

Obiettivi

Ancora fortemente presente nelle segnalazioni di allerta RASFF (Food and Feed Safety Alerts), *Listeria monocytogenes* è un patogeno alimentare sempre emergente con un trend dominante l'incidenza dei casi di listeriosi umana legati al consumo di svariate tipologie di alimento quali vegetali, ready to eat, prodotti a base di carne, prodotti trasformati della pesca (EFSA Journal 2017). Si stima che *L. monocytogenes* da sola sia globalmente responsabile di 23.150 casi di malattia nell'uomo e 5.463 decessi l'anno (Bahrami A. et al. 2020 Trend in Food Science & Technology). E' un microrganismo ubiquitario, dotato di una straordinaria capacità di adattamento e capace di formare biofilm, fattori che lo rendono in grado di aumentare la propria resistenza ai normali trattamenti termici (Aryani, den Besten, Hazeleger, & Zwietering, 2015) e chimici su prodotti e superfici. A ciò si aggiunge la diffusa inadeguatezza nell'applicazione di procedure di prerequisiti (pulizia e sanificazione, buone pratiche di manipolazione degli alimenti, formazione del personale), fondamentali per contenere e/o annullare la presenza del patogeno negli alimenti. Da qui la proposta del webinar live "Grand round on Listeria monocytogenes in Food: Topics, environmental, Ready To Eat, Control Strategies " con l'obiettivo di aggiornare le nostre conoscenze rispetto alle novità scientifiche e alle strategie di controllo ambientali e non indispensabili per combattere una battaglia ad armi pari contro questo onnipotente e intramontabile pericolo (micro) biologico dei nostri alimenti. Questo scientific webinar si configura come un momento di aggiornamento per l'analisi del rischio aziendale per la sicurezza alimentare.

Argomenti

- **Biological Hazard**
- **Listeria monocytogenes**
- **Ready to eat**
- **Bacteriocin**
- **Strategie di controllo**
- **Controllo ambientale**
- **Training**

Comitato scientifico

- Prof. Ing. R. Guidetti – Università degli Studi di Milano
- Dr. ssa M. Barile, A&Q Formazione
- Dr. ssa I. Bernareggi, A&Q Consulenza

Programma: **29 APRILE 2021** – webinar live

- **09:00** Introduzione ai lavori a cura dei Responsabili scientifici
- **09:15** *Listeria monocytogenes*: Topics & Innovation quale valore aggiunto per l'OSA al fine di migliorare l'analisi del rischio aziendale per la Sicurezza alimentare - **Dr. F. Pomilio** - Head of Food Hygiene Unit NRL for *L. monocytogenes* Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise
- **10:15** *Listeria monocytogenes* in ready to eat - **Dr. L. Iannetti** - Head of Food Hygiene Unit NRL for *L. monocytogenes* Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise
- **11:15** Coffee Break
- **11:30** *Listeria monocytogenes* nei prodotti freschi carni, lattiero caseari e ortofruttili – **Prof. M. Rollini** DeFENS – UNIMI
- **12:30** Dibattito e Confronto
- **13:00** Lunch
- **14:00** Biopreservation strategies for *Listeria* inhibition – **Dr. ssa Alida Musatti** - DeFENS - UNIMI
- **15:00** Il controllo ambientale come soluzione per l'igiene degli ambienti e dei locali di produzione nell'industria alimentare – **Dr. ssa Greta Cifarelli** e **M. Manfron** Eco LAB S.r.l.
- **16:00** Coffee Break
- **16:15** Responsabilità dell'OSA per la sicurezza alimentare. Diritto e giurisprudenza emanata - **Avv. G. Andreis** – Studio legale Andreis e Associati
- **17:15** Tavola rotonda e dibattito
- **17:30** Chiusura dei lavori e conclusioni

Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito www.poloaq.it

Con il patrocinio di

In collaborazione con



A&Q

A&Q polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale è un Consorzio c/o Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano attivo nel campo della **formazione**, della **consulenza** e della **ricerca** nel settore Agro-Alimentare. È certificato UNI EN ISO 9001 nei settori EA 35 e 37 e provider presso il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP.

www.poloaq.it

Segreteria Scientifica ed Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail: formazione@poloag.it



Quando e dove

Milano 29 APRILE 2021 ore 9:00-17:30

Evento disponibile on line dal sito www.poloaq.it

Quota di iscrizione

150 euro + IVA

La quota comprende materiale didattico in formato digitale

Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP ai Tecnologi Alimentari.

Le iscrizioni saranno chiuse in data 22 Aprile 2021.

Eventuali rinunce dovranno essere comunicate entro e non oltre il 15 Aprile 2021.

E' possibile iscriversi al corso dal sito www.poloaq.it Per

informazioni aggiuntive a riguardo contattare

formazione@poloag.it

Destinatari

Tecnologi Alimentari, Medici Veterinari, Biologi, Agronomi, Consulenti, tutte le figure coinvolte nella gestione, supervisione e controllo della sicurezza alimentare

Attestato di partecipazione: rilasciato da A&Q con CFP per i Tecnologi Alimentari

Relatori

Dr. G. Migliorati - Direttore NRL *Listeria monocytogenes* Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise G. Caporale - IZSAM - TERAMO

Dr. F. Pomilio - Head of Food Hygiene Unit - NRL for *L. monocytogenes* Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise G. Caporale

Dr. L. Iannetti - Head of Food Hygiene Unit - NRL for *L. monocytogenes* Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise G. Caporale

Prof. M. Rollini – DeFENS, Sezione di Microbiologia degli Alimenti e Bioprocessi, Università degli Studi di Milano

Dr. ssa A. Musatti - DeFENS, Sezione di Microbiologia degli Alimenti e Bioprocessi, Università degli Studi di Milano

Dr. ssa G. Cifarelli – ECOLAB S.r.l.

Dr. Massimo Manfron - ECOLAB S.r.l.

Avv. G. Andreis – Food Law – Esperta di Diritto e legislazione Alimentare - Studio Legale Andreis e Associati

