



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

F.O.R.I.A
FIT FOR ORGANIZATION
RETAIL INTERNATIONAL AGENCY



≈ CORSI

OFFICINA
DELLA
SICUREZZA ALIMENTARE

Con il patrocinio di:



Agenzia di Formazione accreditata dal

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

La valutazione del Rischio Microbiologico e della Shelf life

Corso IFS ACADEMY

Obiettivi e destinatari

Nella attuale evoluzione legislativa, normativa e commerciale, il rischio microbiologico ha assunto una importanza sempre maggiore, impattando gli OSA in fase di sviluppo dei sistemi di sicurezza ed il Controllo Ufficiale in fase di verifica. La normativa vigente è spesso carente a livello di riferimenti sui criteri che devono condurre la valutazione: il Reg. CE 2073/05 prevede i criteri per alcuni alimenti, ma molte categorie restano ancora scoperte. Allo stesso tempo, viene richiesto agli OSA di garantire la sicurezza degli alimenti applicando le buone pratiche ed effettuando la valutazione del rischio con strumenti adeguati agli obiettivi. Per queste ragioni spesso gli OSA sono in difficoltà a condurre una corretta valutazione del rischio, così come il Controllo Ufficiale che si trova a dover gestire situazioni critiche e di difficile interpretazione.

Con l'obiettivo di fornire gli elementi base per la valutazione del rischio microbiologico, il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso dedicato, partendo da una parte generale di microecologia ed affrontando i temi della shelf life e della validazione. Verranno affrontati i temi legati alle diverse tipologie di microrganismi e valutate le loro conseguenze sia sulla sicurezza alimentare che sulla degradazione dei prodotti. Percorrendo i concetti di ecologia microbica si presenteranno gli strumenti per condurre una corretta valutazione del rischio, al fine di facilitare l'adeguamento agli obblighi previsti dalla legislazione ed anche alle richieste commerciali dei clienti, sempre più attenti a questi aspetti.

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE e composto da 3 moduli dedicato alla valutazione del rischio microbiologico consultabile al seguente link: <https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

Giovedì 28 aprile
Giovedì 5 maggio
dalle 9.00 alle 13.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

Il corso offre dei chiarimenti sui seguenti punti:

- Le basi legislative nell'UE
- Fondamenti di Ecologia Microbica
- I germi degradativi
- I germi patogeni e tossinogeni
- Il Risk Assessment nella legislazione e nella normazione
- Il Rischio biologico nei prodotti deperibili
- Il Rischio biologico nei prodotti non deperibili
- La valutazione del Rischio degradativo tramite i test sensoriali
- La Shelf life : problematiche e modalità di calcolo
- La gestione della Catena del Freddo nel Commercio al Dettaglio
- Uso dei modelli predittivi nella Valutazione del Rischio
- Il Rischio Biologico nelle norme di Sicurezza e negli Standard Privati
- Casi studio pratici : La simulazione del processo per la Validazione – Studio degli effetti della gestione refrigerata del Sushi
- Simulazione della utilizzazione del modello COMBASE PREDICTOR

Destinatari

Responsabili del sistema di autocontrollo igienico sanitario, responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari e delle industrie dell'indotto agroalimentare, consulenti ed Auditor di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari

Docente

Gianni Di Falco, F.O.R.I.A. srl

Tiziana Civera, DSV - Università di Torino

Lucia Decastelli, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta

Luca Simone Cocolin, DISAFA – Università di Torino

Attestato

Ai partecipanti verrà rilasciato **Certificato della IFS ACADEMY FS ACADEMY**

Note organizzative

La partecipazione al corso, per un massimo di 20 partecipanti, prevede le seguenti quote di iscrizione: € 200,00+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**
IBAN: **IT70L030695363310000002751**

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 moduli

40% per l'adesione a più di due moduli

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 8 crediti formativi.

ISCRIZIONE ON LINE:

<http://lab-to.camcom.it/moduli/54/la-valutazione-del-rischio-microbiologico-e-della/>

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10123 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it