

**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI**

DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

n.600..... del ...13.12.2017

OGGETTO: Richiesta elaborato tecnico – Microbiologia predittiva

Proposta di deliberazione n. 01/MIC del 30.11.2017

Il Responsabile D.O. Controllo Alimenti

L'Estensore Dott. Luigi Lanni

Il Responsabile del procedimento Dott. Stefano Bilei

Visto di regolarità contabile.....n. di prenot.

Parere del Direttore Amministrativo
F.to Avv. Mauro Pirazzoli

Favorevole Non favorevole

Parere del Direttore Sanitario
F.to Dott. Andrea Leto.....

Favorevole Non favorevole

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Dott. Ugo Della Marta

IL RESPONSABILE D.O. CONTROLLO ALIMENTI

Dott. Stefano Bilei

Oggetto: Richiesta elaborato tecnico – Microbiologia predittiva

Premesso

- che con nota del 28 luglio u.s. (ns. prot. n.09111/17 del 09/11/2017) la VIVENDA S.p.A., società soggetta alle attività di direzione e di coordinamento della Cooperativa di lavoro La Cascina Soc. Coop. p.a., ha avanzato una richiesta all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana avente per oggetto “Richiesta elaborato tecnico – Microbiologia predittiva”,
- che la suddetta richiesta prevede la valutazione della crescita microbica in matrici alimentari che potrebbero subire fluttuazioni, in eccesso o in difetto, rispetto ai valori di conformità previsti dal contratto in essere tra VIVENDA S.p.A ed il proprio cliente (Comune di Genova);
- che nell'ambito contrattuale la conformità delle temperature e dei tempi, previsti per il trasporto dei pasti, sono di $> + 60^{\circ}\text{C}$ e $< +10$ per un tempo massimo di 2 ore;
- che VIVENDA S.p.A ha interesse a valutare, mediante modelli di microbiologia predittiva, le possibili fluttuazioni microbiche in caso di mancato rispetto delle temperature durante la fase di trasporto ipotizzando situazioni di worst-case scenario ($+50^{\circ}\text{C}$; $+55^{\circ}\text{C}$; $+15^{\circ}\text{C}$; $+20^{\circ}\text{C}$);
- che tra tutte matrici alimentari presenti nel menù in questione VIVENDA S.p.A ha identificato un totale di n.12 pietanze soprannominate “sentinella” ritenute maggiormente a rischio di cui si impegna a trasmettere il relativo elenco;

Visto

- la richiesta pervenuta e gli impegni di responsabilità assunti da VIVENDA S.p.A di cui alle premesse;
- le ulteriori specifiche richieste dall'Istituto che hanno portato VIVENDA S.p.A, a valutare la crescita di specifici microrganismi o popolazioni microbiche su un unico lotto di produzione;
- l'esperienza da parte dell'Istituto ad utilizzare software di microbiologia predittiva atti a valutare la crescita (growth model) o l'inattivazione (thermal inactivation) di specifici microrganismi;

- che i prodotti alimentari, oggetto di studio, sono riferibili ad alimenti destinati ad essere consumati presso terminali di distribuzione dopo la fase di trasporto;
- i documenti forniti da VIVENDA S.p.A da cui si evince che i diversi prodotti alimentari sono riconducibili a differenti categorie strutturabili sulla base delle differenti modalità di preparazione, manipolazione o meno post processo di produzione (cottura) e/o preparazione senza ausilio di fonti di calore o contenenti ingredienti crudi;
- che VIVENDA S.p.A ha fornito, sotto la propria responsabilità, i limiti microbici di riferimento da utilizzare come valore iniziale di riferimento e che, pertanto, tali valori potranno anche non essere riferibili alla normativa cogente in materia di sicurezza alimentare
- che l'Istituto ha l'esperienza e la competenza atta a supportare VIVENDA S.p.A nel raggruppare i 56 differenti prodotti alimentari di interesse in categorie uniformi ed omogenee secondo specifici descrittori (primo piatti, secondo piatti, formaggi, contorni, modalità di preparazione, manipolazione o meno post processo di produzione (cottura) e/o preparazione senza ausilio di fonti di calore o contenenti ingredienti crudi);

Considerato:

- che l'Istituto si occuperà della stesura del disegno sperimentale, della valutazione dell'andamento dei microrganismi di interesse, secondo specifiche ben definite (periodo di tempo, temperature, limiti microbici) e della stesura della relazione finale;
- che la modellizzazione sarà effettuata mediante il software di microbiologia predittiva "Combase", ampiamente utilizzato e riconosciuto a livello internazionale;
- che i risultati della modellizzazione sono da ritenersi come "predittivi" e che necessitano di eventuali ulteriori approfondimenti analitici da svolgersi in futuro mediante "challenge test";
- che le parti concordano che, per il lavoro richiesto, VIVENDA S.p.A si impegna a corrispondere all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana l'importo complessivo (comprensivi di IVA e ENPAV) di € 2.500,00.
- Che le prove chimico-fisiche (pH, aw) da effettuarsi sui prodotti oggetto di studio saranno fatturate secondo quanto riportato nel tariffario in vigore;

PROPONE

Per i motivi esposti in narrativa che ivi si intendono integralmente trascritti:

- di accettare l'incarico per lo svolgimento delle attività commissionate di cui alle precedenti considerazioni e premesse atte a soddisfare le richieste avanzate da VIVENDA SpA;
- di quantificare il corrispettivo a carico da corrispondere da parte di VIVENDA S.p.A. in € 2.500,00 (comprensivi di IVA e ENPAV) per la realizzazione dello studio e per la redazione dell'elaborato tecnico;
- di fatturare le prove chimico-fisiche (pH, aw) da effettuarsi sui prodotti oggetto di studio secondo quanto riportato nel tariffario in vigore.

IL RESPONSABILE
D.O. CONTROLLO ALIMENTI
F.to (Dott. Stefano Bilei)

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la proposta di deliberazione avanzata dal Responsabile D.O. Controllo Alimenti dott. Stefano Bilei n. 01/.MIC.del 30.11.2017 avente ad oggetto: “Richiesta elaborato tecnico – Microbiologia predittiva”;

SENTITO il Direttore Amministrativo ed il Direttore Sanitario che hanno espresso parere favorevole alla adozione del presente provvedimento;

RITENUTO di doverla approvare così come proposta;

DELIBERA

Di approvare la proposta di Deliberazione n. 01/MIC del 30.11.2017 avente ad oggetto: “Richiesta elaborato tecnico – Microbiologia predittiva”, sottoscritta dal Dirigente competente, da considerarsi parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, rinviando al preambolo ed alle motivazioni in essa contenute e conseguentemente:

- 1) di accettare l’incarico di elaborato tecnico- microbiologia predittiva avanzato dalla VIVENDA SpA;
- 2) di quantificare il corrispettivo a carico di VIVENDA S.p.A. in € 2.500,00 (comprensivi di IVA e ENPAV);
- 3) di fatturare le prove chimico-fisiche (pH, aw) da effettuarsi sui prodotti oggetto di studio secondo quanto riportato nel tariffario in vigore.

IL DIRETTORE GENERALE
F.to (Dott. Ugo Della Marta)

PUBBLICAZIONE

Copia della presente deliberazione è stata pubblicata ai sensi della L.69/2009 e successive modificazioni ed integrazioni in data

IL FUNZIONARIO INCARICATO
Sig.ra Eleonora Quagliarella