



Microbiologia predittiva: possibili utilizzi nell'attività di controllo ufficiale degli operatori del settore alimentare

Venerdì 30 novembre 2012 · 9.00-18.00

Hotel Astoria Mercure Viale Nobili, 2 · Reggio Emilia

La sicurezza alimentare, oggetto di un forte processo di revisione normativa da parte della Commissione Europea, continua il suo percorso, fondato su evidenze scientifiche e finalizzato al miglioramento delle garanzie sanitarie degli alimenti destinati all'uomo.

Gli aggiornamenti normativi più recenti in materia sono i Regolamenti (CE) indicati complessivamente con il termine "pacchetto igiene" e le relative norme applicative.

Tra queste, il Regolamento (CE) 2073/2005, con le successive modifiche ed integrazioni, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari rappresenta una delle normative dal maggiore impatto sulle modalità di applicazione del controllo ufficiale.

Alla luce di questa evoluzione normativa la Regione Emilia-Romagna ha ritenuto opportuno caratterizzare le produzioni alimentari regionali in termini di obiettivi di Sanità Pubblica.

È apparso conseguente che il corredo di conoscenze teoriche e pratiche a disposizione del controllo ufficiale degli alimenti debba essere ampliato e innovato per giungere a esprimere un giudizio solido e affidabile sulla sicurezza o meno degli alimenti, in qualsiasi momento della filiera produttiva, inclusa la distribuzione, la vendita al dettaglio e la somministrazione.

A tal fine si rende necessaria, ad esempio, la sperimentazione di modelli di microbiologia predittiva e l'acquisizione di strumenti scientifici per la valutazione del rischio microbico da utilizzare per la valutazione dei piani HACCP, per la razionalizzazione della sorveglianza dei criteri di prodotto (Regolamento 2073/2005), per la valorizzazione delle produzioni tipiche regionali.

La Regione Emilia-Romagna ha quindi avviato nel 2009 il progetto “Microbiologia Predittiva: possibili utilizzi nell’attività di controllo ufficiale degli Operatori del settore alimentare” coordinato dall’Azienda USL di Reggio Emilia.

Lo studio contribuisce al completamento del progetto regionale “Sviluppo delle competenze valutative” che ha determinato la formazione degli operatori dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle aziende sanitarie addetti al controllo Ufficiale del settore alimentare.

L’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell’Emilia è parte integrante del progetto, che ha tra gli obiettivi quello di concorrere alla implementazione del sito ARS-ALIMENTARIA, sviluppato già da diversi anni dalla sede centrale di Brescia dell’Istituto.

Il progetto ha avuto uno sviluppo importante nel corso del 2010 mediante la formazione di medici, medici-veterinari e tecnici, dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e Veterinari dei Dipartimenti di Sanità Pubblica dell’intera Regione.

Questo Convegno, che rappresenta un punto di arrivo dell’intero progetto, si propone di diffondere le innovazioni tecnico-scientifiche attraverso la presentazione dei primi risultati ottenuti, ponendoli alla discussione con tutti coloro che intenderanno partecipare (operatori pubblici, Associazioni di categoria, Consorzi, Consumatori, operatori del settore alimentare).

Programma

8.30 Registrazione partecipanti

9.00 Apertura dei lavori

9.30 **Introduzione al convegno**

Fausto Nicolini Direttore Generale AUSL Reggio Emilia

Stefano Cinotti Direttore Generale IZLER Lombardia-Emilia

10.00 **Presentazione del progetto regionale Microbiologia predittiva**

Diego Carobbi (chairman) Direttore Igiene produzione alimenti o.a., Servizio Sanità Pubblica Veterinaria, DSP, Azienda USL di Reggio Emilia

Gabriele Squintani Responsabile Servizio Veterinario e Igiene Alimenti, Regione Emilia-Romagna

Antonio Cuccurese Direttore Servizio Sanità Pubblica Veterinaria, DSP, Azienda USL di Reggio Emilia

