

Corso ecm: Valutazione critica dei risultati delle analisi
microbiologiche sugli alimenti : interazione tra laboratori di
analisi, produttori e autorità sanitaria


Roma, 29 febbraio - 1 marzo 2012

Presentazione corso




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





With the touch of an icon, over a decade of research in predictive food microbiology at the Agricultural Research Service's Eastern Regional Research Center is available in an easy to use format. The new "PMP for Windows" is the latest version of the widely-used program that revolutionized food microbiology by allowing students and food safety professionals alike to rapidly and easily explore the growth and survival of many of the most important pathogenic bacteria associated with human foodborne disease.



- ✓ *Escherichia coli* O157:H7
- ✓ *Listeria monocytogenes*
- ✓ *Salmonella*
- ✓ *Clostridium botulinum*

- ✓ *Staphylococcus aureus*
- ✓ *Bacillus cereus*
- ✓ *Yersinia enterocolitica*
- ✓ *Aeromonas hydrophila*

✓ *Shigella flexneri*

Pathogen Modeling Program for Windows

This predictive microbiology application program was designed by R. L. Buchanan and R. C. Whiting as a research and instructional tool for estimating the effects of multiple variables on the growth or survival of foodborne pathogens.


These models describe our observations of microbial behavior in broth cultures. Microbial behavior in foods is usually similar to broths having comparable compositions. However, the user must be aware of additional factors in a food that may affect microorganisms which are not within the scope of the models.

The program currently contains growth models for *Aeromonas hydrophila*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Shigella flexneri*, *Staphylococcus aureus*, and *Yersinia enterocolitica*. It also contains "time-to-toxigenesis" models for *Clostridium botulinum* and non-thermal inactivation/survival models for *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, and *Staphylococcus aureus*.

This program is provided free of charge, but it is requested that the program not be given to third parties without the permission of the developers. Instead, provide interested individuals with our address and we will be happy to send them a copy. This way we can ensure that they will receive the most recent updates as they become available. The program can also be acquired electronically via the ERRC website (<http://www.arserrc.gov>).

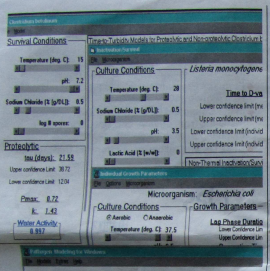
Easy to Install and Use

- Insert USDA Pathogen Modeling Program Disk #1 in your computer's floppy disk drive.
- From the Program Manager's File Menu, choose Run (Windows95 - Start, Run)
- In the Command Line box type a setup if you are installing from drive A, or b:setup if you are installing from drive B.
- Click OK and follow instructions as they appear on the screen.

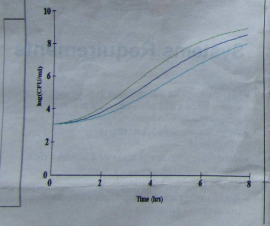


Systems Requirements

- ▶ IBM-compatible 80386 PC or higher with a minimum of 4 MB of RAM and a monitor supported by Windows
- ▶ Windows version 3.1 or higher (including Windows95)
- ▶ Hard drive with a minimum of 5 MB free disk space
- ▶ Mouse recommended
- ▶ A Windows supported graphics compatible printer recommended



Escherichia coli



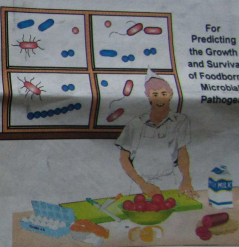
OP. KOFER DUCHALA

100 004 215 233 6600

FAX 001 215 233 6581



Microbial Food Safety Research Unit
USDA ARS Eastern Regional Research Center
800 East 10th Street
Wynnewood, Pennsylvania 19038

USDA Pathogen Modeling Program Version 5.0



For
Predicting
the Growth
and Survival
of Foodborne
Microbial
Pathogens

Microbial Food Safety Research Unit
Eastern Regional Research Center
Agricultural Research Service
U.S. Department of Agriculture
Wynndoor, PA 19038

PROGRAMMA

Mercoledì 29 Febbraio 2012

- 09.15: Registrazione dei partecipanti
09.30: Apertura dei lavori
Remo Rosati
10.00: Presentazione del corso
Roberto Fischetti
10.35: Shelf-life e fattori di contenimento della crescita microbica
Roberto Fischetti
11.00: I batteri lattici negli alimenti
Carla Milioni
11.30: Pausa
11.45: Microbiologia dei formaggi tradizionali toscani
Domenico Cerri
12.10: Microbiologia dei salumi tradizionali toscani
Roberta Nuvoloni
12.35: Basi normative e documenti tecnici
Roberto Fischetti
13.00: La consultazione dei dati
Mazzimo Mari
13.30: Pausa pranzo
14.45: Il ruolo del processo produttivo nella gestione del profilo microbiologico dei prodotti alimentari
Carlo D'Ascenzi
15.25: La scelta dei parametri microbiologici in base al tipo di prodotto e al processo di lavorazione
Marco Romani
15.55: L'Autorità Competente nel ruolo di verifica e valutazione dell'attività di controllo svolta dall'OSA ai sensi del Reg CE 2073/05
Gianfranco Mazotti
16.20: Pausa
16.30: Le basi della microbiologia predittiva e del challenge test
Roberto Fischetti
17.30: Chiusura dei lavori

Giovedì 1 marzo 2012

- 09.00: Riepilogo della 1ª giornata
Roberto Fischetti
09.20: I conteggi microbici
Roberto Fischetti
09.40: Il piano europeo Listeria: un'utile fonte di dati per la valutazione della shelf-life
Teresa Boschi
10.05: L'Autorità Sanitaria destinataria degli studi della ditta produttrice
Luca Cambi
10.30: Pausa
10.45: Prova di durability study
Francesca Campet
11.05: Verifica della shelf-life rispetto a *Listeria monocytogenes* in salume tradizionale toscano
Matteo Senese
11.25: L'evoluzione della *Listeria monocytogenes* nel salmone affumicato
Laura Gasperetti
11.50: La valutazione della shelf life degli alimenti: esempi pratici
Paolo Daminelli
12.30: Pausa pranzo
13.45: Allegato II: Valutazione dei risultati di campioni ufficiali di salmone affumicato
Roberto Fischetti
14.10: Qualità dei risultati di prova
Paola Marconi
14.45: Pausa
15.00: 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
Roberto Fischetti
15.30: Esercitazioni
16.30: Prova finale di apprendimento
17.00: Chiusura della giornata

Il ciclo dell'apprendimento si sviluppa di regola attraverso 4 fasi successive



COMPETENZA
INCONSCIA

INCOMPETENZA
INCONSCIA



LA QUALUNQUE
SINDACO



COMPETENZA
CONSCIA

INCOMPETENZA
CONSCIA



John Whitmore, prefazione di Marco Tiburzio, "Coaching - Per le aziende che vogliono: crescere ed apprendere, migliorare le prestazioni, trovare scopo e significato", Sperling & Kupfer Editori, pg. 146

