

# OBIETTIVI DEL CONVEGNO

## FINALITÀ ED OBIETTIVI

All'interno del mondo dell'agro-alimentare, il settore del "ready to eat", dei cibi cioè destinati al consumo umano diretto con o senza preriscaldamento, è in grande e continua espansione, sia come piatto confezionato acquistato al supermercato sia come e-food, il cibo ordinato online. Questa tendenza del mercato alimentare pone nuove problematiche relative all'individuazione ed alla gestione dei rischi per i consumatori, legati soprattutto al rispetto delle temperature di conservazione, trasporto, rinvenimento, servizio ed all'utilizzo o consumo in breve/brevissimo tempo.

L'European Food Safety Authority ritiene che, sulla base dei dati raccolti dal 2008 al 2015, la maggior parte dei casi di listeriosi (fino al 90%) siano dovuti al consumo di cibi pronti, come pesce affumicato, carne conservata e formaggi, ma anche cibi come le insalate pronte e che un terzo dei casi possa essere causato dalla proliferazione di *Listeria* negli alimenti conservati nel frigorifero di casa in maniera scorretta. Da qui nasce la necessità di aumentare il livello di attenzione e consapevolezza lungo tutta la filiera alimentare (from farm to fork), dai produttori di alimenti pronti fino ai gruppi di consumatori più vulnerabili, che può ridurre notevolmente il rischio seguendo le buone pratiche igieniche.

Il Convegno si pone la finalità di individuare gli obiettivi di gestione e abbattimento dei rischi microbiologici e chimici legati al consumo dei cibi "ready to eat", attraverso un esame della normativa vigente, una disamina tecnico-scientifica delle problematiche emergenti e dei controlli sugli alimenti, pianificati in base alla valutazione del rischio ed eseguiti in modo coordinato tra le diverse Autorità competenti.

Il Convegno è un'iniziativa formativa con una spiccata caratteristica multidisciplinare, che coinvolge come relatori specialisti dell'Autorità di Controllo, dell'Università, dell'IZS, dell'ISS e di Accredia, al fine di delineare una strategia condivisa per affrontare importanti problemi di rilevanza sanitaria preventiva.

## DESTINATARI

Dirigenti, Ricercatori e Tecnici di Laboratorio degli IZS, ARPA, ISS, Università, Laboratori privati ed Industrie agro-alimentari.

# PROGRAMMA

## Prodotti "Ready to Eat" Aspetti normativi, analitici e di valutazione del rischio

Venerdì, 15 novembre 2019

Moderatore: **Gerardo Manfreda, Bologna**

- 13.30-14.00 Registrazione  
14.00-14.15 Introduzione al Convegno  
*Gerardo Manfreda, Bologna*
- I Sessione: Aspetti Normativi e di valutazione del rischio dei prodotti "Ready to Eat"**
- 14.15-14.45 **Aspetti normativi in materia di prodotti "Ready to Eat"**  
*Gaetano Liuzzo, Modena*
- 14.45-15.15 **Prodotti "Ready to Eat": il rischio legato alle contaminazioni chimiche**  
*Giampiero Pagliuca, Bologna*
- 15.15-15.45 **Prodotti "Ready to Eat": il rischio legato alle contaminazioni di origine batterica e virale - Dario De Medici, Roma**
- 15.45-16.00 Discussione
- II Sessione: Metodologie di analisi e gestione del rischio nei prodotti "Ready to Eat"**
- 16.00-16.30 **Tecniche analitiche per la determinazione e caratterizzazione dei microrganismi patogeni nei prodotti "Ready to Eat" crudi e cotti**  
*Lisa Barco, Legnaro (PD)*
- 16.30-17.00 **Gestione del rischio microbiologico nei prodotti "Ready to Eat" crudi e cotti**  
*Alessandra De Cesare, Bologna*
- III Sessione: Aspetti normativi per i laboratori di analisi**
- 17.00-17.30 Stato dell'arte nella transizione alla norma ISO 17025 - *Silvia Tramontin, Roma*
- 17.30-18.00 **Discussione e chiusura lavori**

**Nota:** Visto il programma piuttosto intenso si è preferito sostituire la tradizionale Pausa Caffè con l'allestimento di una postazione (Coffee Station), a cui poter accedere liberamente per ristoro durante i lavori.