10.30 **Produzioni regionali tipiche** **Davide Barchi** Assessorato Agricoltura Regione Emilia-Romagna

10.50 **Il progetto Ars alimentaria** **Paolo Daminelli** Laboratorio Microbiologia IZLER Lombardia-Emilia

11.10 Coffee break

Programma

- 11.20 La microbiologia predittiva Paolo Boni** Consulente scientifico, Regione Emilia-Romagna
- 11.50 Il punto di vista del Ministero della Salute Romano Marabelli** Capo Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e sicurezza degli alimenti, Ministero della Salute
- 12.20 Il punto di vista delle Organizzazioni, Associazioni, Consorzi** Interventi liberi
- 13.00** Buffet
- 14.00 Presentazione della sessione pomeridiana**
Paolo Boni (chairman) Consulente scientifico Regione Emilia-Romagna
- 14.30 Presentazione dei progetti di ricerca conclusi da parte dei Team di progetto (AUSL e IZSLER)**
Latte crudo, Parmigiano-Reggiano e Furmain - Carni ovine - Frutta di IV gamma - Paste alimentari farcite con prodotti base carne
- 16.30 Presentazione dei progetti di ricerca in itinere da parte dei Team di progetto (AUSL e IZSLER)**
Selvaggina cacciata - Formaggio di fossa - Mangimi - Paste farcite con pbl - Molluschi eduli bivalvi - Ciccioi suini
- 17.30-18.00** Discussione e chiusura lavori
-
- Sessione poster** Presentazione dei poster elaborati dai team di progetto nella ripresa pomeridiana del convegno

Relatori dei progetti

Team di progetto latte crudo

Antonio Cuccurese, Ivana Ceci Azienda USL di Reggio Emilia **Giorgio Nannetti, Ivano Zecchini** Azienda USL di Modena **Paolo Cozzolino, Luca Zarenghi** Azienda USL di Parma **Norma Arrigoni** IZS Sezione di Piacenza, Sezioni di Parma, Reggio Emilia e Modena

Team di progetto Parmigiano-Reggiano

Antonio Cuccurese, Ivana Ceci Azienda USL di Reggio Emilia **Giorgio Nannetti, Ivano Zecchini** Azienda USL di Modena **Paolo Cozzolino, Luca Zarenghi** Azienda USL di Parma **Paolo Daminelli** IZLER Brescia, Sezioni di Piacenza, Parma, Reggio Emilia e Modena

Team di progetto Furmain

Antonio Cuccurese, Ivana Ceci, Andrea Iotti Azienda USL di Reggio Emilia **Paolo Bonilauri** IZS Sezione Reggio Emilia

Team di progetto carni ovine

Antonio Cuccurese, Diego Carobbi, Andrea Iotti Azienda USL di Reggio Emilia **Paolo Bonilauri, Giuseppe Meriardi** IZS Sezioni di Reggio Emilia e Bologna

Team di progetto frutta di IV gamma

Cristina Saletti Azienda USL di Ferrara **Claudia Mazzetti** Azienda USL di Bologna **Lia Bardasi** IZS Sezione di Bologna

Team di progetto paste alimentari farcite con prodotti a base carne (tortellini)

Emilia Guberti Azienda USL di Bologna **Lia Bardasi** IZS Sezione di Bologna

Team di progetto selvaggina cacciata

Gabriella Martini, Geremia Dosa Azienda USL di Imola **Ivano Massirio, Diego**

Carobbi Azienda USL di Reggio Emilia **Bruno Giacometti, Paolo Spighi** Azienda USL di Cesena **Rodingo Usberti, Claudio Milandri** Azienda USL di Forlì **Matteo Frasnelli** IZS Sezione Lugo, Sezioni di Reggio Emilia, Forlì, Bologna

Team di progetto formaggio di fossa

Bruno Lontani Azienda USL di Cesena **Milena Libretto** Azienda USL di Rimini **Laura Fiorentini** IZS Sezioni Forlì e Rimini

