

## RELATORI

*Dr.ssa Emanuela Balocchi* – Regione Toscana, responsabile Settore Servizi di Prevenzione e in Sanità Pubblica e Veterinaria

*Dr. Luca Cambi* – Azienda USL 2, Lucca

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

*Dr.ssa Elena Cosciani* - IZS Lombardia ed Emilia Romagna

*Dr. Paolo Daminelli* - IZS Lombardia ed Emilia Romagna

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

*Dr.ssa Ilaria Fabbri* – Istituto Zooprofilattico Sperimentale Regioni Lazio e Toscana (IZSLT), Sezione di Pisa

*Dr. Roberto Fischetti* – IZS LT, Sezione di Pisa

*Dr.ssa Eda Flores* - IZS LT, Sede di Roma

*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 Roberta Nuvoloni* - Dipartimento Patologia Animale, Profilassi ed Igiene degli Alimenti, Pisa

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

## MATERIALE DIDATTICO

Il materiale didattico sarà messo a disposizione in formato elettronico sul sito Internet dell'Istituto Zooprofilattico alla pagina <http://www.izslt.it>.

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita.

La scheda di iscrizione dovrà pervenire presso la Struttura Formazione, Comunicazione e Documentazione via fax, via e-mail, per posta o direttamente **entro il 30 aprile 2011**.

Conferme da parte della segreteria organizzativa entro il 5 maggio 2011 per e-mail.

### Criteri di selezione:

Sino al 30 aprile: **iscritti** delle seguenti provenienze: 10 laboratori pubblici, 16 enti ufficiali prelievo campioni, 10 ditte produttrici e laboratori autocontrollo privati.

Dal 30 aprile 2011 si ridistribuiranno i posti in base alla data di arrivo delle schede di iscrizione

## 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



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



**10 e 11 maggio 2011**

Università di Pisa, Dipartimento di Biologia,  
Unità di Biologia Cellulare e dello Sviluppo  
Via del Brennero, 2 Pisa



In accreditamento per  
veterinari, medici biologi,  
tecnici della prevenzione.  
Tecnici di laboratorio:  
11 crediti

**Destinatari:** Veterinari, medici, biologi, tecnici della prevenzione, tecnici di laboratorio.  
Numero massimo: 36, delle seguenti provenienze:  
10 laboratori pubblici, 16 enti ufficiali prelievo campioni, 10 ditte produttrici e laboratori autocontrollo privati.  
Dopo il 30 aprile 2011 si ridistribuiranno i posti in base alle richieste

**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;
- 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

**PROGRAMMA**

**10 maggio 2011**

- 08.45: Registrazione dei partecipanti  
09.00: Apertura del corso  
*Riccardo Forletta, Emanuela Balocchini*  
09.20: **Introduzione ai lavori**  
*Roberto Fischetti*  
09.25: **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  
13.30: **Il ruolo del processo produttivo nella gestione del profilo microbiologico dei prodotti alimentari**  
*Carlo D'Ascenzi*  
14.00: **La scelta dei parametri microbiologici in base al tipo di prodotto e al processo di lavorazione**  
*Marco Romani*  
14.30: **L'autorità sanitaria destinataria della documentazione per la ricategorizzazione dell'alimento**  
*Luca Lazzerini*  
15.00: Pausa  
15.15: **Le basi della microbiologia predittiva e del challenge test**  
*Roberto Fischetti*  
16.00: Discussione  
16.30: Chiusura dei lavori

**11 maggio 2011**

- 09.00: **Riepilogo 1° giornata**  
*Roberto Fischetti*  
09.10: **I conteggi microbici**  
*Roberto Fischetti*  
09.35: **L'evoluzione della *Listeria monocytogenes* nel salmone affumicato**  
*Laura Gasperetti*  
10.00: **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**  
*Paolo Daminelli*  
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**  
*Ilaria Fabbri*  
12.30: Pausa pranzo  
13.30: **Qualità dei risultati di prova**  
*Paola Marconi*  
13.55: **I risultati della ricerca corrente IZSLT: 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*  
14.20: **La ricerca 9 AGE : Determinazione quantitativa di agenti patogeni negli alimenti: applicazione di metodiche, loro confronto e valutazione dei dati**  
*Eda Flores*  
14.45: Pausa  
15.00: **Esercitazioni**  
16.30: Prova finale di apprendimento  
17.00: Chiusura dei lavori