Veneto Agricoltura
Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari

Via San Gaetano 74 36016 Thiene (VI)

Come raggiungerci:

Autostrada A4 MI-VE, all'altezza di Vicenza Est immissione nell'autostrada Valdastico A31, uscita Thiene; prendere a destra e seguire le indicazioni Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari.

ISCRIZIONE

Per partecipare è richiesta
l'iscrizione da effettuarsi
entro giovedì 10 ottobre 2013
inviando una mail con oggetto "adesione al convegno" all'indirizzo:

convegno.thiene@gmail.com

Seguirà una risposta automatica con le istruzioni per la compilazione del modulo di iscrizione e il pagamento della quota di iscrizione

Potranno essere accolte le prime 80 adesioni

Quote di iscrizione

Entro il 10 ottobre:
– Partecipanti € 60,00 IVA inclusa
– Studenti Universitari € 20,00 IVA inclusa

Dopo il 10 ottobre:
– Partecipanti € 80,00 IVA inclusa
– Studenti Universitari € 30,00 IVA inclusa

Bonifico intestato a
Veneto Agricoltura – Thiene:
Cassa di Risparmio del Veneto Spa
IBAN IT91 D062 2512 1636 1530 5804 327
oppure
Poste italiane
IBAN IT83 J076 0111 8000 0001 5393 366

Veneto Agricoltura
Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari
Via San Gaetano 74 - 36016 Thiene (VI)
tel. 0445 802300 - fax 0445 802301

Convegno

Il rischio *Listeria* nella produzione di salumi Criticità e nuovi sviluppi

18 ottobre 2013

Sala Convegni-Veneto Agricoltura
Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari
Thiene - Vicenza

Convegno organizzato da

Veneto Agricoltura
Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari

in collaborazione con

Corso di studi
Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti - Vicenza
Dip. Biomedicina Comparata e Alimentazione - Università degli Studi di Padova

PRESENTAZIONE

Il rischio *Listeria monocytogenes* negli insaccati stagionati è noto agli operatori del settore come lo sono i limiti critici previsti dalla normativa. Meno noti sono probabilmente gli effetti che la variazione della formulazione dell'impasto, delle condizioni di gestione della cella e dell'approvvigionamento di carne fresca possono avere sulla presenza e/o crescita di questo microrganismo.
Quali sono gli strumenti a supporto dell'operatore nei confronti del rischio *Listeria*? Come interpretare i risultati di laboratorio provenienti dall'attività di autocontrollo? Quale comportamento adottare in caso di non conformità e come gestire una situazione in cui si rende necessario il richiamo del prodotto e l'informazione al consumatore? La comunicazione assume sempre più un ruolo fondamentale per informare il pubblico sul reale stato delle cose e sulle azioni che saranno intraprese per gestire il problema. Altrettanto importante è la gestione oculata della non conformità che, insieme ad un'efficace azione comunicativa, tutela il consumatore e limita i danni.

PROGRAMMA

MATTINO

9.15 **Registrazione dei partecipanti**

GESTIONE DEL PERICOLO LISTERIA: CONTROLLI, LIMITI, INNOVAZIONE

Moderatore: Dr. Dino Spolaor – Veneto Agricoltura

9:45 - **Presentazione del convegno**

10:00- **Controllo ufficiale, il ruolo del laboratorio e la valutazione critica dei risultati analitici** - *Dr. Renzo Mioni - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Legnaro (PD)*

10:45 - **Challenge test, strumento a supporto dell'OSA e a tutela della salute pubblica** - *Dr.ssa Angiolella Lombardi - Veneto Agricoltura, Thiene*

11:00 - **Challenge test nei prodotti insaccati, esempi, modalità operative e criticità tecniche** - *Dr Damiano Comin - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Legnaro (PD)*

11:30 - ***Listeria monocytogenes*, effetti della tecnologia e nuovi approcci analitici** - *Prof. Enrico Novelli - Dr.ssa Barbara Cardazzo, Università degli Studi di Padova*

12:00 - **Esperienze sul controllo di *Listeria monocytogenes* mediante l'impiego di colture starter** - *Dr. Massimo Pauletto - Bioagro srl, Thiene (VI)*

12:15 – **Interventi degli operatori e discussione**

12:45 - **Pranzo**

POMERIGGIO

COMUNICARE IL RICHIAMO DEL PRODOTTO: OBBLIGHI ED OPPORTUNITÀ

Moderatore Prof. Enrico Novelli - Università degli Studi di Padova

14.00 - **Il controllo ufficiale per il mercato comunitario** - *Dr Fabrizio De Stefani - Servizi Veterinari ULSS 4, Thiene (VI)*

14:15 - **Il controllo ufficiale per l'export** *Dr. Lucio Maculan, Servizi Veterinari ULSS 4 del Veneto, Thiene (VI)*

14:30 - **L'Autorità Competente nella gestione delle non conformità** - *Dr.ssa Valentina De Nadai - Servizi Veterinari ULSS 4 del Veneto, Thiene (VI)*

14:45 - **La comunicazione del rischio, dall'approccio generico al caso *Listeria*, l'utilizzo dei social media** - *Dr.ssa Micol Norsa - Luigi Norsa & Associati S.r.l. Issue and Crisis Management Consultants, Milano*

15:45 - **Recall and crisis management negli standard volontari di certificazione del settore alimentare** - *Dr.ssa Maria Chiara Ferrarese - CSQA, Thiene (VI)*

16:30 - **Interventi degli operatori e discussione**

17:00 - **Chiusura dei lavori**