# ELENCO MODERATORI E RELATORI

## MODERATORE

**Prof. Gerardo Manfreda**  
DISTAL, Università di Bologna

## RELATORI

**Dott. Gaetano Liuzzo**  
A.U.S.L. di Modena, Distretto di Carpi (MO)

**Prof. Giampiero Pagliuca**  
DIMEVET, Università di Bologna

**Dott. Dario De Medici**  
Dipartimento SANV, Istituto Superiore di Sanità, Roma

**Dott.ssa Lisa Barco**  
SCS1 - Laboratorio Controlli Ufficiali,  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle  
Venezie, Legnaro (PD)

**Dott.ssa Alessandra De Cesare**  
DISTAL, Università di Bologna

**Dott.ssa Silvia Tramontin**  
ACCREDIA, Direttore Dipartimento Laboratori  
di Prova, Roma

## INFORMAZIONI GENERALI

### Sede del Convegno:

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna  
Aula Magna, Plesso di Agraria  
Viale G. Fanin, 44-46  
40127 Bologna

La partecipazione al Convegno è gratuita e limitata ad un massimo di 200 partecipanti.

È stata inoltrata la richiesta di accreditamento per l'attribuzione dei crediti formativi ECM per le seguenti figure professionali: Biologo, Chimico, Medico chirurgo (igiene, epidemiologia e sanità pubblica; igiene degli alimenti e della nutrizione), Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Tecnico sanitario laboratorio biomedico, Veterinario (igiene produzioni, trasformazione, commercializzazione, conservazione alimenti di origine animale, sanità animale).

### Obiettivo formativo: 23. Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

Informiamo che i questionari di apprendimento e di valutazione della Conferenza saranno disponibili on-line dal secondo giorno lavorativo successivo alla data di fine evento. La Segreteria Organizzativa, Le comunicherà tramite e-mail il link per accedere ai test in modo da poterli compilare e, previo superamento del quiz ECM, scaricare il proprio attestato, il quale certifica l'acquisizione dei crediti ECM previsti. Ricordiamo, infine, che per poter avere la possibilità di accedere al questionario ECM on-line, è obbligatorio e indispensabile apporre la propria firma e l'orario di entrata e uscita sul foglio firme presente al banco della Segreteria Organizzativa, al fine di dimostrare la propria partecipazione al 90% della durata dell'evento.

È possibile iscriversi tramite l'apposita funzione on-line al sito [www.mzcongressi.com](http://www.mzcongressi.com). È sufficiente cliccare sulla sezione "Eventi" e dopo aver selezionato l'evento di interesse, registrarsi cliccando sul pulsante "Iscriviti on-line". Seguendo le indicazioni si potrà effettuare l'iscrizione.

Le iscrizioni verranno automaticamente accettate in ordine di arrivo, sino ad esaurimento dei posti disponibili. Il termine ultimo per l'iscrizione è il 31/10/2019; non saranno accettate iscrizioni alla sede e nel giorno del Convegno.

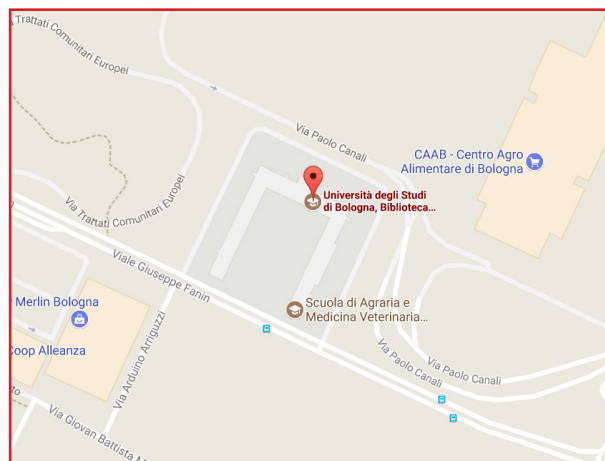
## COME RAGGIUNGERE LA SEDE DEL CONVEGNO

### In Auto:

Uscita 9 - S. Donato della tangenziale, si svolta verso Minerbio/Granarolo, poi seguire le indicazioni CAAB/Facoltà di Agraria.

### In Treno:

Dalla Stazione Centrale di Bologna, prendere l'autobus Linea 35 che arriva direttamente alla fermata CAAB.



Provider ECM e Segreteria Organizzativa:  
MZ Congressi - Via Farini 81, 20129 Milano  
Tel 02 66802323 int 923; fax 02 6686699  
e-mail: [valentina.cacciapaglia@mzcongressi.com](mailto:valentina.cacciapaglia@mzcongressi.com)



Biolife

Con il contributo incondizionato di:  
Biolife Italiana Srl - Viale Monza 272 - 20128 Milano  
Ufficio Marketing, Sig.ra Daniela Mazzola - Tel 02 25209.1  
e-mail: [mktg@biolifeitaliana.it](mailto:mktg@biolifeitaliana.it)

## CONVEGNO

# Prodotti "Ready to Eat" Aspetti normativi, analitici e di valutazione del rischio



# 15 Venerdì 2019 Novembre

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna  
Aula Magna, Plesso di Agraria  
Viale G. Fanin, 44-46  
40127 Bologna



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE  
AGRO-ALIMENTARI