

Con il patrocinio di:



Agenzia di Formazione accreditata dal

Corso di microbiologia degli alimenti – parte 3

I criteri microbiologici nella normativa UE: piani di campionamento e metodi di analisi

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso di approfondimento sulla microbiologia degli alimenti.

Il terzo modulo ha l'obiettivo di illustrare i criteri microbiologici (criteri di sicurezza e criteri di igiene di processo) presenti nella normativa dell'Unione Europea; verranno approfonditi in particolare *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, STEC, enterotossina stafilococcica e *Campylobacter* termofili.

Durante il corso verranno presentati alcuni casi di malattie trasmissibili con alimenti che si sono verificati a livello regionale, nazionale ed europeo.

Il corso è rivolto a tutti coloro che devono gestire le problematiche microbiologiche in aziende di produzione, per pianificare i controlli previsti dalla normativa vigente, valutare la conformità dei prodotti, e adottare eventuali azioni correttive; gli argomenti trattati sono fondamentali anche per le aziende della distribuzione e per gli auditor, chiamati a verificare il rispetto dei piani di campionamento da parte degli Operatori del Settore Alimentare.

A partire da un'analisi approfondita del Regolamento CE 2073/2005 saranno illustrati i successivi regolamenti che negli anni hanno modificato i criteri microbiologici. Verranno analizzate le novità introdotte dal D.lgs. 27/2021 nel campionamento, nella controperizia e nella controversia e saranno descritti i principi del Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) che descrive il sistema dei controlli ufficiali lungo l'intera filiera alimentare.

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

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

Giovedì 15 giugno
dalle 9.00 alle 13.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

- Criteri di sicurezza e criteri di igiene di processo
- Casi studio relativi a malattie trasmissibili con alimenti
- Metodi di campionamento
- Controperizia e controversia
- Piani di controllo ufficiali
- Metodi di analisi in laboratorio accreditato secondo ISO 17025

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, Responsabili qualità di aziende alimentari, auditor, consulenti di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari.

Docente

Lucia Decastelli, Responsabile della Struttura Complessa Sicurezza e Qualità degli Alimenti presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, dal 2007 è responsabile scientifico del Laboratorio Nazionale di Riferimento per gli Stafilococchi coagulasi positivi, compreso *Staphylococcus aureus*. Dal 2019 è Responsabile del Centro di Referenza Nazionale per la Rilevazione negli Alimenti di Sostanze e Prodotti che provocano Allergie e Intolleranze - CReNaRiA

Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

Note organizzative

La partecipazione al corso, per un massimo di 20 partecipanti, prevede le seguenti 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 sul conto intestato a **F.O.R.I.A. srl**
BARCITMMBK IBAN: **IT70L0306953633100000002751**

Si prega di inviare ricevuta di pagamento

È previsto uno sconto del:

20% per l'adesione due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda

20% per l'adesione a due corsi

40% per l'adesione a più di due corsi

Gli sconti non sono cumulabili e si applicherà la scontistica maggiore.

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/120/corso-di-microbiologia-degli-alimenti-parte-3/>

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 Torino

tel. 011 6700 254

eventi@lab-to.camcom.it

www.lab-to.camcom.it