

I criteri microbiologici e chimici degli alimenti non espressamente previsti. L'uso dell'acqua nella filiera agro-alimentare, dalla produzione agricola al decreto legislativo 18/2023

28-29 Novembre 2024
Auditorium del Consorzio Universitario UniOlbia
via Porto Romano n. 8, Olbia

ECM:14

<https://www.izsvenezie.it/webinar-microbiologia-predittiva-inattivazione-microbica-industria-alimentare>

Veterinari, Medici, Dietisti, Biologi SIAN, Tecnici della Prevenzione
Referente scientifico: Dott. Francesco Sgarangella

Programma 28 Novembre - Docente Dott. Leonardo Francesco de Ruvo

8.30-9.30	Aspetti di qualità e sicurezza dei MOCA: le GMP, il Reg. CE 2023/2006 e le Linee guida ISS
9.30-10.30	Qualità e sicurezza dei MOCA: aspetti di interesse del decreto 29/2017 ed elementi delle dichiarazioni di conformità
10.30-11.00	Pausa caffè
11.00-12.30	Aspetti di qualità e sicurezza dei MOCA: elementi delle dichiarazioni di conformità e criticità dei materiali e oggetti a contatto
12.30-13.30	Rintracciabilità dei MOCA e degli alimenti
13.30-13.45	Saluti del Direttore Generale ASL Gallura
13.45-15.00	Pausa pranzo
15.00-16.30	Controllo ufficiale nei laboratori di prova: aspetti di interesse nelle analisi microbiologiche e chimiche
16.30-17.30	Controllo ufficiale nei laboratori di prova. Casi studio: apertura campioni e relazioni tecniche ai fini della controperizia

Programma 29 Novembre - Docente Dott. Leonardo Francesco de Ruvo

8.30-9.30	Criteri microbiologici e chimici degli alimenti: il Reg. UE 2073/2005, altri criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare. Approfondimento sugli aspetti microbiologici dei novel food a base di insetti
9.30-10.30	Criteri microbiologici e chimici degli alimenti: gli strumenti per comprendere la durabilità degli alimenti in riferimento a <i>Listeria monocytogenes</i> (challenge test, microbiologia predittiva)
10.30-11.00	Pausa caffè
11.00-12.00	Contaminanti chimici degli alimenti e il Reg. UE 915/2023, altri contaminanti di interesse, i fattori di trasformazione degli alimenti
12.00-13.00	Protocolli di campionamento: Il campionamento microbiologico secondo la ISO/TS 17728 e ISO 18593, il campionamento per parametri chimici degli alimenti, il campionamento delle acque secondo la ISO 19458 e serie ISO 5667
13.00-13.30	Protocolli di campionamento e criticità associate
13.30-15.00	Pausa pranzo
15.00-16.00	L'uso dell'acqua nella filiera alimentare per la produzione primaria di vegetali, l'acqua pulita e le indicazioni del Codex Alimentarius CXG 100-2023
16.00-17.30	L'uso dell'acqua nella filiera alimentare: confronto tra normativa nazionale e regionale, il significato dei parametri del decreto 18/2023 e la valutazione del rischio