novembre 2011

Università di Pisa, Dipartimento di Biologia,
Unità di Biologia Cellulare e dello Sviluppo
Via del Brennero, 2 Pisa
(Adiacente IZS LT Sede di Pisa)



Accreditato per veterinari,
medici, biologi, tecnici
della prevenzione,
tecnici di laboratorio:
11 crediti

Destinatari: Veterinari, medici, biologi, tecnici della prevenzione, tecnici di laboratorio. Numero max: 38

Finalità:

Il controllo microbiologico degli alimenti è disciplinato dal 2006 attraverso il Regolamento (CE) 2073/2005.

Tra le principali novità del Regolamento vi è il superamento di una visione statica dei criteri microbiologici, a favore di un aspetto dinamico della valutazione di tali criteri.

Il corso si propone di approfondire la tematica della valutazione critica degli esiti positivi delle analisi attraverso le seguenti fasi:

- basi microbiologiche della durata del prodotto;
- metodi di studio della durata del prodotto contenuti nell'allegato II del Regolamento 2073/2005;
- coinvolgimento nel processo di valutazione del produttore, dell'autorità sanitaria e del laboratorio ufficiale che ha eseguito le prove.
- contributi pratici attraverso la presentazione di sperimentazioni e di casi già affrontati.

Obiettivi specifici

Acquisizione di conoscenze e aggiornamenti in merito:

- regolamento CE 2073/2005
- valutazione della shelf life di prodotti alimentari
- principi di microbiologia predittiva
- principi relativi ai challenge test

Acquisizione di strumenti applicativi

- per interpretare i risultati di prove di challenge test e di shelf life
- per svolgere correttamente l'azione di controllo ufficiale delle aziende produttrici di alimenti

Metodologia didattica e strumenti di verifica

- relazioni
- dibattito
- esercitazioni in sottogruppi
- verifica di apprendimento tramite questionario
- questionario di qualità percepita dei partecipanti

PROGRAMMA

15 novembre 2011

- 08.45: Registrazione dei partecipanti
09.00: **Apertura dei lavori**
Emanuela Balocchi, Riccardo Forletta
09.15: **Introduzione al corso**
Roberto Fischetti
09.35: **Shelf-life e fattori di contenimento della crescita microbica**
Roberto Fischetti
10.00: **I batteri lattici negli alimenti**
Carla Milioni
10.30: Pausa
10.45: **Microbiologia dei formaggi tradizionali toscani**
Domenico Cerri
11.10: **Microbiologia dei salumi tradizionali toscani**
Roberta Nuvoloni
11.35: **Basi normative e documenti tecnici**
Roberto Fischetti
12.00: **La consultazione dei dati**
Massimo Mari
12.30: Pausa pranzo
13.45: **La scelta dei parametri microbiologici in base al tipo di prodotto e al processo di lavorazione**
Marco Romani
14.15: **L'autorità sanitaria destinataria della documentazione per la ricategorizzazione dell'alimento**
Luca Lazzerini
15.15: **Le basi della microbiologia predittiva e del challenge test**
Roberto Fischetti
16.00: Chiusura dei lavori

16 novembre 2011

- 08.40: Registrazione dei partecipanti

- 08.50: **Il ruolo del processo produttivo nella gestione del profilo microbiologico dei prodotti alimentari**
Carlo D'Ascenzi
09.25: **I conteggi microbici**
Roberto Fischetti
09.45: **L'evoluzione della *Listeria monocytogenes* nel salmone affumicato**
Laura Gasperetti
10.05: **L'Autorità Sanitaria destinataria degli studi della ditta produttrice**
Luca Cambi
10.30: Pausa
10.45: **La valutazione della shelf life degli alimenti: esempi pratici**
Guido Finazzi
11.40: **Dinamica di microrganismi patogeni inoculati in diverse matrici alimentari e validazione di modelli predittivi. L'effetto delle popolazioni indigene**
Elena Cosciani
12.05: **Prova di durability study**
Francesca Campeis
12.30: Pausa pranzo
13.30: **Qualità dei risultati di prova**
Paola Marconi
13.55: **Allegato II Regolamento 2073/2005: Valutazione dei risultati di campioni ufficiali di salmone affumicato**
Roberto Fischetti
14.20: **I risultati della ricerca corrente IZS LT 06/09: Valutazione dei rischi relativi a prodotti alimentari pronti, anche a filiera corta. Studio del contenimento dei rischi secondo le indicazioni recenti: Regolamenti CE**
Francesca Novello
14.45: Pausa
15.00: **Esercitazioni**
16.00: Prova finale di apprendimento
16.45: Chiusura dei lavori