

con il patrocinio di

Corso IL RISCHIO BOTULINO

Dall'analisi dei recenti focolai alle nuove indicazioni ministeriali

Mercoledì 27 maggio
dalle 9:00 alle 13:00

Obiettivi e destinatari

Il **Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino** e **F.O.R.I.A** organizzano un corso incentrato sulle misure di prevenzione e controllo del botulismo alimentare nella filiera agroalimentare.

Nonostante il botulismo sia una malattia a trasmissione alimentare nota da oltre un secolo, i casi e i focolai verificatisi di recente nonché gli aspetti emergenti della malattia hanno portato alla luce la necessità di approfondire le strategie di controllo e prevenzione (dal campo alla tavola) anche alla luce delle modifiche della normativa comunitaria in materia di utilizzo di sostanze ad azione antibotulinica.

Il corso è destinato al personale che opera presso le strutture del Servizio Sanitario Nazionale, nonché al personale deputato al contenimento del rischio lungo la filiera produttiva, in particolare tecnologi alimentari, responsabili della qualità aziendale, auditor e consulenti di sistemi di autocontrollo igienico sanitario.

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA

<https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

Programma

- Microbiologia dei clostridi produttori di tossine botuliniche
- Il botulismo alimentare in Italia: epidemiologia e prevenzione primaria
- Il controllo del botulismo nella filiera agroalimentare
- Aspetti normativi comunitari e nazionali per il contenimento del rischio botulismo alimentare

Docente

Fabrizio Anniballi

Tecnologo alimentare, lavora presso il Dipartimento di Sicurezza alimentare, nutrizione e sanità pubblica dell'Istituto Superiore di Sanità dal 1996. Dal 2012 è il Responsabile del Centro nazionale di riferimento per il botulismo e dal 2017 coordina il sistema di sorveglianza nazionale del botulismo.

Note Organizzative

La partecipazione al corso, per un massimo di 25 partecipanti, prevede la seguente quote di iscrizione: € 100,00+IVA

I corsi si svolgeranno in modalità webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams, gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il **pagamento** dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario **entro il 15 maggio 2026** sul conto intestato a **Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino** – citando la **data del corso e il nominativo del partecipante**

Banca Fideuram - IBAN: **IT 07 D 03296 01601 000067561747**

Si prega di inviare ricevuta di pagamento all'indirizzo e-mail eventi@lab-to.camcom.it

Il corso è accreditato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 4 crediti formativi.

ISCRIZIONE ON LINE: <http://lab-to.camcom.it/moduli/234/corso-rischio-botulino/>

Corso
Piattaforma Teams

Segreteria
organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it