

con il patrocinio di

Corso IL RISCHIO STEC

Le misure di controllo per i ceppi di Escherichia coli che producono Shiga tossine

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 dei ceppi di *E. coli* produttori di Shiga tossine (STEC).

Tali batteri provocano patologie che possono arrivare fino alla SEU (sindrome emolitica uremica), molto grave e persino letale. Le infezioni da STEC sono causate dall'ingestione di alimenti contaminati da cariche anche limitate di questi batteri.

Obiettivo del corso è quello di fornire indicazioni sul controllo degli STEC, con particolare riferimento alle filiere dei prodotti a base di carne e di latte nonché dei vegetali pronti al consumo. Il corso è destinato a tecnologi alimentari, responsabili della qualità aziendale, auditor e consulenti di sistemi di autocontrollo igienico-sanitario degli alimenti, nonché al personale di Autorità Competenti responsabili della vigilanza sui processi produttivi degli alimenti.

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

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

Programma

- Epidemiologia delle infezioni da STEC in UE e in Italia
- Gli STEC come criterio di sicurezza in alimenti per l'uomo: metodi analitici e piani di campionamento
- Categorizzazione del rischio STEC negli alimenti in base alle caratteristiche sierologiche e genomiche dei differenti "patotipi"
- Dinamica di popolazione degli STEC negli alimenti: aggiornamenti di ecologia microbica applicata
- Controllo e prevenzione del Rischio STEC nelle filiere di carni, latte e prodotti vegetali
- Programmazione di challenge test per studiare la dinamica degli STEC negli alimenti
- Uso dei modelli predittivi (PMP) per la previsione rischio.

Docenti

Valerio Giaccone

Professore ordinario di "Metodologie per l'Ispezione degli alimenti di origine animale" al Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute dell'Università di Padova, vanta una lunga esperienza nel campo dell'Ecologia microbica degli alimenti, della valutazione di rischi microbiologici nelle filiere alimentari e della progettazione di challenge test per i patogeni alimentari.

Gianni Di Falco

Direttore di F.O.R.I.A. srl, Groupe CARSO, e professore incaricato di Gestione delle Imprese Commerciali all'Università Cattolica di Cremona/Piacenza. È stato prima Direttore Qualità e Sicurezza del Gruppo Rinascente - Auchan, poi General Manager di Silliker Italia ed in seguito della Food Business Unit Italy in Intertek. Nel suo percorso lavorativo ha maturato un'ampia competenza nella valutazione del rischio microbiologico tramite l'uso dei modelli predittivi.

Note Organizzative

La partecipazione al corso, per un massimo di 25 partecipanti, prevede la seguente quota 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 **entro il 6 novembre 2026** bancario 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/241/corso-rischio-stec/>

Venerdì 13 novembre
dalle 9:00 alle 13:00

Corso
Piattaforma Teams

Segreteria
organizzativa

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