

Valutazione Rischi microbiologici: biofilm e controllo delle contaminazioni *Listeria monocytogenes* Corso IFS ACADEMY

Obiettivi e destinatari

I pericoli microbiologici sono quelli con maggiore concretizzazione nella produzione di alimenti; oltre alle caratteristiche intrinseche degli alimenti e l'applicazione dei processi produttivi specifici (vedi pastorizzazione) atti a ridurre il livello di concretizzazione del pericolo (rischio), alcune attività di base del processo produttivo, come i processi di sanificazione, hanno una valenza importante a ridurre il contatto tra alimento e organismi patogeni. L'applicazione di tali processi deve tenere conto di aspetti progettuali (tipologia degli impianti, layout degli ambienti) che possono promuovere problematiche che possono favorire la contaminazione dei prodotti: casi classici di tale problematica sono le contaminazioni crociate e la presenza di biofilm.

L'obiettivo del corso è di fornire strumenti specifici per valutare i pericoli microbiologici presenti nelle produzioni di alimenti e a definirne il rischio correlato; il corso si concentrerà a definire aspetti di cleaning operation specifici al fine di ridurre le problematiche di biofilm e il controllo della *Listeria monocytogenes*. In ultimo il corso si focalizzerà sugli aspetti di contaminazione crociata e quali aspetti (strutturali, gestione della produzione) possono ridurre il rischio.

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE consultabile al seguente link: <https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

Giovedì 15 novembre
dalle 9.00 alle 13.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

Il corso offre dei chiarimenti sui seguenti punti:

- I microrganismi patogeni
- I microrganismi degradativi
- Fondamenti di Ecologia Microbica
- Pericolo e valutazione del rischio
- Le procedure di sanificazione
- I detergenti e i sanificanti: caratteristiche e metodo di impiego
- I biofilm
- *Listeria monocytogenes*: ecologia microbica e aspetti legislativi (Reg. 2073/2005)
- I 7 passaggi per il controllo della Listeria nelle procedure di sanificazione

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, della gestione delle attività di sanificazione, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari e delle industrie dell'indotto agroalimentare, consulenti ed Auditor di sistemi di gestione di industrie agroalimentari.

Docente

Gianluca Martini, consulente ed auditor certificato IFS

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: € 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**
IBAN: **IT70L030695363310000002751**

Si prega di inviare ricevuta di pagamento entro

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)**

ISCRIZIONE ON LINE:

<http://lab-to.camcom.it/moduli/61/valutazione-dei-rischi-microbiologici/>

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