Team di progetto mangimi

Francesco Bonicelli Regione Emilia-Romagna **Paolo Cozzolino, Luca Zarenghi** Azienda USL di Parma **Antonio Cuccurese, Ivana Ceci, Prospero Mussini** Azienda USL di Reggio Emilia **Bruno Giacometti** Azienda USL di Cesena **Enea Savorelli, Antonio Piazza** Azienda USL di Ravenna **Marianna Merenda** IZS Sezione di Parma, Sezioni di Reggio Emilia, Forlì e Ravenna

Team di progetto paste farcite con prodotti a base latte (tortelli)

Maria Rita Fontana Azienda USL di Modena **Maurizio Rosi** Azienda USL di Reggio Emilia **Francesco Zilioli** Azienda USL di Parma **Gianluca Rugna** IZS Sezione di Modena, Sezioni di Reggio Emilia e Parma

Team di progetto molluschi eduli bivalvi

Chiara Berardelli, Lari Boschetti Azienda USL di Ferrara **Marina Nadia Losio** Direttore Laboratorio Microbiologico IZLER Brescia **Silva Rubini** IZS Sezione di Ferrara

Team di progetto ciccioli suini

Claudio Milandri, Maurizio Mambelli Azienda USL di Forlì **Laura Fiorentini** IZS Sezione di Forlì.

Microbiologia predittiva: possibili utilizzi nell'attività di controllo ufficiale degli operatori del settore alimentare

Modulo di iscrizione

Cognome	
Nome	
Codice Fiscale	
Nato a	il
Via	n°
Comune	
CAP	Provincia
Telefono	
Fax	
E-mail	
Professione	
Ente di appartenenza	
Firma	

Informativa sul trattamento dei dati personali (D. Lgs. 196/03). I dati acquisiti sono utilizzati dalla AUSL di Reggio Emilia per l'invio di proprie comunicazioni e non vengono divulgati a terzi. In caso di Vostra richiesta, avrete la possibilità di verificare, rettificare o cancellare i vostri dati.

675/96 Riservatezza dati personali

Autorizzo a detenere i dati personali a scopo organizzativo dell'attività svolta, con divieto di diffusione e/o cessione degli stessi, senza preventiva autorizzazione.

Firma _____

Riservato ai dipendenti AUSL di Reggio Emilia
Io sottoscritto _____

dichiaro che la mia partecipazione a questo convegno
è stata autorizzata dal responsabile di servizio
Firma _____

Segreteria organizzativa

Staff Comunicazione, AUSL Reggio Emilia
tel. 0522 335438/335290/335296, fax 0522 335380
e-mail: infocomunicazione@ausl.re.it

Crediti ECM

Sono stati richiesti i crediti ECM

Iscrizione

È possibile iscriversi direttamente sul sito www.ausl.re.it o inviando la scheda via fax al numero 0522 335380. Le iscrizioni si chiudono il 27 novembre 2012. Il convegno è gratuito. È necessario indicare il titolo del convegno. In caso di impossibilità a partecipare al convegno si prega di informare tempestivamente la segreteria organizzativa.

Si ringraziano per la collaborazione:

Aurelio Aldrovandi, Matteo Becchetti, Andrea Iotti e Claudia Weiss del Servizio Veterinario dell'Azienda USL di Reggio Emilia, **Michele Dottori**, Direttore della Sezione dell'IZS di Reggio Emilia e Coordinatore regionale delle Sezioni dell'Istituto Zooprofilattico, le Ditte che si sono rese disponibili e che hanno concretamente portato alla realizzazione di questo progetto.

Sede del convegno

Hotel Astoria Mercure
via Nobili, 2 · Reggio Emilia

Come raggiungere la sede del convegno

In treno

Dall'uscita della stazione ferroviaria
Bus linea 1 e 4.

In auto

Uscita autostrada Reggio Emilia:
seguire le indicazioni per il centro,
giunti ai viali della circonvallazione,
subito dopo il sottopasso della
Ferrovia, girare a destra, la prima
traversa a sinistra è via Nobili.