

RELATORI

Roberto Fischetti – Dirigente Veterinario,
Responsabile del Laboratorio Alimenti di Pisa e
della sezione di Pisa, IZS Lazio e Toscana

Laura Gasperetti – Dirigente Biologo sezione di
Pisa, IZS Lazio e Toscana

Paola Marconi – Dirigente Veterinario
responsabile del Laboratorio Alimenti di Firenze,
IZS Lazio Toscana

Massimo Mari – Veterinario Dirigente,
Responsabile dell' Osservatorio Epidemiologico
Veterinario della Toscana e della Sezione di
Siena, IZS Lazio e Toscana

Matteo Senese –Dirigente Veterinario del
Laboratorio Alimenti della sezione di Pisa, IZS
Lazio e Toscana

Responsabile scientifico:

Dr. Roberto Fischetti – Dirigente Veterinario,
responsabile del Laboratorio Alimenti di Pisa e
della sezione di Pisa, IZS Lazio e Toscana

MODALITA' D'ISCRIZIONE

La quota di iscrizione è di € 60,00 + IVA al 21%
(quest'ultima se dovuta), pari a € 72,60 e dovrà essere
versata al momento dell'iscrizione stessa.

Copia della ricevuta deve essere inviata assieme alla
scheda di iscrizione.

Inviare la scheda d'iscrizione alla Segreteria entro il **6 dicembre 2012**.

MODALITÀ DI CANCELLAZIONE: devono essere
inviata per iscritto (fax o posta) alla Segreteria
Organizzativa e saranno soggette alle seguenti
condizioni: rimborso del 50 % entro il 3
dicembre. Non sono previsti rimborso per cancellazioni
successive.

I rimborsi saranno effettuati dopo la chiusura del corso.

La conferma dell'iscrizione sarà comunicata dalla
Segreteria Organizzativa nel sito dell'IZS Lazio e
Toscana (www.izslt.it) nello spazio dedicato all'evento a
partire dal **7 dicembre 2012**

Criteria di selezione:

- Priorità per coloro che operano nell'area del
Controllo ufficiale alimenti
- Ordine di arrivo delle schede d'iscrizione

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Struttura Formazione, Comunicazione e
Documentazione

IZS Lazio e Toscana -Via Appia Nuova 1411,Roma
tel. 06.79099421/309; fax 06.79099459/79340724

E-mail: eventi@izslt.it - www.izslt.it



Sistema Qualità
settore Formazione
IZS Lazio e Toscana

UNI EN ISO 9001:2008



Corso **SHELF-LIFE E CAMPIONAMENTO UFFICIALE DI ALIMENTI PER ANALISI MICROBIOLOGICHE**



13 dicembre 2012

Università di Pisa, Dipartimento di Biologia,
Unità di Biologia Cellulare e dello Sviluppo
Strada Statale dell'Abetone e del Brennero, 2
(Adiacente IZS LT Sezione di Pisa)



8,5 crediti per veterinari,
medico, biologi, tecnici della
prevenzione e tecnici di
laboratorio

Destinatari: veterinari, medici (specializzazioni indicate nella scheda di iscrizione) biologi, tecnici di laboratorio biomedico e tecnici della prevenzione delle ASL, degli Istituti Zooprofilattici, del Ministero della Salute ed altri enti pubblici.

Numero partecipanti: 60 di cui 20 riservati ai laboratori pubblici (n. 9 IZSLT Pisa).

Finalità:

Il Regolamento (CE) 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti, in vigore dal 1 gennaio 2006, prevede limiti microbiologici relativi alla maggior parte delle matrici alimentari.

Il Regolamento evidenzia l'importanza della determinazione della durata (shelf-life) del prodotto; in particolare con l'art.3 punto 2 viene data la possibilità agli operatori del settore alimentare di effettuare studi (anche in collaborazione tra loro), in conformità all'allegato II, per verificare se i criteri siano rispettati per l'intera durata del periodo di conservabilità.

L'allegato I prevede il ricorso all'art.3 in tre punti: 1.2 (Listeria), 1.8 (Salmonella, prodotti di carne) e 1.11 (Salmonella, formaggi non pastorizzati). L'allegato II descrive i metodi di studio della shelf-life.

La Regione Toscana, in seguito alle indicazioni fornite dai microbiologi dell'Istituto Zooprofilattico Lazio e Toscana, ha emesso nel mese di agosto 2012 un piano triennale di campionamento degli alimenti fortemente correlato a quanto previsto dai Regolamenti europei, da documenti SANCO e dal Regolamento 2073, basato quindi sulla valutazione del rischio nonché sulla shelf-life di alcune matrici alimentari.

La finalità del corso è quella di affrontare l'argomento della shelf-life con un'analisi completa

dell'allegato II del regolamento 2073, che prevede numerosi modi, spesso complementari, di studiare la shelf-life. Ciò renderà più comprensibile lo spirito che ha guidato la stesura del piano regionale di campionamento alimenti, nonché, come conseguenza, di rendere più facilmente attuabile lo stesso piano.

Il corso sarà caratterizzato da un'interazione quasi continua tra docenti e discenti, dedicando il tempo minimo indispensabile per precisare gli aspetti più complessi e privilegiando la presentazione di vari problemi che riguardano casi avvenuti o simulati, che saranno risolti col contributo dei discenti.

Obiettivi:

acquisizione di competenze tecnico-professionali per l'impostazione e l'effettuazione del campionamento di alimenti in considerazione della loro shelf life.

Metodologia didattica e strumenti di verifica

- Interventi frontali
- Esercitazioni in plenaria
- Verifica di apprendimento
- Verifica della qualità percepita dai partecipanti

PROGRAMMA

08.30 Registrazione dei partecipanti

09.00 Presentazione e obiettivi del corso
Dr. Roberto Fischetti

09.15 **Shelf-life e fattori di contenimento della crescita microbica**
Esercitazioni in plenaria
Dr. Roberto Fischetti

09.55 **Basi normative e documenti tecnici**
Esercitazioni in plenaria
Dr. Roberto Fischetti

10.45 *Pausa*

11.00 **Il campionamento: teoria ed esempi pratici.**
Esercitazioni in plenaria
Dr. Massimo Mari

11.50 **Il piano alimenti della Regione Toscana**
Esercitazioni in plenaria
Dr.ssa Paola Marconi

13.00 *Pausa pranzo*

14.00 **Gli alimenti fermentati nel piano regionale**
Esercitazioni in plenaria
Dr. Matteo Senese

14.50 **Le conserve**
Dr. Roberto Fischetti

15.35 *Pausa*

15.45 **Il salmone affumicato nel piano regionale**
Esercitazioni in plenaria
Dr.ssa Laura Gasperetti

17.00 Prova finale di apprendimento

18.30 Chiusura della giornata