



IL CAMPIONAMENTO AMBIENTALE NELLE IMPRESE ALIMENTARI

...a modo nostro

"Qual è il significato del campionamento ambientale? Cosa ne faccio dei "tamponi"? Come interpreto i risultati? Evitare di complicarsi la vita? Doveroso. *"Semplificatamente"*, a modo nostro.

dove:	piattaforma Microsoft Teams ® Nel Vostro laboratorio o azienda!
chi:	docenti: Massimo Tarditi Leonardo Francesco de Ruvo partecipanti max 50 iscritti - le iscrizioni verranno chiuse al raggiungimento del numero
cosa:	il significato del campionamento ambientale, discussione, applicazione, esempi pratici,
come:	iscrizione entro 07 giugno costo € 200 + IVA per postazione * per iscrizioni entro il 31 maggio € 150 + IVA il materiale didattico è compreso ✉ massimo@massimotarditi.it ☎ 3484200701 versare importo, aggiungendo IVA, a STUDIO ARCLAB SRL Banca Sella Orbassano IBAN IT640032683068005290585550 inviare tutti i dati per la fatturazione un attestato per ogni iscrizione è incluso attestati extra: € 50 + IVA per ogni attestato indicare nominativo/i per gli attestati
quando:	14 giugno 2021** - ore 9-18

Il programma

L'ambiente di lavoro e le superfici come contributo alla contaminazione degli alimenti

Le caratteristiche dei microrganismi che possono insediarsi e proliferare nell'ambiente delle aziende alimentari

La disinfezione e la resistenza dei microrganismi

La leggenda della rotazione dei disinfettanti

Microrganismi stabili vs Transienti: lo storico di colonizzazione da parte dei patogeni e degli alteranti

Il concetto di zona nell'impresa alimentare

Le diverse zone e le relazioni con i microrganismi

Le tecniche di campionamento sulle superfici e successiva analisi microbiologiche

Distribuzione dei microrganismi sulle superfici in funzione dei processi di lavorazione

Incertezza del campionamento microbiologico da superfici (in funzione delle diverse tecniche)

Le diverse componenti dell'incertezza, come gestirle e considerarle.

Cosa chiedere ai laboratori, come informare i clienti

Significato dei risultati in funzione del loro andamento e distribuzione

Il campionamento ambientale per la verifica delle operazioni di pulizia e sanificazione

Verifica, non validazione

L'efficacia della disinfezione secondo la nuova revisione del Codex Alimentarius

Gli indicatori microbiologici ed il loro significato

Come limitare i ragionamenti capziosi

I limiti microbiologici applicabili alle superfici dopo le operazioni di pulizia e disinfezione

Un solo limite per tutti i casi?

La contaminazione da parte di patogeni tramite l'ambiente di lavoro

Le disposizioni del Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Perché ricercare i patogeni nell'ambiente di lavoro?

Quando, cosa e come ricercare

Come interpretare i risultati

L'utilizzo di microrganismi alternativi al posto dei patogeni per valutare la contaminazione dell'ambiente di lavoro

La validità dei metodi rapidi per valutare la pulizia delle superfici e la presenza di patogeni

Discussione di un caso pratico

* il numero di partecipanti per postazione è come sempre illimitato!

** ma se non potessimo il 14 giugno? Previste repliche registrate!

Chiedete pure!