

## RELATORI

*Dr.ssa Teresa Bossù* – IZS Lazio e Toscana (IZS LT)  
*Dr. Luca Cambi* – Azienda USL 2, Lucca  
*Dr.ssa Francesca Campeis* – IZS Lazio e Toscana, Sezione Pisa  
*Dr. Paolo Daminelli*– IZS Lombardia ed Emilia Romagna, Brescia  
*Prof. Domenico Cerri* - Dipartimento Patologia Animale, Profilassi ed Igiene degli Alimenti, Pisa  
*Prof. Carlo D'Ascanzi* - Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Pisa  
*Dr. Roberto Fischetti* – IZS LT, Sezione di Pisa  
*Dr.ssa Laura Gasperetti* – IZS LT, Sezione di Pisa  
*Dr.ssa Paola Marconi* - IZS LT, Sezione di Firenze  
*Dr. Massimo Mari* – IZS LT, Sezione di Siena  
*Dr. Gianfranco Masotti* – USL Roma A  
*Dr.ssa Carla Milioni* - 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  
*Dr. Remo Rosati* – Direttore Generale f.f. dell'IZS Lazio e Toscana  
*Dr. Matteo Senese* – IZS LT, Sezione di Pisa

## 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 € 72,60.

La scheda di iscrizione dovrà pervenire presso la segreteria organizzativa **entro il 20 febbraio 2012**.

La segreteria confermerà l'accettazione entro il 22 febbraio 2012.

Il versamento della quota di iscrizione dovrà essere fatto dopo la ricezione della conferma e copia dello stesso dovrà essere trasmessa alla segreteria organizzativa entro e non oltre il 25 febbraio 2012, pena l'esclusione dal corso.

## Eventuali criteri di selezione

60 posti disponibili, così ripartiti: 38 posti riservati per 20 laboratori pubblici, 27 enti ufficiali di prelievo campioni, più 10 dalle ditte produttrici.

## 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](mailto:didattica@izslt.it); [eventi@izslt.it](mailto:eventi@izslt.it)

[www.izslt.it](http://www.izslt.it)

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



Sistema Qualità  
settore Formazione  
IZS Lazio e Toscana

UNI EN ISO 9001:2008



## CORSO

# VALUTAZIONE CRITICA DEI RISULTATI DELLE ANALISI MICROBIOLOGICHE SUGLI ALIMENTI: INTERAZIONE TRA LABORATORI DI ANALISI, PRODUTTORI E AUTORITÀ SANITARIA



**29 febbraio e 1 marzo 2012**

*Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle  
Regioni Lazio e Toscana  
Via Appia Nuova 1411 - Roma*



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

**Destinatari:** Veterinari, medici, biologi, tecnici della prevenzione, tecnici di laboratorio e altre figure interessate. Numero max: 60

**Finalità:**

Il controllo microbiologico degli alimenti è disciplinato dal 2006 attraverso il Regolamento (CE) 2073/2005. Tra le principali novità 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
- 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**

**Mercoledì 29 Febbraio 2012**

- 09.15: Registrazione dei partecipanti  
 09.30: **Apertura dei lavori**  
*Remo Rosati*  
 10.00: **Presentazione**  
*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**  
*Massimo 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 Masotti*  
 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 1° 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 Bossù*  
 10.05: **L'Autorità Sanitaria destinataria degli studi della ditta produttrice**  
*Luca Cambi*  
 10.30: Pausa  
 10.45: **Prova di durability study**  
*Francesca Campeis*  
 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

